

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER SSW 400 A1

(GB)

HAND BLENDER

Operating instructions

(SE)

STAVMIXER

Bruksanvisning

(LT)

TRINTUVAS

Naudojimo instrukcija

(FI)

SAUVASEKOITIN

Käyttöohje

(PL)

BLENDER

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

(CH)

STABMIXER

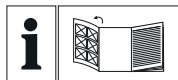
Bedienungsanleitung

IAN 282546

(FI)

(PL)

(LT)



(GB)

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

(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.

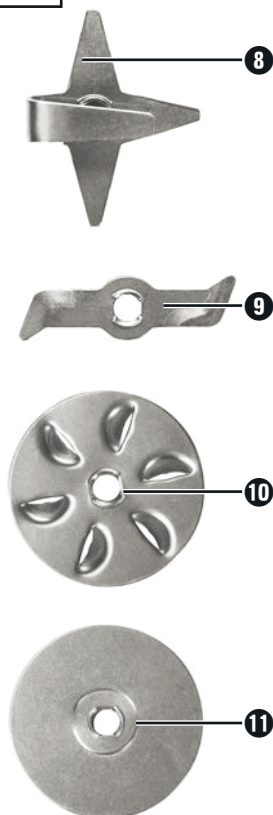
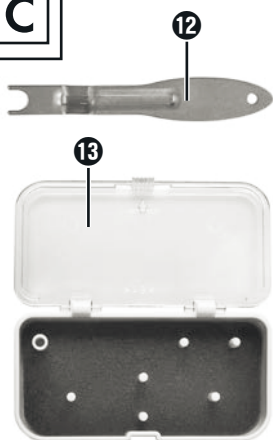
(LT)

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

(DE) (AT) (CH)

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

GB	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	21
SE	Bruksanvisning	Sidan	41
PL	Instrukcja obsługi	Strona	61
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	81
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	101

A**B****C**

Contents

Introduction	2
Copyright	2
Proper use	2
Package contents	3
Disposal of the packaging	3
Description of appliance/attachments	4
Technical data	4
Safety information	5
The attachments	7
Fitting/removing the attachments	8
Assembling the hand blender	10
Holding the appliance	10
Operation	11
Cleaning	13
Storage	14
Disposal of the appliance	14
Kompernass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16
Recipes	17
Whipped cream	17
Cream of vegetable soup	17
Pumpkin soup	18
Jam	19
Chocolate crème	20
Mayonnaise	20

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Proper use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

WARNING

Danger if not used as intended!

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ▶ Using the appliance incorrectly or for purposes other than those for which it is intended can be hazardous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damages resulting from misuse, improper repairs, unauthorised modifications or the use of unauthorised spare parts are excluded. The operator bears sole liability.

Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Hand Blender **5**/**6**
- Storage box **13**
- Multifunction blade **8**, meat and vegetable blade **9**, beating disc **11**, whisking disc **10**, tool **12**
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging material.
- 3) Clean all parts of the appliance as described in the section "Cleaning".

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for aspects of environmental friendliness and disposal, and they are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Description of appliance/attachments

Illustration A (hand blender):

- 1 Hanger
- 2 Speed control
- 3 Start button
- 4 Light ring
- 5 Hand element
- 6 Blender foot
- 7 Drive shaft

Figure B (attachments):

- 8 Multifunction blade
- 9 Meat and vegetable blade
- 10 Whisking disc
- 11 Beating disc

Figure C (accessories):

- 12 Tool
- 13 Storage box

Technical data

Mains voltage	220~240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	400 W
Protection class	II 
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

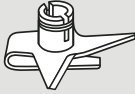
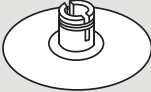
- ▶ Connect the appliance only to correctly installed mains power sockets that supply a current rating of 220–240 V ~ / 50/60 Hz.
 - ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
 - ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
 - ▶ If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
 - ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
 - ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
-  Never immerse the motor unit of the blender in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply...
 - when the appliance is unsupervised,
 - when you are cleaning the appliance,
 - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blades are extremely sharp! Handle them with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blades/attachments with caution as they can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

The attachments

Depending on the task at hand, choose the appropriate attachment:

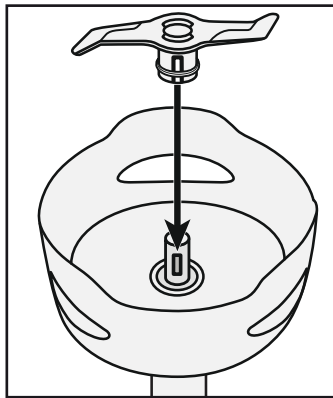
Attachment		Use
Multifunction blade 8		Shredding • chopping • pureeing soft vegetables • straining - shredding/chopping raw/cooked vegetables - chopping cooked meat - pureeing soups and sauces - pureeing baby food
Meat and vegetable blade 9		Shredding • chopping • pureeing hard vegetables - chopping fibrous/hard vegetables - chopping delicate/tender meats (e.g. liver) - chopping fish - pureeing hard, cooked vegetables (e.g. carrots)
Whisking disc 10		Whisking • stirring • emulsifying - stirring batters (e.g. pancake batter) - emulsifying salad dressings - stirring crèmes
Beating disc 11		Beating • whipping - whipping cream - beating egg white into meringue - whipping shakes/mousses - whipping sauces

Fitting/removing the attachments

WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- Take great care when handling the attachments **8 9 10 11**! They are very sharp!

- 1) To fit an attachment **8 9 10 11** onto the drive shaft **7**, push the shaft of the attachment **8 9 10 11** onto the drive shaft **7** on the blender foot **6**. The two bulges on the drive shaft **7** should grip into the recesses on the shaft of the attachment **8 9 10 11**:



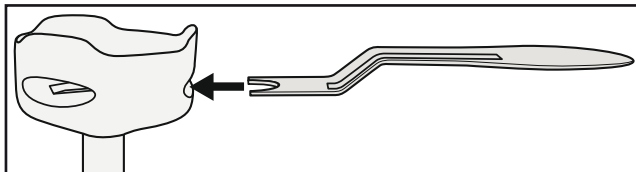
- 2) Then push the attachment firmly onto the drive shaft **7** so that the attachment **8 9 10 11** until you hear and feel it click into place.

NOTE

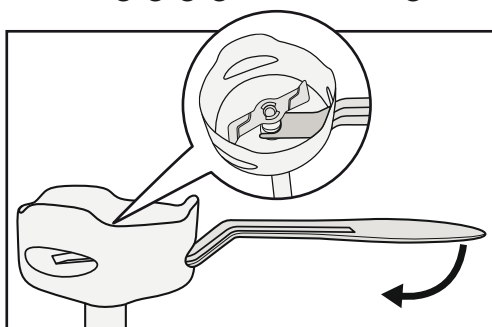
- The beating disc **11** is fitted onto the shaft at an angle. This is not a manufacturing error, but designed to whip air into liquids.

To remove an attachment **8 9 10 11**, you need the tool **12**.

- 1) Push the tool **12** through one of the recesses on the lower end of the blender foot **6**:



- 2) Use the tool **12** to grip onto the shaft of the attachment **8 9 10 11**.
- 3) Direct the blender foot **6** slightly away from you and carefully lever the attachment **8 9 10 11** off the drive shaft **7**:



Assembling the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

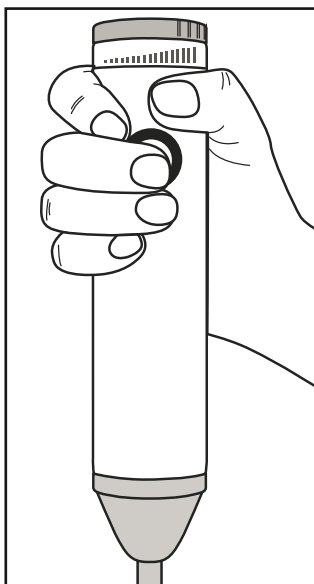
- ▶ Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- ▶ The attachments **8** **9** **10** **11** are very sharp! Handle them with great care.

NOTE

- ▶ Before first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".
- Attach the blender foot **6** to the hand element **5** so that the marking points to the **7** symbol on the hand element **5**. Turn the blender foot **6** until the marking on the blender foot **6** points to the **7** symbol on the hand element **5**.

Holding the appliance

Hold the appliance as shown during operation.



Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- The foods being processed may not be too hot! Splashing contents could scald the user.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

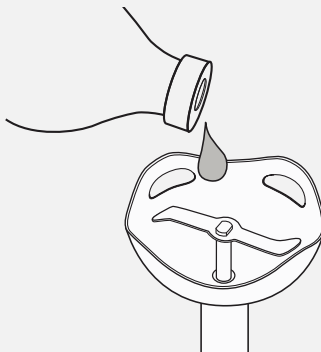
- We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Once you have assembled the appliance as required:

- 1) Insert the plug into the mains power socket. The light ring  lights up.
- 2) Set the desired speed level using the speed control . Turn the speed control  towards MAX if you want to increase the speed; turn the speed control  towards MIN if you want to decrease the speed.
 - For chopping, pureeing and shredding, you should select a medium to high speed, depending on the hardness of the food.
 - For emulsifying, whisking and stirring, start at a low speed and slowly increase the speed to maximum, depending on the consistency.
 - For beating and whipping, select a high speed setting.
- 3) Hold the appliance vertically in the food container.
- 4) Press and hold down the start button .
Depending on the type and quantity of food being processed, move the appliance slowly up and down and from left to right.
Keep an eye on progress.
- 5) As soon as you are satisfied with result, release the start button . Do not remove the blender foot  from the container until the motor has come to a complete standstill.

NOTE

- If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or suchlike, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft ⑦ of the hand mixer:



- 6) When you are finished processing the food, pull out the plug from the mains power socket. The light ring ④ will go out.

NOTE

- You can buy a chopper attachment to fit this appliance in the online shop at www.kompernass.com. You can use this to chop herbs, onions or similar.

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  You must never immerse the hand element **5** in water when cleaning it or hold it under running water.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ There is a risk of injury when handling the attachments **8 9 10 11**. Keep the attachments **8 9 10 11** out of the reach of children.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the parts of your hand blender in the dishwasher (except for the attachments **8 9 10 11**) as they could be damaged.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

- 1) Remove the power plug from the socket.
- 2) Clean the hand element **5** with a moist cloth.
Ensure that no water gets into the openings of the hand element **5**. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residue with a damp cloth.
- 3) Clean the blender foot **6**, the attachments **8, 9, 10, 11** and the tool **12** thoroughly in soapy water and then rinse off the soap with clear water.
- 4) Dry everything with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before using it again.
- 5) Wipe the storage box **13** with a damp cloth.

NOTE

- ▶ The attachments **8, 9, 10, 11** are dishwasher-safe.

Storage

- Place the cleaned and dry attachments in the storage box 13:



- You can hang the appliance up by the hanger 1.
- Store the appliance in a clean and dry location.

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 282546

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Whipped cream

Ingredients

- 200 ml cream

Preparation

- 1) Pour the cream into a high-sided, unbreakable container.
- 2) Use the beating disc **11** to whip the cream for about 1 minute. Keep an eye on the cream during whipping. Depending on fat content, temperature and other factors, the whipping time can vary.

Cream of vegetable soup

2–4 people

Ingredients

- 2–3 tbsp. cooking oil
- 200 g onion
- 200 g potatoes (floury potatoes are most suitable)
- 200 g carrots
- 350–400 ml vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, pepper, nutmeg
- 5 g parsley

Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and slice the carrots. Peel and dice the potatoes into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until they become glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them all together. Add stock until the vegetables are covered and simmer everything for about 10–15 minutes until they are soft. Add stock occasionally as required to keep the vegetables covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stalks. Tear up the parsley and add it to the soup. Puree everything with the meat and vegetable blade **9** for about 1 minute. Season with salt, pepper and nutmeg to taste.

Pumpkin soup

4 people

Ingredients

- 1 medium-sized onion
- 2 garlic cloves
- 10–20 g fresh ginger
- 3 tbsp. rapeseed oil
- 400 g pumpkin (preferably Hokkaido pumpkin as the skin softens during cooking and it does not need to be peeled)
- 250–300 ml coconut milk
- 250–500 ml vegetable stock
- The juice of ½ an orange
- A little dry white wine
- 1 tsp. sugar
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Peel and dice the onions and garlic. Peel and finely chop the ginger. Sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes, add the garlic.
- 2) Clean the pumpkin thoroughly in warm water using a vegetable brush, then cut it into 2–3 cm cubes. (If you use a different variety instead of Hokkaido, you need to peel the pumpkin). Add the pumpkin cubes to the onions and ginger and sauté them. Add half the coconut milk and as much vegetable stock as necessary to cover the pumpkin. Simmer with the lid on for about 20–25 minutes until the food is soft. Mix everything with the meat and vegetable blade **9** to a smooth consistency. Add coconut milk as required to give the soup a smooth, soft and creamy consistency.
- 3) Add orange juice, white wine, sugar, salt and pepper to taste to give the soup a sweet and sour/salty note alongside the spicy taste.

Jam

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 pack of jam sugar (approx. 125 g) that does not require boiling
- A splash of lemon juice
- The pulp of one vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries. Remove the leaves. Put them in a sieve to shake off any excess water and to prevent the jam from becoming too runny. Cut up larger strawberries.
- 2) Weigh off 250 g of strawberries and add them to a suitable mixing bowl.
- 3) Add a splash of lemon juice.
- 4) If required, scrape out the pulp from a vanilla pod and add this.
- 5) Add the contents of the pack of jam sugar and then mix thoroughly with the multifunction blade **8** for about 45–60 seconds. If there are still any lumps, leave it to stand for 2 minutes and then puree again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

Chocolate crème

For 4 people

Ingredients

- 350 g whipping cream
- 200 g of plain chocolate (> 60% cocoa content)
- ½ vanilla pod (pulp)

Preparation

- 1) Bring the cream to the boil, crumble and add the chocolate and melt it at a low heat. Scrape out the pulp of a vanilla pod and stir it into the mix.
- 2) Allow to cool and set in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir until creamy with the beating disc 11.

Tip: Add fresh fruit for a special dessert.

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 1 egg (yolk and egg white)
- 10 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg and lemon juice to the mixing bowl, hold the whisking disc 10 in the mixture and start the appliance.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Sisällysluettelo

Johdanto	22
Tekijänoikeus	22
Määräystenmukainen käyttö	22
Toimitussisältö	23
Pakkauksen hävittäminen	23
Laitteen osat/lisävarusteet	24
Tekniset tiedot	24
Turvallisuusohjeet	25
Vaihtoterät	27
Vaihtoterien asentaminen ja irrottaminen	28
Sauvasekoittimen kokoaminen	30
Laitteen pitäminen kädessä	30
Käyttö	31
Puhdistus	33
Säilytys	34
Laitteen hävittäminen	34
Kompernass Handels GmbH:n takuu	35
Huolto	36
Maahantuoja	36
Reseptit	37
Kerman vaahdottaminen	37
Vihannessekoitus	37
Kurpitsakeitto	38
Makea hedelmälevite	39
Suklaakreemi	40
Majoneesi	40

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää 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.

Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on tekijänoikeudellisesti suojattu.

Kaikenlainen, myös osittainen, monistaminen tai jälkipainatus, sekä kuvien kopiointi, myös muutettuna, on sallittua ainoastaan valmistajan kirjallisella suostumuksella.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan pienten elintarvikemäärien työstämiseen. Se on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa. Laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

VAROITUS

Määräystenvastaisesta käytöstä aiheutuva vaara!

Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käytetään määräystenvastaisesti tai muulla kuin tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

- Käytä laitetta ainoastaan sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

OHJE

- Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käytetään määräystenvastaisesti ja/ tai muulla kuin tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Käytä laitetta ainoastaan sille suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja. Emme vastaa mistään vahingoista, jotka ovat aiheutuneet määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvattomista muutoksista tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Toimitussisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Sauvasekoitin **5/6**
- Säilytysrasia **13**
- Monitoimiterä **8**, liha- ja vihannesterä **9**, vaahdotuslevy **11**, vispilälevy **10**, työkalu **12**
- Käyttöohje

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista koko pakkausmateriaali.
- 3) Puhdista kaikki laitteen osat kohdassa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

OHJE

- Tarkista, 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 huollon palvelunumeroon (ks. kohta **Huolto**).

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden ja ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.

OHJE

- Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuaajan, jotta voit takuutapauksessa pakata tuotteen asianmukaisesti.

Laitteen osat/lisävarusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

- ❶ ripustuslenkki
- ❷ nopeudensäädin
- ❸ käynnistuspainike
- ❹ valorengas
- ❺ runko-osa
- ❻ sauvasekoittimen varsi
- ❼ käyttöakseli

Kuva B (vaihtoterät):

- ❽ monitoimiterä
- ❾ liha- ja vihannesterä
- ❿ vispilälevy
- ⓫ vaahdotuslevy

Kuva C (lisävarusteet):

- ❿ työkalu
- ⓬ säilytysrasia

Tekniset tiedot

Verkkojännite	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nimellisteho	400 W
Suojausluokka	II 
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Suosittelemme, että annat sauvasekoittimen jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuuttia. Tämän käyttöajan ylittäminen voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja laitevaurioihin!

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, ja jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä.
- Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkotiloissa.
- Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota pistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen.
- Irrota virtajohto pistorasiasta aina tarttumalla pistokkeeseen, älä vedä virtajohdosta.
- Älä taita tai purista virtajohtoa ja vedä se niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- Anna vialliset pistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- 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.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Sauvasekoittimen moottorilohkon kotelo ei saa avata. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.



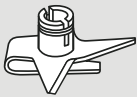
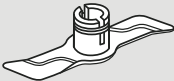
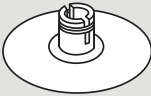
Älä koskaan upota sauvasekoittimen moottorilohkoa nesteeseen ja varmista, ettei moottorilohkon koteloon pääse nesteitä.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Irrota laite sähköverkosta aina,
 - kun laitetta ei valvota,
 - kun puhdistat laitetta,
 - kun kokoat laitetta tai irrotat osia.
- ▶ 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! Ole varovainen aina käsitellessäsi teriä.
- ▶ Äärimmäisen terävien terien käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara.
- ▶ Puhdista laite erittäin varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, jos sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

Vaihtoterät

Valitse kulloiseenkin käyttötarkoitukseen parhaiten soveltuva vaihtoterä:

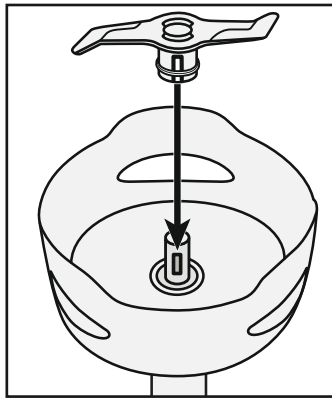
Vaihtoterä		Käyttö
Monitoimiterä 8		pilkkominen • silppuaminen • pehmeiden vihannesten soseutta- minen • paseeraaminen - raakojen/keitettyjen vihannesten pilkkominen - keitetyn lihan pilkkominen - keittojen ja kastikkeiden paseeraaminen - vauvanruoan soseuttaminen
Liha- ja vihannesterä 9		pilkkominen • silppuaminen • kovien vihannesten soseuttaminen - säikeisten/kovien vihannesten pilkkominen - helposti murenevan/pehmeän lihan hienontaminen (esim. maksa) - kalan hienontaminen - kovien, keitettyjen vihannesten soseuttaminen (esim. porkkanat)
Vispilälevy 10		vispaaminen • sekoittaminen • emulsioiden valmistaminen - kevyiden taikinoiden sekoittaminen (esim. pannukakkutaikina) - salaattinkastikkeiden valmistaminen - kreemien vatkaaminen
Vaahdotuslevy 11		vatkaaminen • vaahdottaminen - kerman vaahdottaminen - valkuaisten vatkaaminen - pirtelöiden/jälkiruokavaahtojen vatkaaminen - kastikkeiden vatkaaminen

Vaihtoterien asentaminen ja irrottaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Työnnä pistoke pistorasiaan vasta, kun olet yhdistänyt laitteen osat.
- Ole varovainen vaihtoterien **8 9 10 11** kanssa! Ne ovat erittäin teräviä!

- 1) Asenna vaihtoterä **8 9 10 11** käyttöakselille **7** työntämällä vaihtoterän **8 9 10 11** varsi sauvasekoittimen varren **6** päässä olevalle käyttöakselille **7**. Käyttöakselissa **7** olevien ulokkeiden on otettava kiinni vaihtoterän **8 9 10 11** varressa oleviin uriin:



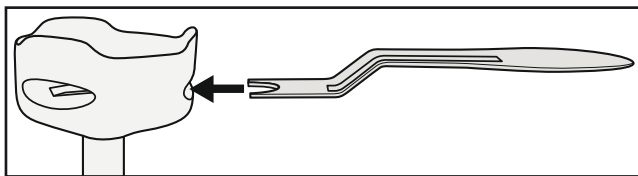
- 2) Paina vaihtoterä voimakkaasti käyttöakselille **7** niin, että vaihtoterä **8 9 10 11** lukittuu kuuluvasti ja tuntuvasti.

OHJE

- Vaahdotusterä **11** on asennettu varteensa viistoon. Tämä ei ole valmistusvirhe, vaan sen tarkoituksena on sekoittaa ilmaa vaahdotettaviin nesteisiin.

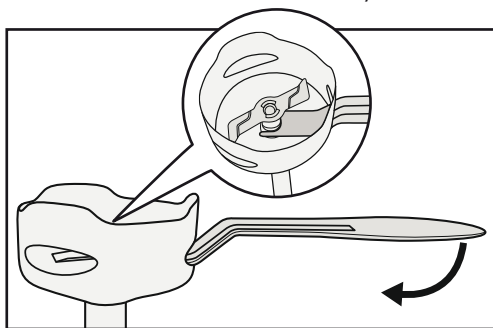
Irrota vaihtoterä **8** **9** **10** **11** työkalulla **12**.

- 1) Työnnä työkalu **12** sauvasekoittimen varren **6** alapäässä olevan aukon läpi:



- 2) Tartu työkalulla **12** kiinni vaihtoterän **8** **9** **10** **11** varresta.

- 3) Pidä sauvasekoittimen vartta **6** pienellä etäisyydellä itsestäsi ja hivuta vaihtoterä **8** **9** **10** **11** varovasti irti käyttöakselilta **7**:



Sauvasekoittimen kokoaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Työnnä pistoke pistorasiaan vasta, kun olet yhdistänyt laitteen osat.
- Vaihtoterät **8 9 10 11** ovat teräviä! Ole varovainen aina käsitellessäsi teriä.

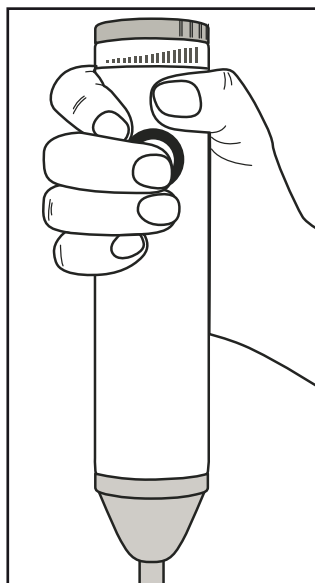
OHJE

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

- Aseta sauvasekoittimen varsi **6** kiinni runko-osaan **5** niin, että merkintä on runko-osassa **5** olevan symbolin **7** kohdalla. Pyöritä sauvasekoittimen vartta **6**, kunnes varressa **6** oleva merkintä on runko-osan **5** symbolin **7** kohdalla.

Laitteen pitäminen kädessä

Pidä käytön aikana laitteesta kiinni seuraavalla tavalla:



Käyttö

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

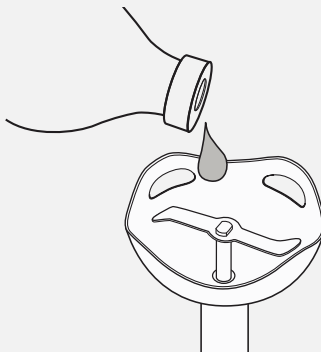
- Suosittelemme, että annat sauvasekoittimen jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuuttia. Tämän käyttöajan ylittäminen voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja laitevaurioihin!

Kun olet valinnut laitteeseen haluamasi osat:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan. Valorengas **4** syttyy.
- 2) Säädä haluttu nopeus nopeudensäätimellä **2**. Jos haluat lisätä nopeutta, pyöritä nopeudensäädintä **2** MAX-merkinnän suuntaan. Jos taas haluat vähentää nopeutta, pyöritä nopeudensäädintä **2** MIN-merkinnän suuntaan.
 - Valitse silppuamiseen, soseuttamiseen, paseeraamiseen ja pilkkomiseen elintarvikkeen kovuudesta riippuen kohtalainen tai suuri nopeus.
 - Valitse emulsioiden valmistamiseen, vispaamiseen ja sekoittamiseen ensin alhainen nopeus ja lisää seoksen koostumuksen mukaan hitaasti nopeutta, tarvittaessa aina maksiminopeuteen asti.
 - Valitse vaahdottamiseen ja vatkaamiseen suurin nopeus.
- 3) Pidä laite suorana sekoituskulhossa, jossa elintarvikkeet ovat.
- 4) Paina ja pidä käynnistyspainiketta **3** painettuna.
Liikuta työstettävien elintarvikkeiden laadusta ja määrästä riippuen laitetta hitaasti ylös ja alas, oikealle ja vasemmalle.
Tarkkaile tulosta.
- 5) Heti, kun olet tyytyväinen tulokseen, vapauta käynnistyspainike **3**. Nosta sauvasekoittimen varsi **6** sekoituskulhosta vasta, kun moottori on pysähtynyt.

OHJE

- Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten kirskunaa tai vastaavaa, laita käyttöakselille ⑦ hieman neutraalinmakuista ruokaöljyä:



- 6) Kun et enää jatka työstämistä, irrota pistoke pistorasiasta. Valorengas ④ sammuu.

OHJE

- Verkkokaupasta osoitteesta www.kompernass.com voit tilata tähän sauvasekoittimeen sopivan silppurin. Sillä voi hienontaa yrttejä, sipulia tai muuta vastaavaa.

Puhdistus

VAROITUS - SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
-  Runko-osaa **5** ei missään nimessä saa upottaa veteen tai pitää juoksevan veden alla.

VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Vaihtoterien **8 9 10 11** käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara. Pidä vaihtoterät **8 9 10 11** poissa lasten ulottuvilta.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Laitteen osia (lukuun ottamatta vaihtoteriä **8 9 10 11**) ei saa pestä astianpesukoneessa, ne saattavat vaurioitua.
- Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa vakavasti!

- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Puhdista runko-osa **5** kostealla liinalla.
Varmista, ettei runko-osan **5** aukkoihin pääse vettä. Jos lika on piintynyt kiinni, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi astianpesuainejäämät kostealla liinalla.
- 3) Puhdista sauvasekoittimen varsi **6**, vaihtoterät **8, 9, 10, 11** ja työkalu **12** perusteellisesti astianpesuvedessä ja huuhtelee sen jälkeen puhtaalla vedellä.
- 4) Kuivaa kaikki osat kuivalla liinalla ja varmista, että laite on kuiva ennen seuraavaa käyttöä.
- 5) Pyyhi säilytysrasia **13** kostealla liinalla.

OHJE

- Vaihtoterät **8, 9, 10, 11** voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

Säilytys

- Laita pestyt ja kuivatut vaihtoterät säilytysrasiaan 13:



- Voit ripustaa laitteen ripustuslenkistä 1.
- Säilytä laite kuivassa ja puhtaassa paikassa.

Laitteen hävittäminen



Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa.

Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.

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 ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloitusetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

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, tai helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja, leivontavuokia 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 (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyyppikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella 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 ohjelmia.

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 282546

Maahantuoja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Reseptit

Kerman vaahdottaminen

Ainekset

- 200 ml kermää

Valmistus

- 1) Kaada kerma korkeaan, kestäväään astiaan.
- 2) Vatkaa kermää vaahdotuslevyllä ❶ noin 1 minuutti, kunnes se muuttuu vaahdoksi. Tarkkaile kermää vaahdottamisen aikana. Vaahdotusaikaan voivat vaikuttaa kerman rasvapitoisuus, lämpötila ja mahdolliset muut tekijät.

Vihannessosekeitto

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 (tuoreista vihanneksista tai valmisteesta)
- Suolaa, pippuria, muskottipähkinää
- 5 g persiljaa

Valmistus

- 1) Kuori sipulit ja pilko pieneksi. Pese ja kuori porkkanat ja leikkaa siivuiksi. Kuori ja huuhtelee perunat ja leikkaa n. 2 cm:n kokoisiksi lohkoiksi.
- 2) Kuumenna öljyä kattilassa ja kuullota sipulit. Lisää porkkanat ja perunat ja anna niiden kypsentyä 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, ravistelee kuivaksi ja poista varret. Revi persilja keiton joukkoon. Soseuta liha- ja vihannesterällä ❹ n. 1 minuutti. Mausta suolalla, pippurilla, muskottipähkinällä.

Kurpitsakeitto

4 henkilölle

Ainekset

- 1 keskikokoinen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 10 - 20 g tuoretta inkivääriä
- 3 rkl rypsiöljyä
- 400 g kurpitsaa (parhaiten soveltuu hokkaido-kurpitsa, sillä sen kuori pehmenee keitettäessä, minkä vuoksi sitä ei tarvitse kuoria)
- 250 - 300 ml kookosmaitoa
- 250 - 500 ml kasvislientä
- ½ appelsiinin mehu
- hieman kuivaa valkoviiniä
- 1 tl sokeria
- suolaa, pippuria

Valmistus

- 1) Kuori ja pilko sipulit ja valkosipulit. Kuori inkivääri ja pilko pieneksi. Kuullota ensin sipuli ja inkivääri kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin jälkeen valkosipuli ja jatka kuullottamista.
- 2) Puhdista kurpitsa perusteellisesti vihannesharjalla lämpimän veden alla ja leikkaa sitten 2–3 cm:n kokoisiksi lohkoiksi. (Jos käytät jotakin muuta kurpitsalajiketta kuin hokkaidoa, se on kuorittava). Lisää kurpitsalohkot sipulien ja inkivääriin joukkoon ja jatka kuullottamista. Kaada niiden päälle puoliksi kookosmaitoa ja kasvislientä, kunnes kurpitsat peittyvät. Keitä kannen alla n. 20 - 25 minuuttia, kunnes kurpitsa on kypsää. Sekoita tasaiseksi liha- ja vihannesterällä 9. Lisää kookosmaitoa, kunnes keiton koostumus on sopivan pehmeää ja kermaista.
- 3) Mausta keitto appelsiinimehulla, valkoviinillä, sokerilla, suolalla ja pippurilla niin, että keitossa on tulisuuden lisäksi myös sopivasti makeutta, happamuutta ja suolaisuutta.

Makea hedelmälevite

Ainekset

- 250 g mansikoita tai muita hedelmiä (tuoreita tai pakastettuja)
- 1 paketti (n. 125 g) hillosokeria keittämättä
- 1 rutistus sitruunamehua
- 1 veitsenkärjellinen vaniljatangon siemeniä

Valmistus

- 1) Pese mansikat ja poista vihreät kannat. Anna kuivua hyvin siivilässä, jotta ylimääräinen vesi tippuu pois niin, ettei levitteestä tule liian nestemäistä. Pilko suuremmat mansikat pienemmiksi.
- 2) Punnitse 250 g mansikoita ja kaada soveltuvaan sekoituskulhoon.
- 3) Lisää rutistus sitruunamehua.
- 4) Lisää tarvittaessa vaniljatangon siemeniä.
- 5) Lisää pakettillinen hillosokeria keittämättä ja sekoita monitoimierällä **8** 45 - 60 sekuntia perusteellisesti. Jos seoksessa on vielä suurempia palasia, odota 2 minuuttia ja soseuta uudelleen 60 sekuntia.
- 6) Nauti heti tai kaada hedelmälevite lasipurkkiin ja sulje kierrettävällä kannella.

Suklaakreemi

4 henkilölle

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 vaahdotuslevyllä 11 kreemimäiseksi.

Vinkki: Sen kanssa maistuvat tuoreet hedelmät.

Majoneesi

Ainekset

- 200 ml neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rypsiöljyä
- 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
- 10 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Laita kananmuna ja sitruunamehu sekoituskuhoon, pidä vispilälevy 10 seoksessä ja käynnistä laite.
- 2) Lisää öljyä tasaisena ohuena norona (n. 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sekoittuu muiden aineiden kanssa.
- 3) Mausta lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Innehållsförteckning

Inledning	42
Upphovsrätt	42
Föreskriven användning	42
Leveransens innehåll	43
Kassera förpackningen	43
Beskrivning/Tillbehör	44
Tekniska data	44
Säkerhetsanvisningar	45
Tillbehör	47
Sätta på och ta av tillbehör	48
Sätta ihop stavmixern	50
Hålla i produkten	50
Användning	51
Rengöring	53
Förvaring	54
Kassera produkten	54
Garanti från Kompernass Handels GmbH	55
Service	56
Importör	56
Recept	57
Vispa grädde	57
Krämig grönsakssoppa	57
Pumpasoppa	58
Sött fruktpålägg	59
Chokladcreme	60
Majonäs	60

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. 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.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att bearbeta livsmedel i mindre mängder. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Den här produkten är inte avsedd för yrkesmässigt bruk.

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

Produkten kan vara farlig om den används på ett sätt som strider mot föreskrifterna och/eller på annat sätt än det föreskrivna.

- Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- Gå till väga exakt efter anvisningarna i den här bruksanvisningen.

OBSERVERA

- Produkten kan vara farlig om den används på ett sätt som strider mot föreskrifterna och/eller på annat sätt än det föreskrivna. Använd endast produkten enligt föreskrifterna. Gå till väga exakt efter anvisningarna i den här bruksanvisningen. Det finns inga som helst möjligheter att begära ersättning för skador som är ett resultat av att produkten har använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller om reservdelar som inte är godkända har använts. Allt ansvar vilar på användaren.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer **5/6**
- Förvaringsbox **13**
- Multifunktionskniv **8**, kött- och grönsakskniv **9**, slät vispskiva **11**, hålig vispskiva **10**, verktyg **12**
- 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**).

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

- ❶ Upphängningsögla
- ❷ Hastighetsreglage
- ❸ Startknapp
- ❹ Ljusring
- ❺ Handenhet
- ❻ Stavmixerfot
- ❼ Drivaxel

Bild B (tillbehör):

- ❽ Multifunktionskniv
- ❾ Kött- och grönsakskniv
- ❿ Hålig vispskiva
- ⓫ Slät vispskiva

Bild C (tillbehör):

- ❿ Verktyg
- ⓬ Förvaringsbox

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominell effekt	400 W
Skyddsklass	II 
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Vi rekommenderar att låta stavmixern svalna i ca 2 minuter när den använts i 1 minut. Om man låter den 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.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar 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 anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Du får inte öppna motorblockets hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.



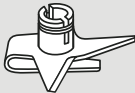
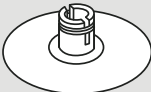
Du får aldrig doppa ner stavmixerns motorblock i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska i motorblockets hölje.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Bryt strömtillförseln helt och hållet ...
 - när du måste gå ifrån produkten,
 - när du ska rengöra produkten,
 - när du sätter ihop eller tar isär produkten.
- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Knivarna är mycket vassa! Var därför extra försiktig när du handskas med dem.
- ▶ Det finns risk för personskador när man handskas med de extremt vassa knivarna/tillbehören.
- ▶ Rengör produkten mycket försiktigt. Knivarna är mycket vassa!
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.

Tillbehör

Välj ett lämpligt tillbehör beroende på vad du ska göra:

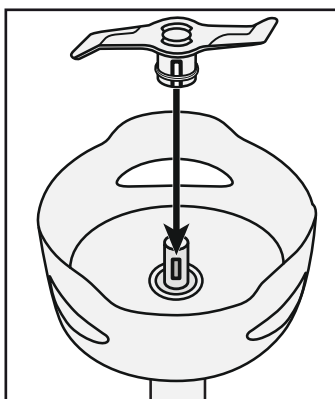
Tillbehör		Användning
Multifunktionskniv 8		Skära • Hacka • Mosa mjuka grönsaker • Passera - Skära råa/kokta grönsaker - Skära kokt kött - Passera soppor och såser - Mosa barnmat
Kött- och grönsakskniv 9		Skära • Hacka • Mosa hårda grönsaker - Skära fiberrika/hårda, grönsaker - Skära ömtåligt/mjukt kött (t ex lever) - Skära fisk - Mosa hårda, kokta grönsaker (t ex morötter)
Hålig vispskiva 10		Vispa ihop • Röra • Emulgera - Röra ihop tunn smet (t ex pannkakssmet) - Emulgera kall sås/majonäs - Röra ihop kräm
Slät vispskiva 11		Vispa • Hårdvispa - Vispa grädde - Vispa äggvita till marängsmet - Vispa shake/skummiga rätter - Vispa ihop sås

Sätta på och ta av tillbehör

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Montera ihop produkten innan du sätter kontakten i ett eluttag.
- Var försiktig när du handskar med tillbehören **8 9 10 11**! De är mycket vassa!

- 1) För att montera ett tillbehör **8 9 10 11** på drivaxeln **7** för du tillbehörets **8 9 10 11** skaft över drivaxeln **7** på stavmixerns fot **6**. De båda utbuktningarna på drivaxeln **7** måste fastna i öppningarna på tillbehörets **8 9 10 11** skaft:



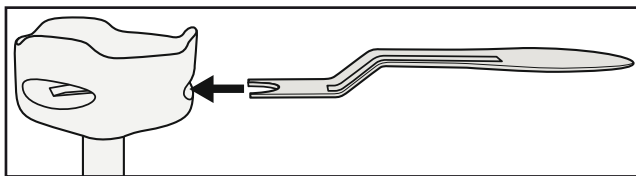
- 2) Tryck sedan tillbehöret hårt mot drivaxeln **7** så att det både hörs och känns att tillbehöret **8 9 10 11** låser fast.

OBSERVERA

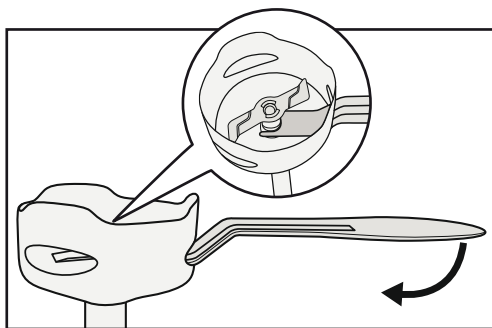
- Den släta vispskivan **11** sitter snett på skaftet. Det är inget fabriktionsfel, utan gör att mer luft vispas in i vätskan.

För att ta av ett tillbehör **8 9 10 11** igen måste du använda verktyget **12**.

- 1) För in verktyget **12** genom en av öppningarna nedtill på stavmixerns fot **6**:



- 2) Grip tag med verktyget **12** runt tillbehörets **8 9 10 11** skaft.
- 3) Håll stavmixerns fot **6** en bit ifrån dig och drag försiktigt loss tillbehöret **8 9 10 11** från drivaxeln **7**:



Sätta ihop stavmixern

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

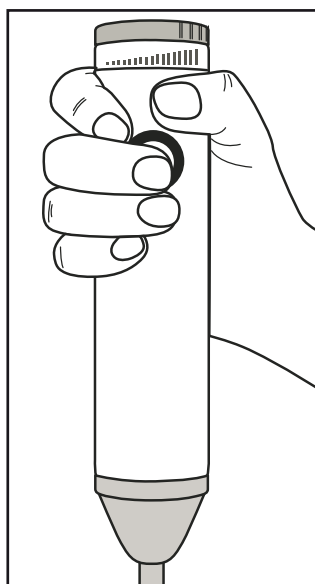
- Montera ihop produkten innan du sätter kontakten i ett eluttag.
- Tillbehören **8** **9** **10** **11** är vassa! Var därför extra försiktig när du handskas med dem.

OBSERVERA

- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring innan du börjar använda produkten.
- Sätt stavmixerns fot **6** på handenhetsen **5** så att markeringen pekar mot symbolen **7** på handenhetsen **5**. Vrid stavmixerns fot **6** tills markeringen på foten **6** pekar mot symbolen **9** på handenhetsen **5**.

Hålla i produkten

Håll produkten så här när du använder den:



Användning

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- De livsmedel som mixas får inte vara alltför varma! Du kan bränna dig om mixerkärllets innehåll sprutar ut.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

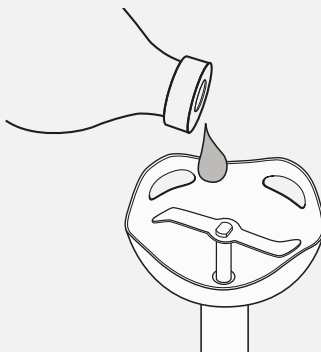
- Vi rekommenderar att låta stavmixern svalna i ca 2 minuter när den använts i 1 minut. Om man låter den arbeta längre kan den överhettas och skadas!

När du monterat ihop produkten och satt på ett tillbehör:

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag. Ljusringen **4** börjar lysa.
- 2) Ställ in hastigheten med hastighetsreglaget **2**. Vrid hastighetsreglaget **2** mot läge MAX om du vill öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget **2** mot läge MIN. om du vill minska hastigheten.
 - Välj en medelhög eller hög hastighet för att hacka, mosa, passera och skära upp livsmedel, beroende på hur hårda de är.
 - För att emulgera, vispa och röra ihop startar du på låg hastighet och ökar den långsamt, beroende på konsistens, till maxhastigheten.
 - Välj en hög hastighet för att vispa och hårdvispa.
- 3) Håll mixern rakt i kärlet.
- 4) Tryck på startknappen **3** och håll den inne.
För produkten långsamt upp och ner och åt vänster och höger genom massan, beroende på hur mycket och vilken typ av livsmedel som mixas. Kontrollera resultatet.
- 5) Så snart du är nöjd släpper du startknappen **3**. Ta inte ut stavmixerns fot **6** ur kärlet förrän motorn stannat.

OBSERVERA

- Om det uppstår ovanliga ljud som t ex gnissel när du mixar kan du lägga lite neutral matolja på drivaxeln **7**:



- 6) Dra ut kontakten när du är färdig. Ljusringen **4** slocknar.

OBSERVERA

- I webbutiken på www.kompernass.com kan du beställa en hack- och skärmaskin som passar till den här stavmixern. Du kan använda den för att hacka kryddörter, lök och liknande.

Rengöring

VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.
-  Handenheten **5** får absolut inte doppas ner i vatten eller sköljas av under rinnande vatten när den rengörs.

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Man kan skada sig när man handskas med tillbehören **8 9 10 11**. Förvara tillbehören **8 9 10 11** oåtkomligt för barn.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Produktens delar (med undantag av tillbehören **8 9 10 11**) får inte diskas i maskin, då kan de skadas.
- Använd inga aggressiva, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Annars kan produktens yta bli helt förstörd!

- 1) Dra ut kontakten.
- 2) Rengör handenheten **5** med en fuktig trasa.
Försäkra dig om att det inte kommer in vatten i handenhetsens **5** öppningar.
Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan.
Torka bort rester av diskmedlet med en fuktig trasa.
- 3) Rengör stavmixerns fot **6**, tillbehören **8, 9, 10, 11** och verktyget **12** noga i vatten och diskmedel och skölj sedan av 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.
- 5) Torka av förvaringsboxen **13** med en fuktig trasa.

OBSERVERA

- Tillbehören **8, 9, 10, 11** kan också diskas i maskin.

Förvaring

- Lägg de rena och torra tillbehören i förvaringsboxen ⑬:



- Du kan hänga upp produkten i upphängningsöglan ①.
- Förvara produkten på ett torrt och rent ställe.

Kassera produkten



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna.

Den här produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

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 vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga 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 utbytta 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 fabrikationsfel. 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, bakformar 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 (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke 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.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 282546

Importör

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

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

Recept

Vispa grädde

Ingredienser

- 200 ml grädde

Tillredning

- 1) Häll grädden i en hög skål som inte går sönder när du använder den.
- 2) Vispa i ungefär 1 minut med den släta vispskivan **11**. Håll ett öga på grädden under tiden. Hur länge grädden ska vispas kan variera beroende på fetthalt, temperatur och andra omständigheter.

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

Tillredning

- 1) Skala och tärna löken fint. 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 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. Mosa allt i ca 1 minut med kött- och grönsakskniven **9**. Smaka av med salt, peppar och 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 kokar så att den inte behöver skalas)
- 250 - 300 ml kokosmjölken
- 250 - 500 ml grönsaksbuljong
- Saften av ½ apelsin
- Lite torrt vitt vin
- 1 tsk socker
- Salt, peppar

Tillredning

- 1) Skala och finhacka löken och vitlöken. Skala och finhacka ingefäran. Låt först lök och ingefära sakta steka i het 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 kokosmjölk och så mycket grönsaksbuljong att det täcker pumpan väl. Låt koka mjuk i ca 20 - 25 minuter under lock. Mixa allt till en slät massa med kött- och grönsakskniven . 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 starka soppan får en söt och välbalanserad, syrligt salt smak.

Sött fruktpålägg

Ingredienser

- 250 g jordgubbar eller annan frukt (färsk eller djupfryst)
- 1 kuvert (ca 125 g) gelésocker som inte behöver koka
- 1 stänk citronsaft
- 1 knivsudd frö från äkta vaniljstäng

Tillredning

- 1) Skölj och rensa jordgubbarna. Låt dem rinna av i ett durkslag så att överflödigt vatten försvinner och massan inte blir för lös. Skär upp stora jordgubbar i mindre bitar.
- 2) Väg upp 250 g jordgubbar och lägg dem i en mixerskål.
- 3) Spruta lite citronsaft över jordgubbarna.
- 4) Skrapa ut lite frön ur en vaniljstäng om du vill.
- 5) Tillsätt allt gelésocker i påsen och mixa ihop allt ordentligt med multifunktionskniven **8** i 45 - 60 sekunder. Om det fortfarande finns stora bitar kvar låter du massan vila i 2 minuter och mixar sedan den igen i 60 sekunder.
- 6) Ät fruktpålägget direkt eller förvara det i en burk med lock.

Chokladcreme

För 4 personer

Ingredienser

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

Tillredning

- 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 krämen till rätt konsistens med den släta vispskivan **11** innan servering.

Tips: Färs frukt smakar gott till krämen.

Majonäs

Ingredienser

- 200 ml neutral vegetabilisk olja, t ex rapsolja
- 1 ägg (gula och vita)
- 10 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter smak

Tillredning

- 1) Häll ägg och citronsaft i mixerbehållaren, stoppa ned den håliga vispskivan **10** i blandningen och starta produkten.
- 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

Wstęp	62
Prawa autorskie	62
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	62
Zakres dostawy	63
Utylizacja opakowania	63
Opis urządzenia/akcesoria	64
Dane techniczne	64
Wskazówki bezpieczeństwa	65
Końcówki	67
Montaż i demontaż końcówek	68
Składanie blendera ręcznego	70
Trzymanie urządzenia	70
Obsługa	71
Czyszczenie	73
Przechowywanie	74
Utylizacja urządzenia	74
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	75
Serwis	76
Importer	76
Przepisy	77
Ubijanie śmietany	77
Zupa krem jarzynowa	77
Zupa dyniowa	78
Słodki dżem owocowy	79
Krem czekoladowy	80
Majonez	80

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Prawa autorskie

Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim.

Wszelki rodzaj powielania lub przedruku, także we fragmentach, jak również reprodukcja ilustracji, także w zmienionym stanie, są dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w małych ilościach. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwach domowych. To urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem i/lub inny rodzaj wykorzystania urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA

- ▶ Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami. Wykorzystywać urządzenie wyłącznie do celów zgodnych z jego przeznaczeniem. Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Blender **5/6**
- Pudełko do przechowywania **13**
- Nóż wielofunkcyjny **8**, nóż do mięsa i warzyw **9**, tarcza do ubijania **11**, tarcza do mieszania **10**, narzędzie **12**
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Zdejmij wszystkie elementy opakowania.
- 3) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości należy zachować oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do ewentualnej wysyłki.

Opis urządzenia/akcesoria

Rysunek A (blender ręczny):

- ❶ Ucho do zawieszania
- ❷ Regulator prędkości
- ❸ Przycisk Start
- ❹ Podświetlany pierścień
- ❺ Rękojeść
- ❻ Stopa blendera ręcznego
- ❼ Watek napędowy

Rysunek B (końcówki):

- ❽ Nóż wielofunkcyjny
- ❾ Nóż do mięsa i warzyw
- ❿ Tarcza do mieszania
- ⓫ Tarcza do ubijania

Rysunek C (akcesoria):

- ❿ Narzędzie
- ⓬ Pudełko do przechowywania

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Moc znamionowa	400 W
Klasa ochrony	II 
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Zalecamy 2 minuty przerwy na schłodzenie blendera ręcznego po każdej 1 minucie pracy. W przypadku przekroczenia tego czasu pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania!

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania o napięciu sieciowym 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 zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Odtaczaj kabel zasilający wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie ciągnij za sam kabel.
- ▶ Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecać niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich 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 trzymaj poza zasięgiem dzieci.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.



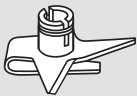
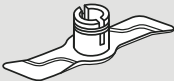
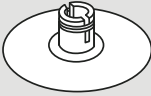
Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci elektrycznej.
- ▶ Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania...
 - gdy jest bez nadzoru,
 - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający trzymaj poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Noże są bardzo ostre! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z bardzo ostrymi nożami/końcówkami istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.
- ▶ Dlatego urządzenie należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.

Końcówki

W zależności od rodzaju obróbki, możesz wybrać odpowiednią końcówkę:

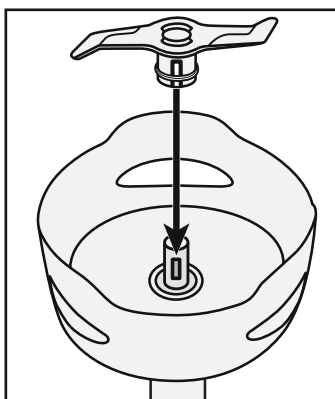
Końcówka		Zastosowanie
Nóż wielofunkcyjny 8		Rozdrabnianie • siekanie • robienie puree miękkich warzyw • przecieranie - rozdrabnianie surowych/gotowanych warzyw - rozdrabnianie gotowanego mięsa - przecieranie zup i sosów - przygotowywanie puree dla niemowląt
Nóż do mięsa i warzyw 9		Rozdrabnianie • siekanie • robienie puree z twardych warzyw - rozdrabnianie włókniстых/twardych warzyw - rozdrabnianie wrażliwego/delikatnego mięsa (np. wątróbka) - rozdrabnianie ryb - robienie puree z twardych, gotowanych warzyw (np. marchew)
Tarcza do mieszania 10		Trzepanie • mieszanie • emulgowanie - mieszanie rzadkich ciast (np. ciasto na naleśniki) - emulgowanie sosów do sałatek - mieszanie kremów
Tarcza do ubijania 11		Ubijanie • spienianie - ubijanie śmietany - ubijanie białka na pianę - spienianie shake'ów / potraw z piany - ubijanie sosów

Montaż i demontaż końcówek

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania dopiero po złożeniu urządzenia.
- Korzystając z końcówek **8 9 10 11** zachowaj ostrożność! Są one bardzo ostre!

- 1) Aby zamontować końcówkę **8 9 10 11** na wałku napędowym **7**, wsuń trzonek końcówki **8 9 10 11** na wałek napędowy **7** stopy blendera ręcznego **6**. Oba zagłębienia na wałku napędowym **7** muszą zaczepić się w wycięciach na trzonku końcówki **8 9 10 11**:



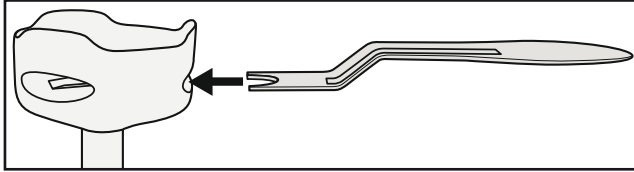
- 2) Wciśnij końcówkę następnie mocno na wałek napędowy **7**, aby końcówka **8 9 10 11** w słyszalny i wyczuwalny sposób się zatrzasnęła.

WSKAZÓWKA

- Tarcza do ubijania **11** jest ukośnie zamontowana na trzonku. Nie jest to wada produkcyjna, ale taka konstrukcja służy do wbijania powietrza do płynów.

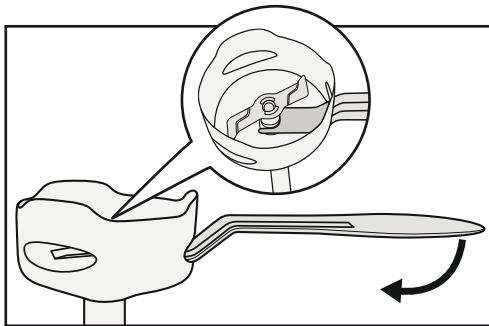
Do ponownego zdjęcia końcówki **8 9 10 11** wymagane jest narzędzie **12**.

- 1) Wsuń narzędzie **12** przez wycięcia na dolnym końcu stopy blendera ręcznego **6**:



- 2) Chwyc narzędziem **12** wokół trzonka końcówki **8 9 10 11**.

- 3) Trzymaj stopę blendera ręcznego **6** lekko oddaloną od siebie i podważ ostrożnie końcówkę **8 9 10 11** z wałka napędowego **7**:



Składanie blendera ręcznego

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

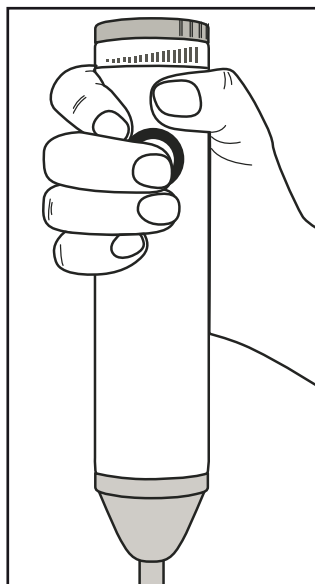
- ▶ Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania dopiero po złożeniu urządzenia.
- ▶ Końcówki **8** **9** **10** **11** są ostre! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- W tym celu załóż stopę blendera ręcznego **6** na rękojęść **5** w taki sposób, aby oznaczenie wskazywało na symbol **7** na rękojęści **5**. Obróć stopę blendera ręcznego **6**, aż oznaczenie na stopie blendera ręcznego **6** wskazywało na symbol **7** na rękojęści **5**.

Trzymanie urządzenia

Aby obsługiwać urządzenie, należy trzymać je w następujący sposób:



Obsługa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

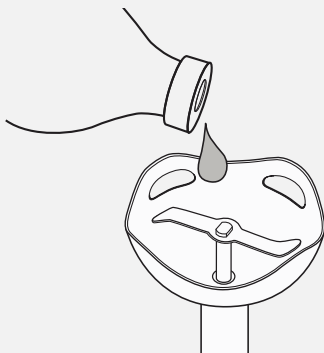
- Zalecamy 2 minuty przerwy na schłodzenie blendera ręcznego po każdej 1 minucie pracy. W przypadku przekroczenia tego czasu pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania!

Jeśli urządzenie zostało złożone w pożądanym sposób:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Podświetlany pierścień **4** zaczyna świecić.
- 2) Ustaw żądaną prędkość za pomocą regulatora prędkości **2**. Obróć regulator prędkości **2** w kierunku MAX, jeśli chcesz zwiększyć prędkość lub obróć regulator prędkości **2** w kierunku MIN., jeśli chcesz zmniejszyć prędkość.
 - Do siekania, robienia puree, przecierania i rozdrabniania wybierz w zależności od twardości żywności, średni lub wysoki stopień prędkości.
 - Do emulgowania, rozmieszania i mieszania zaczynaj od niskiego stopnia prędkości i stopniowo zwiększaj prędkość w zależności od konsystencji produktu, aż do osiągnięcia prędkości maksymalnej.
 - Do ubijania i spieniania wybieraj wysoki stopień prędkości.
- 3) Trzymaj urządzenie prosto w naczyniu, w którym znajdują się produkty spożywcze.
- 4) Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start **3**. W zależności od ilości i rodzaju przetwarzanej żywności mają prowadzić urządzenie powoli w górę i w dół oraz od prawej do lewej.
Obserwuj uzyskiwany wynik.
- 5) Gdy wynik jest zadowalający, puść wciśnięty przycisk Start **3**. Wyjmij stopę blendera ręcznego **6** z naczynia dopiero po pełnym zatrzymaniu silnika.

WSKAZÓWKA

- Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie lub podobne, polej watek napędowy ⑦ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego:



- 6) Po zakończeniu przetwarzania produktów spożywczych, wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Podświetlany pierścień ④ zgaśnie.

WSKAZÓWKA

- W sklepie internetowym pod adresem www.kompernass.com można zamówić pasującą do tego blendera ręczną końcówkę do siekania. Za jej pomocą można rozdrabniać zioła, cebulę i podobne produkty.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
- ▶  Rękojeści **5** nie wolno podczas czyszczenia zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Podczas korzystania z końcówek **8 9 10 11** istnieje niebezpieczeństwo obrażeń! Zadbaj o to, aby końcówki **8 9 10 11** znajdowały się poza zasięgiem dzieci.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Elementów urządzenia (za wyjątkiem końcówek **8 9 10 11**) nie wolno myć w zmywarce, gdyż mogłoby to doprowadzić do ich uszkodzenia.
- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących ani agresywnych środków chemicznych, ani środków do szorowania! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!

- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.
- 2) Wyczyść rękojeść **5** wilgotną szmatką.
Zadbaj o to, aby woda nie dostała się do otworów w rękojeści **5**. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia naczyń szmatką zwilżoną czystą wodą.
- 3) Czyść stopę blendera ręcznego **6**, końcówki **8, 9, 10, 11** oraz narzędzie **12** dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą wodą.
- 4) Osusz wszystko szmatką i upewnij się, że przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.
- 5) Pudełko do przechowywania **13** czyść wilgotną ściereczką.

WSKAZÓWKA

- ▶ Końcówki **8, 9, 10, 11** są również przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

Przechowywanie

- Umieścić oczyszczone i wysuszone końcówki w pudełku do przechowywania 18:



- Urządzenie można zawiesić za ucho do zawieszania 1.
- Przechowuj urządzenie w suchym i czystym miejscu.

Utylizacja urządzenia



Nigdy nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.

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 oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

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 dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane 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 (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- 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 na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 282546

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Przepisy

Ubijanie śmietany

Składniki

- 200 ml śmietany

Przygotowanie

- 1) Wlać śmietanę do wysokiego i nietłukącego się naczynia.
- 2) Tarczą do ubijania **11** ubijać na sztywno przez około 1 minutę. Podczas ubijania obserwować śmietanę. W zależności od zawartości tłuszczu, temperatury i innych czynników, czas ubijania może być różny.

Zupa krem jarzynowa

2 - 4 osoby

Składniki

- 2 - 3 łyżki stołowe oleju
- 200 g cebuli
- 200 g ziemniaków (szczególnie nadają się odmiany mączne)
- 200 g marchewki
- 350 - 400 ml bulionu warzywnego (świeży lub instant)
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa
- 5 g natki pietruszki

Przygotowanie

- 1) Obrąć cebulę i drobno posiekać w kostkę. Umyć, obrać i pokroić marchew na plastery. Obrąć, opłukać i pokroić ziemniaki na kostki o wielkości ok. 2 cm.
- 2) Podgrzać olej w garnku, a następnie dusić w nim cebulę. Dodać ziemniaki, marchew i duś razem. Wlać tyle bulionu, aby warzywa były dobrze zakryte i wszystko gotować przez 10-15 minut, aż będzie miękkie. W razie potrzeby dolewać od czasu do czasu bulionu, jeśli warzywa nie będą już zakryte.
- 3) Umyć natkę pietruszkę, otrzásnąć do sucha i usunąć łodygi. Porozrywać pietruszkę na kawałki i dodać do zupy. Używając noża do mięsa i warzyw **9** ucierać wszystko na puree przez około 1 minutę. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.

Zupa dyniowa

4 osoby

Składniki

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 - 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki stołowe oleju rzepakowego
- 400 g miąższu z dyni (najlepiej dynia Hokkaido, ponieważ podczas gotowania skóra staje się miękka i nie trzeba jej wtedy obierać)
- 250 - 300 ml mleka kokosowego
- 250 - 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańczy
- niewielka ilość białego wina wytrawnego
- 1 łyżeczka cukru
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Cebulę obrać i posiekać, czosnek również. Imbir obrać i drobno posiekać. Najpierw dusić cebulę i imbir na gorącym oleju. Po 2 minutach dodać czosnek i dusić dalej.
- 2) Dokładnie wyczyścić dynię szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić na kawałki o wielkości ok. 2-3 cm. (Jeśli użyta zostanie inna dynia niż dynia Hokkaido, należy ją dodatkowo obrać). Kostki dyni dodać do cebuli i imbiru i dalej razem dusić. Dolać połowę mleka kokosowego i tyle samo bulionu warzywnego, aby dynia była dobrze przykryta. Gotować do miękkości pod pokrywką przez około 20-25 minut. Zmiksować wszystko nożem do mięsa i warzyw  do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodawać przy tym tyle mleka kokosowego, aż zupa uzyska prawidłową, delikatnie kremową konsystencję.
- 3) Doprawić zupę sokiem pomarańczowym, białym winem, cukrem, solą i pieprzem, dzięki czemu zupa zyska oprócz ostrego, również słodki i wyważony kwaśno-słony smak.

Słodki dżem owocowy

Składniki

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeże lub mrożone)
- 1 opakowanie (ok. 125 g) cukru żelującego bez gotowania
- 1 porcja soku z cytryny
- 1 szczypta z laski wanilii

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć i oczyścić, usuwając przy tym szypułki. Osuszyć dobrze na sitku, by woda dobrze spłynęła i dżem nie był zbyt wodnisty. Większe truskawki pokroić na małe kawałki.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić w odpowiednim pojemniku do miksovania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) Można wyskrobać nieco miąższu z laski wanilii i dodać.
- 5) Dodać zawartość paczki cukru żelującego bez gotowania i wymieszać dokładnie nożem wielofunkcyjnym **1** przez 45-60 sekund. Jeśli wciąż obecne będą większe kawałki, odstawić całość na 2 minuty i następnie ponownie ucierać na puree przez 60 sekund.
- 6) Spożyć od razu lub przelać dżem do słoika z nakrętką i zamknąć.

Krem czekoladowy

Dla 4 osób

Składniki

- 350 g białej śmietany
- 200 g gorzkiej czekolady (> 60% kakao)
- ½ laski wanilii (mięsz)

Przygotowanie

- 1) Zagotować śmietanę, połamać czekoladę i stopić w śmietanie powoli na małym ogniu. Zeskrobać mięsz z połowy laski wanilii i zmieszać z masą.
- 2) Pozostawić do całkowitego ostygnięcia i stężenia w lodówce.
- 3) Przed podaniem ubić na krem tarczą do ubijania ⑩.

Wskazówka: Do smaku można podać świeże owoce.

Majonez

Składniki

- 200 ml neutralnego oleju roślinnego, np. olej rzepakowy
- 1 jajko (żółtko i białko)
- 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Dodać jajko i sok z cytryny do pojemnika do miksowania, włożyć do masy tarczę do mieszania ⑩ i uruchomić urządzenie.
- 2) Wlewać olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

Turinys

Ižanga	82
Autorių teisė	82
Naudojimas pagal paskirtį	82
Tiekiamas rinkinys	83
Pakuotės šalinimas	83
Prietaiso aprašas / priedai	84
Techniniai duomenys	84
Saugos nurodymai	85
Antgaliai	87
Antgalių uždėjimas ir nuėmimas	88
Strypinio trintuvo surinkimas	90
Prietaiso laikymas rankose	90
Naudojimas	91
Valymas	93
Laikymas	94
Prietaiso šalinimas	94
Kompernaß Handels GmbH garantija	95
Priežiūra	96
Importuotojas	96
Receptai	97
Plakta grietinėlė	97
Trinta daržovių sriuba	97
Moliūgų sriuba	98
Saldi vaisių užtepėlė	99
Šokoladinis kremas	100
Majonezas	100

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimui. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisė

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teisės ginančius teisės aktus.

Neturint raštu suteikto gamintojo sutikimo draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti ar perspausdinti visais įmanomais būdais, draudžiama kopijuoti paveikslėlius (net ir pakeistus).

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik nedideliame maisto produktų kiekiui apdoroti. Jis skirtas tik asmeninio naudojimo buityje reikmėms. Šis prietaisas nėra skirtas komercinio naudojimo reikmėms.



ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų.

- ▶ Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.
- ▶ Veikite kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

NURODYMAS

- ▶ Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Veikite kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, neleistinai atliekant pakeitimus arba naudojant nesertifikuotas atsargines dalis. Riziką prisiima vien tik naudotojas.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Trintuvas **5** / **6**
- Laikymo dėžutė **13**
- Daugiafunkcis peilis **8**, mėsos ir daržovių peilis **9**, plakimo diskas **11**, maišymo diskas **10**, įrankis **12**
- Naudojimo instrukcija

- 1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- 2) Nuimkite visas pakuotės medžiagas.
- 3) Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

NURODYMAS

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **Klientų aptarnavimas**).

Pakuotės šalinimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.

NURODYMAS

- Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas / priedai

A paveikslėlis (strypinis trintuvas):

- ❶ Pakabinimo qselė
- ❷ Greičio reguliatorius
- ❸ Įjungimo mygtukas
- ❹ Šviečiantis žiedas
- ❺ Prietaiso korpusas
- ❻ Strypinio trintuvo apatinė dalis
- ❼ Varantysis velenas

B paveikslėlis (antgaliai):

- ❽ Daugiafunkcis peilis
- ❾ Mėšos ir daržovių peilis
- ❿ Maišymo diskas
- ⓫ Plakimo diskas

C paveikslėlis (priedai):

- ❿ Įrankis
- ⓬ Laikymo dėžutė

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~, 50/60 Hz
Vardinė galia	400 W
Apsaugos klasė	II 
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Strypiniam trintuvui veikus 1 minutę, rekomenduojame apie 2 minutes palaukti, kol jis atvės. Viršijus šį veikimo laiką, prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

Saugos nurodymai

⚠ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Jei sutrinka veikimas ar prietaisą reikia valyti, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke.
- ▶ Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir atiduokite prietaisą pataisyti kvalifikuotiems specialistams.
- ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo kas kartą ištraukite laikydami už tinklo kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
- ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti arba už jo užkliūti.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Draudžiama atidaryti strypinio trintuvo variklio bloko korpusą. Tai yra nesaugu ir prarandama garantija.

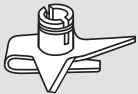
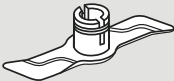
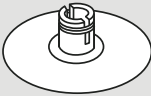
 Strypinio trintuvo variklio bloko jokia būdu nenardinkite į skysčius, saugokite, kad į variklio bloko korpusą nepatektų skysčių.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Kas kartą atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, kai ketinate:
 - palikti prietaisą neprižiūrimą,
 - prietaisą valyti,
 - prietaisą surinkti ar išrinkti.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Peiliai nepaprastai aštrūs! Visada elkitės su jais atsargiai.
- ▶ Naudojant labai aštrius peilius / antgalius kyla pavojus susižeisti.
- ▶ Prietaisą valykite labai atsargiai. Peiliai nepaprastai aštrūs!
- ▶ Prietaisą kas kartą išjunkite iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, surinkti, išrinkti ar valyti.

Antgaliai

Pasirinkite norimą produktų apdorojimo būdai tinkamą antgalį:

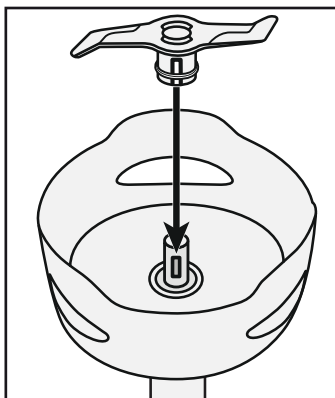
Antgalis		Naudojimas
Daugiafunkcis peilis 8		Smulkinti • Kapoti • Minkštų daržovių tyrėms gaminti • Pertrinti - žalioms / virtoms daržovėms smulkinti - virtai mėsai smulkinti - sriuboms ir padažams pertrinti - kūdikių maistui (tyrėms) gaminti
Mėsos ir daržovių peilis 9		Smulkinti • Kapoti • Kietų daržovių tyrėms gaminti - skaidulingoms / kietoms daržovėms smulkinti - minkštai / trapiai mėsai smulkinti (pvz., kepenėlėms) - žuviai smulkinti - kietų, virtų daržovių tyrėi gaminti (pvz., morkų)
Maišymo diskas 10		Plakti • Maišyti • Padažams gaminti - minkštai tešlai sumaišyti (pvz., lietinių) - salotų padažams gaminti - kremams sumaišyti
Plakimo diskas 11		Plakti • Pūriai suplakti - grietinėlei suplakti - kiaušinio baltymams pūriai suplakti - kokteiliams plakti / putėsiams pūriai suplakti - padažams pūriai suplakti

Antgalių uždėjimas ir nuėmimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Tinklo kištuką į elektros lizdą kiškite tik surinkę prietaisą.
- Naudodami antgalius **8 9 10 11** būkite atsargūs! Jie labai aštrūs!

- 1) Antgalį **8 9 10 11** prie varančiojo veleno **7** pritaisysite antgalio **8 9 10 11** apsaugą užmovę ant varančiojo veleno **7** strypinio trintuvo apatinėje dalyje **6**. Abi varančiojo veleno **7** iškyšos turi būti antgalio **8 9 10 11** apsodo išėmose:



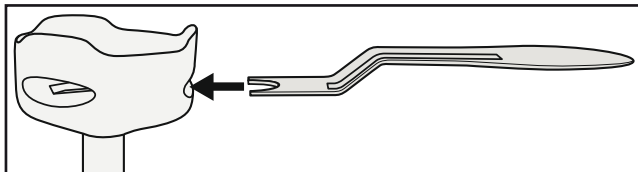
- 2) Po to tvirtai spustelėkite antgalį ant varančiojo veleno **7**, kad antgalis **8 9 10 11** girdimai ir juntamai užsifikuotų.

NURODYMAS

- Plakimo diskas **11** prie apsodo pritvirtintas nuožulniai. Tai nėra gamybos trūkumas – tai leidžia į skysčius įplakti oro.

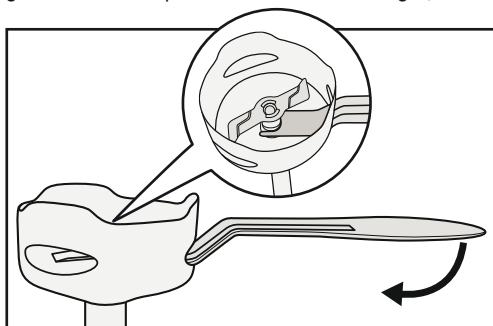
Antgaliui ❸ ❹ ❺ ❻ nuimti prireiks įrankio ❿.

- 1) Įrankį ❿ prakiškite pro kurią nors išpjovą strypinio trintuvo apatinės dalies ❷ apačioje:



- 2) Įrankiu ❿ apimkite antgalio ❸ ❹ ❺ ❻ apsodą.

- 3) Strypinio trintuvo apatinę dalį ❷ laikykite šiek tiek toliau nuo savęs ir atsargiai nuo varančiojo veleno ❶ nukelkite antgalį ❸ ❹ ❺ ❻:



Strypinio trintuvo surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Tinklo kištuką į elektros lizdą kiškite tik surinkę prietaisą.
- Antgaliai **8** **9** **10** **11** labai aštrūs! Visada elkitės su jais atsargiai.

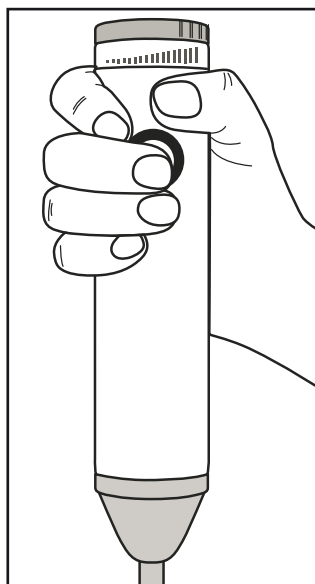
NURODYMAS

- Prieš naudodami pirmą kartą nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

- Strypinio trintuvo apatinę dalį **6** ant prietaiso korpuso **5** uždėkite taip, kad žyma būtų ties ženklu **7** esančiu ant prietaiso korpuso **5**. Sukite strypinio trintuvo apatinę dalį **6**, kol žyma ant strypinio trintuvo apatinės dalies **6** bus ties ženklu **7** ant prietaiso korpuso **5**.

Prietaiso laikymas rankose

Kad prietaisą galėtumėte valdyti, jį rankose laikykite taip:



Naudojimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Maisto produktai neturi būti per karšti! Tykstantys produktai gali nuplykti.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

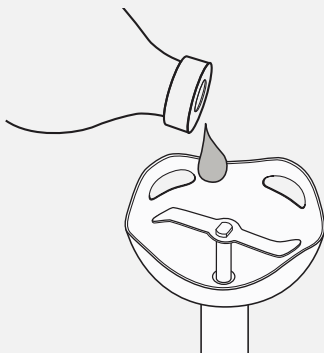
- Strypiniam trintuvui veikus 1 minutę, rekomenduojame apie 2 minutes palaukti, kol jis atvės. Viršijus šį veikimo laiką, prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

Prietaisą surinkę atsižvelgdami į norimą naudojimą:

- 1) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką. Sužimba šviečiantis žiedas ④.
- 2) Greičio reguliatoriumi ② nustatykite norimą greitį. Jei norite greitį padidinti, greičio reguliatorių ② sukite MAX kryptimi, o jei norite greitį sumažinti, greičio reguliatorių ② sukite MIN kryptimi.
 - Atsižvelgdami į produktų kietumą, produktams sukapoti, sutrinti į tyrę, pertrinti ir susmulkinti rinkitės vidutinį arba didelį greitį.
 - Jei norite gaminti padažus, plakti ir maišyti, iš pradžių nustatykite nedidelį greitį ir, atsižvelgdami į konsistenciją, palengva jį didinkite iki maksimalaus.
 - Produktams plakti ir puriai suplakti rinkitės didelį greitį.
- 3) Prietaisą inde su produktais laikykite tiesiai.
- 4) Paspauskite ir laikykite paspaustą įjungimo mygtuką ③. Atsižvelgdami į apdorojamų maisto produktų kiekį ir rūšį, prietaisą lėtai judinkite aukštyn ir žemyn, į dešinę ir į kairę.
Nuolat stebėkite rezultatą.
- 5) Kai rezultatu būsite patenkinti, nuspaustą įjungimo mygtuką ③ atleiskite.
Strypinio trintuvo apatinę dalį ⑥ iš indo ištraukite tik varikliui sustojus.

NURODYMAS

- Jei veikiant prietaisui pasigirstų neįprastų garsų, pvz., girgždesys ar pan., ant varančiojo veleno ⑦ užpilkite šiek tiek neutralaus valgomojo aliejaus:



- 6) Apdoroję maisto produktus ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką. Šviečiantis žiedas ④ užgesa.

NURODYMAS

- Internetinėje parduotuvėje adresu www.kompernass.com galite užsisakyti šiam strypiniam trintuvui tinkamą kapoklę. Ja galima susmulkinti žoleles, svogūnus ir panašius produktus.

Valymas

ĮSPĖJIMAS – ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
-  Valydami prietaiso korpuso **5** joku būdu nenardinkite į vandenį arba nelaikykite po tekančiu vandeniu.

ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Naudodami antgalius **8 9 10 11** galite susižeisti. Antgalius **8 9 10 11** laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Prietaiso dalių (išskyrus antgalius **8 9 10 11**) neplaukite indaplovėje, kad jų nesugadintumėte.
- Nenaudokite agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valymo priemonių! Jos gali nepataisomai sugadinti paviršių!

- 1) Ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Prietaiso korpusą **5** valykite drėgna šluoste.
Saugokite, kad į prietaiso korpuso **5** angas nepatektų vandens. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Ploviklio likučius nuvalykite drėgna šluoste.
- 3) Strypinio trintuvo apatinę dalį **6**, antgalius **8, 9, 10, 11** ir įrankį **12** kruopščiai nuplaukite ir perplaukite švariu vandeniu, kad ant jų neliktų ploviklio likučių.
- 4) Sausa šluoste viską gerai nusausinkite ir, prieš vėl naudodami, įsitikinkite, kad prietaisas visiškai sausas.
- 5) Laikymo dėžutę **13** nuvalykite drėgna šluoste.

NURODYMAS

- Antgalius **8, 9, 10, 11** galite plauti ir indaplovėje.

Laikymas

- Nuplautus ir išdžiovintus antgalius sudėkite į laikymo dėžutę 18:



- Prietaisą galite pakabinti ant pakabinimo gselės 1.
- Prietaisą laikykite sausoje ir švarioje vietoje.

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą atiduokite utilizuoti sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo buitinių atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 282546

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receptai

Plakta grietinėlė

Sudedamosios dalys

- 200 ml grietinėlės

Paruošimas

- 1) Grietinėlę supilkite į aukštą nedūžtantį indą.
- 2) Plakite apie 1 minutę plakimo disku **11**, kol grietinėlė sustandės. Plakdami stebėkite grietinėlę. Plakimo trukmė priklauso nuo riebalų kiekio, temperatūros ir kitų veiksnių.

Trinta daržovių sriuba

2–4 asmenims

Sudedamosios dalys

- 2–3 valgomieji šaukštai aliejaus
- 200 g svogūnų
- 200 g bulvių (ypač tinka miltinių veislių bulvės)
- 200 g morkų
- 350–400 ml daržovių sultinio (šviežio arba tirpaus)
- druskos, pipirų, muskato riešuto
- 5 g petražolių

Paruošimas

- 1) Svogūnus nuplaukite ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Morkas nuplaukite, nuskuskite ir supjaustykite griežinėliais. Bulves nuplaukite, nuplaukite ir supjaustykite maždaug 2 cm dydžio kubeliais.
- 2) Puode pakaitinkite aliejų ir jame iki skaidrumo patroškinkite svogūnus. Sudėkite morkas, bulves ir viską kartu troškinkite. Įpilkite tiek sultinio, kad daržovės būtų visiškai apsemtos, ir pavirkite sriubą 10–15 minučių, kol daržovės suminkštės. Jei reikia, dar įpilkite sultinio, kad daržovės visada būtų apsemtos.
- 3) Petražoles nuplaukite, išpurtykite vandenį ir pašalinkite kotelius. Petražoles suplėšykite stambiais gabalais ir sudėkite į sriubą. Maždaug 1 minutę trindami mėsos ir daržovių peiliu **9** viską sutrinkite į tyrę. Pagardinkite druska, pipirais ir tarkuotu muskato riešutu.

Moliūgų sriuba

4 asmenims

Sudedamosios dalys

- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 2 skiltelės česnako
- 10–20 g šviežio imbiero
- 3 valgomieji šaukštai rapsų aliejaus
- 400 g moliūgo minkštimo (geriausiai tinka 'Hokaido' veislės moliūgai, kurių žievė verdant suminkštėja, todėl moliūgų nereikia nulupti)
- 250–300 ml kokosų pieno
- 250–500 ml daržovių sultinio
- ½ apelsino sulčių
- šiek tiek sauso baltojo vyno
- 1 arbatinis šaukštelis cukraus
- druskos, pipirų

Paruošimas

- 1) Nulupkite ir kubeliais supjaustykite svogūną bei česnaką. Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite imbierą. Pirmiausia karštame aliejuje patroškinkite svogūną ir imbierą. Po 2 minučių sudėkite česnaką ir viską troškinkite toliau.
- 2) Šiltu vandeniu naudodami daržovių valymo šepetėlį kruopščiai nuvalykite moliūgą, tada supjaustykite 2–3 cm dydžio kubeliais. (Jei naudojami ne 'Hokaido' veislės moliūgai, juos dar reikia nulupti.) Sudėkite moliūgo gabalėlius ir troškinkite kartu su svogūnu bei imbieru. Į puodą įpilkite pusę kiekio kokosų pieno ir tiek daržovių sultinio, kad moliūgas būtų gerai apsemtas. Uždenkite dangtį ir virkite apie 20–25 minutes, kol daržovės suminkštės. Mėsos ir daržovių peiliu ❶ sumaišykite viską iki vienodos konsistencijos. Maišydami vis įpilkite kokosų pieno, kol sriuba taps tinkamo lengvo tirštumo.
- 3) Sriubą pagardinkite apelsinų sultimis, baltuoju vynu, cukrumi, druska ir pipirais – tai greta aitrios skonio natos jai suteiks saldumo bei subalansuoto rūgštoko sūrumo.

Saldi vaisių užtepėlė

Sudedamosios dalys

- 250 g braškių ar kitų uogų bei vaisių (šviežių arba šaldytų)
- 1 pakelis (apie 125 g) neverdamo želės cukraus
- 1 šlakelis citrinos sulčių
- 1 žiupsnelis vanilės ankšties sėklelių (kiek telpa ant peilio galo)

Paruošimas

- 1) Braškes nuplaukite ir nuvalykite pašalindami žalią kotelį. Sudėkite į sietą ir gerai nuvarvinkite vandens perteklių, kad užtepėlė nebūtų per skysta. Didesnės braškes supjaustykite smulkiais gabalėliais.
- 2) Pasverkite 250 g braškių ir sudėkite į tinkamą maišymo indą.
- 3) Pašlakstykite jas trupučiu citrinos sulčių.
- 4) Jei norite, išbraukite ir sudėkite vienos vanilės ankšties sėkleles.
- 5) Supilkite pakelį neverdamo želės cukraus ir kruopščiai 45–60 sekundžių maišykite daugiafunkciu peiliu **4**. Jei mišinyje liko stambesnių gabalėlių, apie 2 minutes palaukite, tada dar kartą trinkite mišinį 60 sekundžių.
- 6) Valgykite iškart arba vaisių užtepėlę sudėkite į stiklainį su užsukamu dangteliu ir dangtelį užsukite.

Šokoladinis kremas

4 asmenims

Sudedamosios dalys

- 350 g plakamosios grietinėlės
- 200 g karčiojo šokolado (kakavos > 60 %)
- ½ vanilės ankšties (sėklelių)

Paruošimas

- 1) Grietinėlę užvirinkite, šokoladą sulaužykite gabalėliais ir neaukštoje temperatūroje lėtai ištirpinkite grietinėlėje. Išbraukite pusės vanilės ankšties sėkles ir įmaišykite į masę.
- 2) Šaldytuve visiškai atvėsinkite ir palaukite, kol masė sutvirtės.
- 3) Prieš patiekdami plakimo disku **11** išmaišykite iki kremo tirštumo.

Patarimas: kartu labai tinka švieži vaisiai.

Majonezas

Sudedamosios dalys

- 200 ml neutralaus augalinio, pavyzdžiui, rapsų, aliejaus
- 1 kiaušinis (trynys ir baltymas)
- 10 g švelnaus acto arba citrinų sulčių
- druskos ir pipirų pagal skonį

Paruošimas

- 1) Į maišymo indą įmuškite kiaušinį, supilkite citrinų sultis, įkiškite į masę maišymo diską **11** ir įjunkite prietaisą.
- 2) Lėtai tolygia, plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad jis susimaišytų su kitomis sudedamosiomis dalimis.
- 3) Galiausiai pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	102
Urheberrecht	102
Bestimmungsgemäße Verwendung	102
Lieferumfang	103
Entsorgung der Verpackung	103
Gerätebeschreibung/Zubehör	104
Technische Daten	104
Sicherheitshinweise	105
Die Aufsätze	107
Montieren und abmontieren der Aufsätze	108
Den Stabmixer zusammenbauen	110
Gerät halten	110
Bedienen	111
Reinigen	113
Aufbewahren	114
Gerät entsorgen	114
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	115
Service	116
Importeur	116
Rezepte	117
Sahne schlagen	117
Gemüse-Cremesuppe	117
Kürbissuppe	118
Süßer Fruchtaufstrich	119
Schoko-Creme	120
Mayonnaise	120

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer **5/6**
 - Aufbewahrungsbox **13**
 - Multifunktionsmesser **8**, Fleisch- und Gemüsemesser **9**, Schlagscheibe **11**, Quirlscheibe **10**, Werkzeug **12**
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Aufhängeöse
- ❷ Geschwindigkeitsregler
- ❸ Start-Taste
- ❹ Leuchtring
- ❺ Handteil
- ❻ Stabmixerfuß
- ❼ Antriebswelle

Abbildung B (Aufsätze):

- ❽ Multifunktionsmesser
- ❾ Fleisch- und Gemüsemesser
- ❿ Quirlscheibe
- ⓫ Schlagscheibe

Abbildung C (Zubehör):

- ❿ Werkzeug
- ⓬ Aufbewahrungsbox

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	400 W
Schutzklasse	II 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

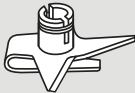
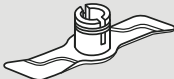
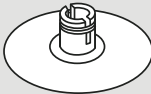
 Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Die Aufsätze

Je nach Art der Bearbeitung, können Sie den passenden Aufsatz auswählen:

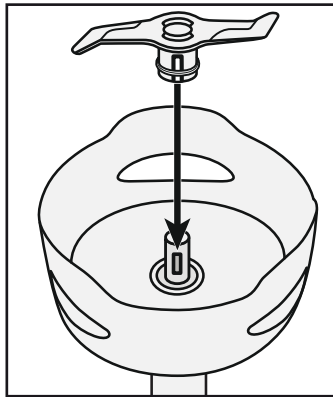
Aufsatz		Verwendung
Multifunktions- messer 8		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von weichem Gemüse • Passieren - rohes/gekochtes Gemüse zerkleinern - gekochtes Fleisch zerkleinern - Suppen und Soßen passieren - Babynahrung pürieren
Fleisch- und Ge- müsemesser 9		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von hartem Gemüse - faseriges/hartes Gemüse zerkleinern - hartes, gekochtes Gemüse pürieren (z. B. Karotten) - empfindliches / zartes Fleisch zerkleinern (z. B. Leber) - Fisch zerkleinern
Quirlscheibe 10		Verquirlen • Rühren • Emulgieren - leichte Teige rühren (z. B. Pfannkuchenteig) - Salatsoßen emulgieren - Cremes rühren
Schlagscheibe 11		Schlagen • Aufschlagen - Sahne schlagen - Eiweiß zu Eischnee schlagen - Shakes / Schaumspeisen aufschlagen - Soßen aufschlagen

Montieren und abmontieren der Aufsätze

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Aufsätzen **8 9 10 11**! Diese sind sehr scharf!

- 1) Um einen Aufsatz **8 9 10 11** auf der Antriebswelle **7** zu montieren, schieben Sie den Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11** auf die Antriebswelle **7** am Stabmixerfuß **6**. Die beiden Ausbuchtungen an der Antriebswelle **7** müssen in die Aussparungen am Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11** greifen:



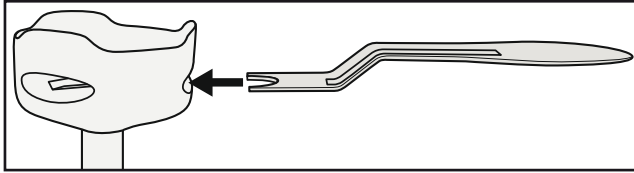
- 2) Drücken Sie den Aufsatz dann kräftig auf die Antriebswelle **7**, so dass der Aufsatz **8 9 10 11** hör- und fühlbar einrastet.

HINWEIS

- Die Schlagscheibe **11** ist schräg auf dem Schaft montiert. Dies ist kein Fabrikationsfehler sondern dient dem Unterschlagen von Luft in die Flüssigkeiten.

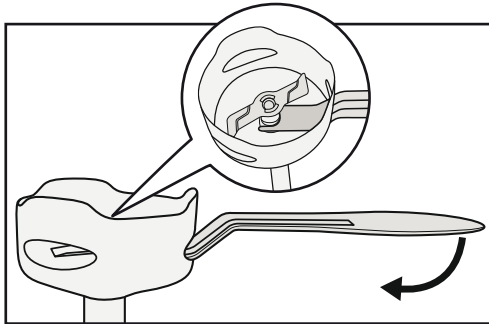
Um einen Aufsatz **8 9 10 11** wieder abzunehmen, benötigen Sie das Werkzeug **12**.

- 1) Schieben Sie das Werkzeug **12** durch eine der Aussparungen am unteren Ende des Stabmixerfußes **6**:



- 2) Greifen Sie mit dem Werkzeug **12** um den Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11**.

- 3) Halten Sie den Stabmixerfuß **6** ein wenig von sich weg und hebeln Sie vorsichtig den Aufsatz **8 9 10 11** von der Antriebswelle **7**:



Den Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

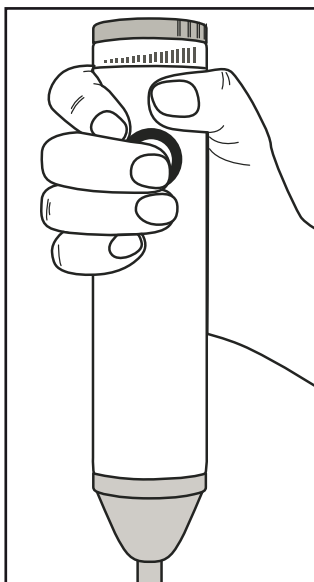
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- Die Aufsätze **8** **9** **10** **11** sind scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

HINWEIS

- Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Setzen Sie den Stabmixerfuß **6** auf das Handteil **5**, so dass die Markierung auf das Symbol **7** am Handteil **5** weist. Drehen Sie den Stabmixerfuß **6**, bis die Markierung am Stabmixerfuß **6** auf das Symbol **7** am Handteil **5** weist.

Gerät halten

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



Bedienen

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

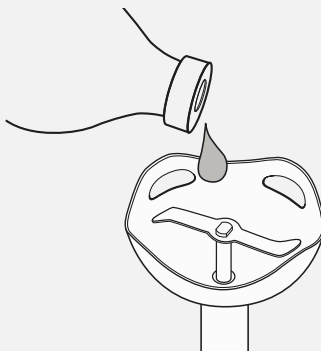
- Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Der Leuchtring **4** beginnt zu leuchten.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit am Geschwindigkeitsregler **2** ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** Richtung MAX, wenn Sie die Geschwindigkeit erhöhen wollen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** Richtung MIN, wenn Sie die Geschwindigkeit verringern wollen.
 - Zum Zerhacken, Pürieren, Passieren und Zerkleinern wählen Sie, je nach Härte der Lebensmittel, eine mittlere bis schnelle Geschwindigkeitsstufe.
 - Zum Emulgieren, Verquirlen und Verrühren starten Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen langsam die Geschwindigkeit, je nach Konsistenz, bis zur maximalen Geschwindigkeit.
 - Zum Schalgen und Aufschlagen wählen Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe.
- 3) Halten Sie das Gerät gerade in das Gefäß in dem sich die Lebensmittel befinden.
- 4) Drücken und halten Sie die Start-Taste **3**.
Führen Sie, je nach Menge und Art der zu bearbeitenden Lebensmittel, das Gerät langsam nach oben und unten und von rechts nach links.
Beobachten Sie das Ergebnis.
- 5) Sobald Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, lassen Sie die gedrückte Start-Taste **3** los. Nehmen Sie erst nach Stillstand des Motors den Stabmixerfuß **6** aus dem Gefäß.

HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder Ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle ⑦:



- 6) Wenn Sie mit der Bearbeitung der Lebensmittel fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Der Leuchtring ④ erlischt.

HINWEIS

- Im Onlineshop unter www.kompernass.com können Sie passend zu diesem Stabmixer einen Zerhacker bestellen. Mit diesem können Sie Kräuter, Zwiebeln oder ähnliches zerkleinern.

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen das Handteil **5** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit den Aufsätzen **8 9 10 11** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie die Aufsätze **8 9 10 11** unzugänglich für Kinder.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Sie dürfen die Teile des Gerätes (ausgenommen die Aufsätze **8 9 10 11**) nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie das Handteil **5** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Handteils **5** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixerfuß **6**, die Aufsätze **8, 9, 10, 11** und das Werkzeug **12** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.
- 5) Wischen Sie die Aufbewahrungsbox **13** mit einem feuchten Tuch ab.

HINWEIS

- Die Aufsätze **8, 9, 10, 11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahren

- Legen Sie die gereinigten und getrockneten Aufsätze in die Aufbewahrungsbox **13**:



- Sie können das Gerät an der Aufhängeöse **1** aufhängen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Gerät entsorgen



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282546

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Sahne schlagen

Zutaten

- 200 ml Sahne

Zubereitung

- 1) Die Sahne in ein hohes und bruchsicheres Gefäß geben.
- 2) Mit der Schlagscheibe **11** für etwa 1 Minute steif schlagen. Beobachten Sie die Sahne beim Schlagen. Je nach Fettgehalt, Temperatur und anderen Einflüssen kann die Schlagzeit variieren.

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Fleisch- und Gemüseser **9** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Fleisch- und Gemüsemesser 9 glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Multifunktionsmesser **8** 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit der Schlagscheibe 11 cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, die Quirlscheibe 10 in die Masse halten und das Gerät starten.
- 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

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Stan informacj · Informācijas data · Stand der Informationen:

11 / 2016 · Ident.-No.: SSW400A1-092016-4

IAN 282546