

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER SSW 400 A1

(GB)

HAND BLENDER

Operating instructions

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(SI)

PALIČNI MEŠALNIK

Navodila za uporabo

(DE)

(AT)

(CH)

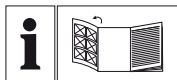
STABMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 282546

(SI)

(CZ)



GB

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

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznajte z vsemi funkcijami naprave.

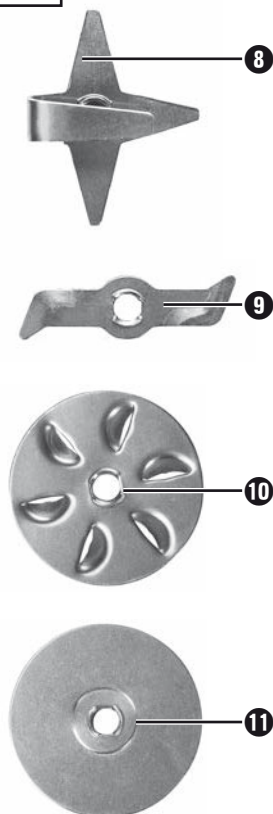
CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

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
SI	Navodila za uporabo	Stran	21
CZ	Návod k obsluze	Strana	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

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

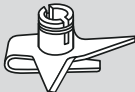
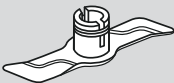
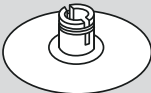
- ▶ Connect the appliance only to correctly installed mains power sockets that supply a current rating of 220–240 V ~ / 50/60 Hz.
 - ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
 - ▶ Do not expose the appliance to moisture 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:

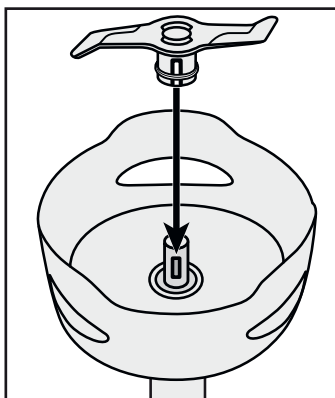
Attachment		Use
Multifunction blade 8		Shredding • chopping • pureeing soft vegetables • straining - shredding/chopping raw/cooked vegetables - chopping cooked meat - pureeing soups and sauces - pureeing baby food
Meat and vegetable blade 9		Shredding • chopping • pureeing hard vegetables - chopping 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**:



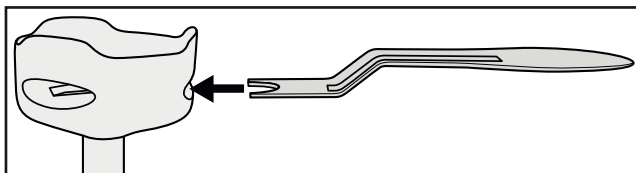
- 2) Then push the attachment firmly onto the drive shaft **7** so that the attachment **8 9 10 11** until you hear and feel it click into place.

NOTE

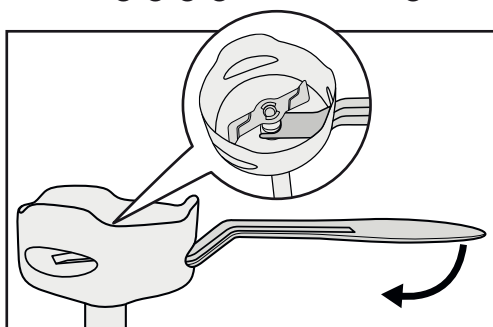
- The beating disc **11** is fitted onto the shaft at an angle. This is not a manufacturing error, but designed to whip air into liquids.

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!

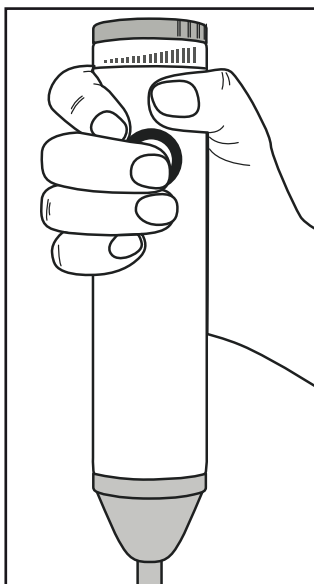
- ▶ Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- ▶ The attachments **8** **9** **10** **11** are very sharp! Handle them with great care.

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!

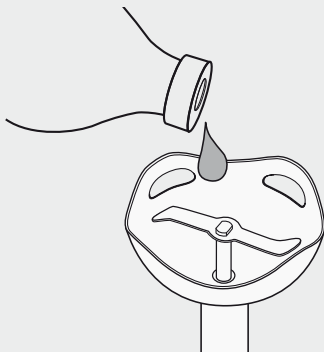
- We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

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.

Kazalo

Uvod	22
Avtorske pravice	22
Predvidena uporaba	22
Vsebina kompleta	23
Odlaganje embalaže med odpadke	23
Opis naprave/pribor	24
Tehnični podatki	24
Varnostna navodila	25
Nastavki	27
Namestitvev in odstranitev nastavkov	28
Sestava paličnega mešalnika	30
Držanje naprave	30
Uporaba	31
Čiščenje	33
Shranjevanje	34
Odstranitev naprave med odpadke	34
Proizvajalec	34
Pooblaščen servisier	35
Garancijski list	35
Recepti	36
Stepanje smetane	36
Zelenjavna kremna juha	36
Bučna juha	37
Sladek sadni premaz	38
Čokoladna krema	39
Majoneza	39

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi navodili. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten z avtorskimi pravicami.

Vsakršno razmnoževanje oz. ponatis, tudi deloma, in prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno predelavi živil v majhnih količinah. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Naprava ni predvidena za poslovno uporabo.

OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe lahko naprava predstavlja vir nevarnosti.

- ▶ Napravo uporabljajte izključno za predvidene namene.
- ▶ Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v navodilih za uporabo.

OPOMBA

- ▶ V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe naprava lahko predstavlja vir nevarnosti. Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene. Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v navodilih za uporabo. Izključno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov na podlagi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov. Tveganje nosi izključno uporabnik.

Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- palični mešalnik **5**/**6**
- škatla za shranjevanje **13**
- večnamenski nož **8**, nož za meso in zelenjavo **9**, plošča za stepanje **11**, plošča za žvrkljanje **10**, orodje **12**
- navodila za uporabo

- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- 2) Odstranite ves embalažni material.
- 3) Očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

OPOMBA

- Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Servis**).

Odlaganje embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v cikel materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

OPOMBA

- Originalno embalažo po možnosti shranite za čas veljavnosti garancije za napravo, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Opis naprave/pribor

Slika A (palični mešalnik):

- ❶ zanka za obešanje
- ❷ regulator hitrosti
- ❸ tipka za zagon
- ❹ svetilni obroč
- ❺ ročni aparat
- ❻ mešalna palica
- ❼ pogonska gred

Slika B (nastavki):

- ❽ večnamenski nož
- ❾ nož za meso in zelenjavo
- ❿ plošča za žvrkljanje
- ⓫ plošča za stepanje

Slika C (pribor):

- ❿ orodje
- ⓬ škatla za shranjevanje

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220~240 V~, 50/60 Hz
Nazivna moč	400 W
Razred zaščite	II 
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Priporočamo, da palični mešalnik po 1 minuti delovanja pustite približno 2 minuti, da se ohladi. Če ta čas delovanja presežete, lahko pride do škode na napravi zaradi pregrevanja!

Varnostna navodila

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Napravo priključite samo na po predpisih vgrajeno električno vtičnico z napetostjo 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ V primeru motenj pri delovanju in pred začetkom čiščenja naprave potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶ Naprave ne smete izpostavljati vlagi in je tudi ne uporabljati na prostem.
- ▶ Če v ohišje naprave vseeno vdre tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in dajte napravo v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
- ▶ Električni kabel vedno izvlecite iz električne vtičnice za vtič, ne vlecite za kabel.
- ▶ Električnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in ga speljite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
- ▶ Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj takoj zamenjajo usposobljeni strokovnjaki ali servisna služba, da se izognete nevarnostim.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Ohišja bloka motorja paličnega mešalnika ne smete odpirati. V tem primeru varnost ni zagotovljena in garancija preneha veljati.



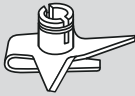
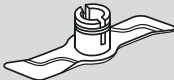
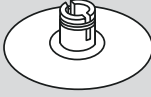
Bloka motorja paličnega mešalnika nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje bloka motorja zaidejo tekočine.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je treba napravo izklopiti in jo izključiti iz električnega omrežja.
- ▶ Napravo vedno odklopite iz električnega omrežja ...
 - kadar jo pustite nenadzorovano,
 - preden jo začnete čistiti,
 - preden jo začnete sestavljati ali razstavljati.
- ▶ Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Noži so izredno ostri! Z njimi vedno ravnajte previdno.
- ▶ Pri delu z zelo ostrimi noži/nastavki obstaja nevarnost telesne poškodbe.
- ▶ Napravo čistite zelo previdno. Noži so izredno ostri!
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.

Nastavki

Ovisno od načina obdelave živil lahko izberete primeren nastavek:

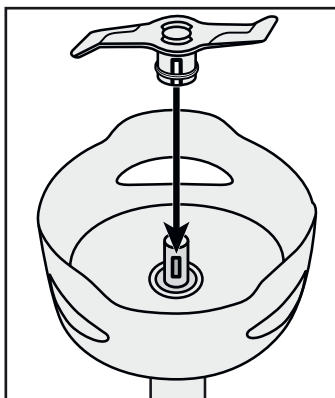
Nastavek		Uporaba
Večnamenski nož 8		rezanje • sekljanje • mletje mehke zelenjave • pretlačevanje - rezanje surove/kuhane zelenjave - rezanje kuhanega mesa - pretlačevanje juhe in omake - mletje hrane za dojenčka
Nož za meso in zelenjavo 9		rezanje • sekljanje • mletje trde zelenjave - rezanje vlaknate/trde, zelenjave - rezanje občutljivega/mehkega mesa (npr. jeter) - rezanje ribe - mletje trde, kuhane zelenjave (npr. korenja)
Plošča za žvrkljanje 10		žvrkljanje • mešanje • emulgiranje - mešanje lahkega testa (npr. za palačinke) - emulgiranje omake za solato - mešanje kreme
Plošča za stepanje 11		stepanje • penasto stepanje - stepanje smetane - stepanje snega iz beljaka - penasto stepanje napitkov/jedi - penasto stepanje omake

Namestitev in odstranitev nastavkov

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Električni vtič priključite v vtičnico šele po sestavitvi naprave.
- Bodite previdni pri ravnanju z nastavki **8 9 10 11**! Ti so zelo ostril!

- 1) Za namestitev nastavka **8 9 10 11** na pogonsko gred **7** potisnite steblo nastavka **8 9 10 11** na pogonsko gred **7** na mešalni palici **6**. Obe izboklini na pogonski gredi **7** morata segati v reži na stebelu nastavka **8 9 10 11**:



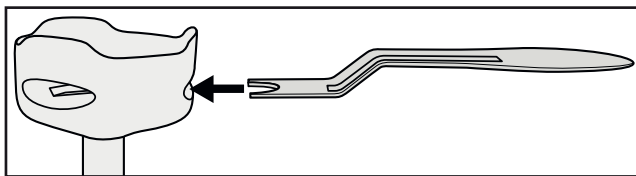
- 2) Potem nastavek krepko potisnite na pogonsko gred **7**, tako da se nastavek **8 9 10 11** slišno in opazno zaskoči.

OPOMBA

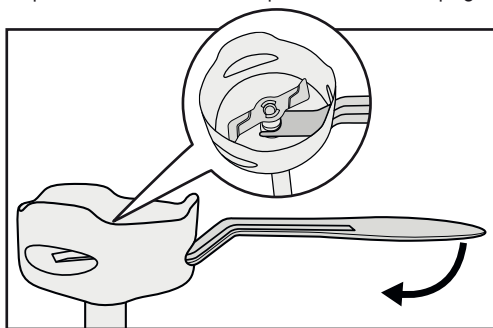
- Plošča za stepanje **11** je na stebelu nameščena poševno. Takšen položaj ni napaka pri izdelavi naprave, temveč omogoča primešanje zraka v tekočine.

Za odstranitev nastavka **8 9 10 11** potrebujete orodje **12**.

- 1) Potisnite orodje **12** skozi eno od odprtin na spodnjem koncu mešalne palice **6**:



- 2) Orodje **12** namestite ob steblo nastavka **8 9 10 11**.
- 3) Držite mešalno palico **6** malce v stran od sebe in s premikanjem orodja sem in tja nastavek **8 9 10 11** previdno ločite od pogonske gredi **7**:



Sestava paličnega mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

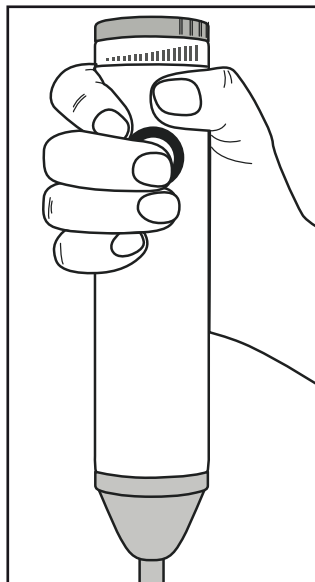
- Električni vtič priključite v vtičnico šele po sestavitvi naprave.
- Nastavki **8 9 10 11** so ostri! Z njimi vedno ravnajte previdno.

OPOMBA

- Pred prvo uporabo očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.
- Namestite mešalno palico **6** na ročni aparat **5**, tako da kaže oznaka na simbol **7** na ročnem aparatu **5**. Mešalno palico **6** zavrtite, tako da kaže oznaka na mešalni palici **6** na simbol **7** na ročnem aparatu **5**.

Držanje naprave

Za uporabo napravo držite tako:



Uporaba

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Živila ne smejo biti prevroča! Brizganje vsebine lahko povzroči oparine.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

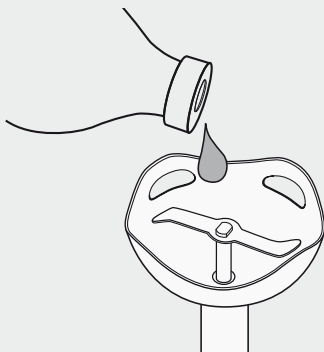
- Priporočamo, da palični mešalnik po 1 minuti delovanja pustite približno 2 minuti, da se ohladi. Če ta čas delovanja presežete, lahko pride do škode na napravi zaradi pregrevanja!

Ko ste napravo sestavili po svoji želji:

- 1) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico. Svetilni obroč **④** začne svetiti.
- 2) Nastavite zeleno hitrost z regulatorjem hitrosti **②**. Regulator hitrosti **②** zavrtite v smer MAX, če želite hitrost povečati, regulator hitrosti **②** zavrtite v smer MIN, če želite hitrost zmanjšati.
 - Za sekljanje, mletje, pretlačevanje in rezanje izberite srednjo do hitro stopnjo hitrosti, odvisno od trdote živila.
 - Emulgiranje, žvrkljanje in mešanje začnite pri nižji stopnji hitrosti in hitrost odvisno od konsistence počasi povečujte, vse do največje hitrosti.
 - Za stepanje in penasto stepanje izberite visoko stopnjo hitrosti.
- 3) Napravo v posodi z živilo držite pokonci.
- 4) Pritisnite in pridržite tipko za zagon **③**. Napravo v odvisnosti od količine in vrste živila za obdelavo počasi pomikajte navzgor ter navzdol, z desne v levo. Opazujte rezultate.
- 5) Ko ste z rezultatom zadovoljni, spustite pritisnjeno tipko za zagon **③**. Šele ko se motor povsem zaustavi, vzemite mešalno palico **⑥** iz posode.

OPOMBA

- Če bi med delovanjem naprave prišlo do nenavadnega hrupa, kot je cviljenje ali podobno, dajte na pogonsko gred **7** malce nevtralnega jedilnega olja:



- 6) Ko ste obdelavo živila končali, povlecite električni vtič iz električne vtičnice. Svetilni obroč **4** ugasne.

OPOMBA

- V spletni trgovini na naslovu www.kompernass.com lahko naročite ustrezni sekljalnik za ta palični mešalnik. Z njim lahko narežete zelišča, čebulo in podobno.

Čiščenje

OPOZORILO – NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Preden začnete napravo čistiti, vedno najprej potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
-  Pri čiščenju ročnega aparata **5** nikakor ne smete potopiti v vodo ali ga držati pod tekočo vodo.

OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Pri ravnanju z nastavki **8 9 10 11** obstaja nevarnost telesnih poškodb. Nastavki **8 9 10 11** ne smejo zaiti v otroške roke.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Delov naprave (razen nastavkov **8 9 10 11**) ne smete čistiti v pomivalnem stroju, saj bi se tako poškodovali.
- Za čiščenje ne uporabljajte nobenih agresivnih, kemičnih ali ostrih čistil! Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površine naprave!

- 1) Izvlecite električni vtič iz vtičnice.
- 2) Očistite ročni aparat **5** z vlažno krpo.
Zagotovite, da v odprtine ročnega aparata **5** ne more prodreti voda. V primeru trdovratne umazanije dodajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje obrišite z vlažno krpo.
- 3) Temeljito očistite mešalno palico **6**, nastavke **8, 9, 10, 11** in orodje **12** v vodi za pomivanje posode, potem pa ostanke sredstva za pomivanje odstranite s čisto vodo.
- 4) Vse skupaj skrbno obrišite s krpo in zagotovite, da bo naprava pred ponovno uporabo povsem suha.
- 5) Obrišite škatlo za shranjevanje **13** z vlažno krpo.

OPOMBA

- Nastavki **8, 9, 10, 11** so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

- Položite očiščene in posušene nastavke v škatlo za shranjevanje 13:



- Napravo lahko obesite z zanko za obešanje 1.
- Napravo hranite na suhem in čistem kraju.

Odstranitev naprave med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.

Proizvajalec

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

Pooblašчени serviser

**Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 282546

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Recepti

Stepanje smetane

Sestavine

- 200 ml smetane

Priprava

- 1) Smetano dajte v visoko, nezlomljivo posodo.
- 2) S ploščo za stepanje **11** jo stepajte približno 1 minuto, da se strdi. Smetano pri stepanju opazujte. Odvisno od vsebnosti maščobe, temperature in drugih vplivov se lahko čas stepanja razlikuje.

Zelenjavna kremna juha

2–4 osebe

Sestavine

- 2–3 žlice olja
- 200 g čebule
- 200 g krompirja (zelo primeren je bolj mokast krompir)
- 200 g korenja
- 350–400 ml zelenjavne juhe (sveže ali kupljene)
- sol, poper, muškati orešek
- 5 g peteršilja

Priprava

- 1) Olupite čebulo in jo nasekljajte na majhne koščke. Operite korenje, ga olupite in narežite na rezine. Olupite krompir, ga sperite in narežite na kocke velikosti približno 2 cm.
- 2) Segrejte olje v loncu in na njem popražite čebulo, da postekleni. Dodajte korenje in krompir ter vse skupaj dušite. Dolijte toliko juhe, da je zelenjava dobro prekrita, in vse skupaj kuhajte 10–15 minut, da postane zelenjava mehka. Po potrebi med pripravo dodajte še več juhe, če zelenjava ni več prekrita z njo.
- 3) Operite peteršilj, stresite vodo z njega in odstranite peclje. Peteršilj natrgajte na velike kose in ga dajte v juho. Vse skupaj približno 1 minuto meljite z nožem za meso in zelenjavo **9**. Začinite s soljo, poprom in nastrganim muškatnim oreščkom.

Bučna juha

4 osebe

Sestavine

- 1 srednje velika čebula
- 2 stroka česna
- 10–20 g svežega ingverja
- 3 žlice repičnega olja
- 400 g buče brez semen (najbolj primerna je buča hokaido, saj lupine ni treba odstraniti, ker se pri kuhanju zmehča)
- 250–300 ml kokosovega mleka
- 250–500 ml zelenjavne juhe
- sok ½ pomaranče
- malce suhega belega vina
- 1 žlička sladkorja
- sol, poper

Priprava

- 1) Olupite čebulo in jo nasekljajte na koščke, ravno tako česen. Olupite ingver in ga nasekljajte na majhne koščke. Najprej v vročem olju popražite čebulo in ingver. Po 2 minutah dodajte še česen in vse skupaj dušite.
- 2) Bučo temeljito očistite s krtačko za zelenjavo pod toplo vodo, potem pa jo narežite na kocke velikosti 2–3 cm (če ne želite uporabiti buče hokaido, morate svojo bučo poleg tega tudi olupiti). Kocke buče dodajte čebuli in ingverju ter vse skupaj dušite. Dolijte polovično količino kokosovega mleka in toliko zelenjavne juhe, da je buča dobro prekrita. Lonec pokrijte in kuhajte približno 20–25 minut, da se zelenjava zmehča. Vse skupaj gladko zmešajte z nožem za meso in zelenjavo 9. Pri tem dodajte toliko kokosovega mleka, da postane juha dovolj mehka in kremasta.
- 3) Juhi dodajte pomarančni sok, belo vino, sladkor, sol in poper, tako da ima poleg pekočega tudi sladek ter uravnoteženo kiselkast in slan priokus.

Sladek sadni premaz

Sestavine

- 250 g jagod ali drugega sadja (svežega ali zamrznjenega)
- 1 zavojček (približno 125 g) sladkorja za želiranje brez kuhanja
- 1 brizg limoninega soka
- 1 noževa konica sredice vaniljevega stroka

Priprava

- 1) Operite in očistite jagode, pri tem odstranite tudi zeleni ostanek peclja. Jagode temeljito odcedite v cedilu, da lahko odteče odvečna voda in premaz ne bo preveč tekoč. Večje jagode narežite na majhne koščke.
- 2) Stehtajte 250 g jagod in jih dajte v primerno mešalno posodo.
- 3) Dodajte brizg limoninega soka.
- 4) Po želji z nožem odstranite sredico vaniljevega stroka in jo dodajte.
- 5) Dodajte vsebino zavojčka sladkorja za želiranje brez kuhanja in vse skupaj temeljito mešajte z večnamenskim nožem ⑧ 45–60 sekund. Če ostanejo večji kosi jagod, pustite vse skupaj počivati 2 minuti in potem znova mešajte 60 sekund.
- 6) Sadni premaz lahko jeste takoj ali pa z njim napolnite kozarec s pokrovom na privijanje in ga zaprete.

Čokoladna krema

Za 4 osebe

Sestavine

- 350 g smetane za stepanje
- 200 g grenke čokolade (> 60 % kakava)
- ½ vaniljevega stroka (sredice)

Priprava

- 1) Zavrite smetano, razdrobite čokolado in jo v smetani počasi stalite pri nizki temperaturi. Z nožem odstranite sredico polovice vaniljevega stroka in jo primešajte masi.
- 2) Kremo do konca ohladite v hladilniku, da se strdi.
- 3) Pred postrežbo jo kremasto zmešajte s ploščo za stepanje ⑩.

Nasvet: Zraven se prileže sveže sadje.

Majoneza

Sestavine

- 200 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repično olje
- 1 jajce (rumenjak in beljak)
- 10 g blagega kisa ali limoninega soka
- sol in poper po želji

Priprava

- 1) Jajce in limonin sok dajte v posodo za mešanje, vanju potopite ploščo za žvrkljanje ⑩ in zaženite napravo.
- 2) Počasi (vsega skupaj približno 1 minuto) dodajajte olje v enakomerno tankem curku, tako da se olje združi z drugimi sestavinami.
- 3) Potem vse skupaj po želji začinite s soljo in poprom.

Obsah

Úvod	42
Autorské právo	42
Použití v souladu s určením	42
Rozsah dodávky	43
Likvidace obalu	43
Popis přístroje/příslušenství	44
Technické údaje	44
Bezpečnostní pokyny	45
Nástavce	47
Nasazení a sejmutí nástavců	48
Sestavení tyčového mixéru	50
Držení přístroje	50
Obsluha	51
Čištění	53
Uložení	54
Likvidace přístroje	54
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	55
Servis	56
Dovozce	56
Recepty	57
Šlehání šlehačky	57
Zeleninová krémová polévka	57
Dýňová polévka	58
Sladká ovocná pomazánka	59
Čokoládový krém	60
Majonéza	60

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předějte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování resp. každý dotisk, i pouze částečný, stejně jako reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. Tento přístroj není určen pro komerční účely.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí. Přístroj používejte výlučně v souladu s určením. Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze. Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- tyčový mixér **5/6**
- pouzdro na uložení **13**
- multifunkční nůž **8**, nůž na maso a zeleninu **9**, šlehací kotouč **11**, nástavec pro míchání **10**, nářadí **12**
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Originální obal během záruční doby zařízení pokud možno uschovejte, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

- ❶ závěsné očko
- ❷ regulátor rychlosti
- ❸ spouštěcí tlačítko
- ❹ světelný kroužek
- ❺ ruční část
- ❻ mixovací tyč
- ❼ hnací hřídel

Obrázek B (nástavce):

- ❽ multifunkční nůž
- ❾ nůž na maso a zeleninu
- ❿ nástavec pro míchání
- ⓫ šlehačí kotouč

Obrázek C (příslušenství):

- ❿ nářadí
- ⓭ pouzdro na uložení

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	400 W
Třída ochrany	II 
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Doporučujeme nechat tyčový mixér po 1 minutě provozu na cca 2 minuty vychladnout. Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

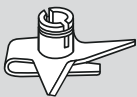
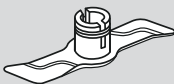
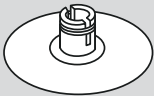
- ▶ Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V ~ / 50/60 Hz.
 - ▶ V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytahujte zástrčku ze síťové zásuvky.
 - ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
 - ▶ Pokud přesto do pláště přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
 - ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
 - ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
 - ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
 - ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
 - ▶ Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
-  Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně bloku motoru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě,...
 - pokud jej necháte bez dozoru,
 - pokud jej čistíte,
 - při jeho sestavení a rozebírání.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži/nástavci hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Pokud není přístroj pod dohledem a před montáží, demontáží nebo čištěním se musí vždy odpojit od sítě.

Nástavce

Podle způsobu zpracování můžete vybrat vhodný nástavec:

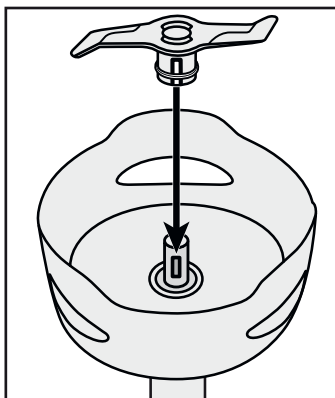
Nástavec		Použití
Multifunkční nůž 8		rozměňování • sekání • tvorba pyré z měkké zeleniny • pasírování - rozměňování syrové/vařené zeleniny - rozměňování vařeného masa - pasírování polévek a omáček - tvorba pyré pro dětskou výživu
Nůž na maso a zeleninu 9		rozměňování • sekání • tvorba pyré z tvrdé zeleniny - rozměňování pokrájené/tvrdé zeleniny - rozměňování jemného masa (např. jater) - rozměňování ryb - tvorba pyré z tvrdé, uvařené zeleniny (např. mrkve)
Nástavec pro míchání 10		rozšlehání • míchání • emulgování - míchání jemného těsta (např. palačinkového) - emulgování salátových dresinků - míchání krémů
Šlehací kotouč 11		šlehání • vyšlehání do pěny - šlehání šlehačky - vyšlehání bílků do sněhu - vyšlehání koktejlů / pěny - vyšlehání omáček

Nasazení a sejmutí nástavců

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.
- Buďte opatrní při manipulaci s nástavci **8 9 10 11**! Nástavce jsou velmi ostré!

- 1) Pro nasazení nástavce **8 9 10 11** na hnací hřídel **7** zasuňte tělo nástavce **8 9 10 11** na hnací hřídel **7** mixovací tyče **6**. Oba výřezy na hnací hřídeli **7** musí zapadat do drážek tělesa nástavce **8 9 10 11**:



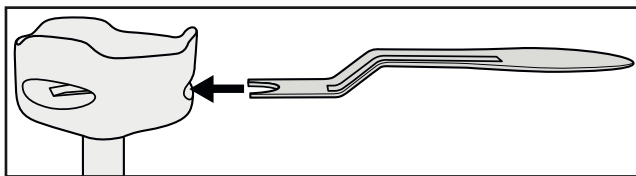
- 2) Poté silně přitlačte nástavec na hnací hřídel **7** tak, aby nástavec **8 9 10 11** slyšitelně a citelně zaklapnul.

UPOZORNĚNÍ

- Šlehací kotouč **11** je na tělese namontován šikmo. Nejedná se o výrobní chybu, důvodem je zabránění pronikání vzduchu do tekutiny.

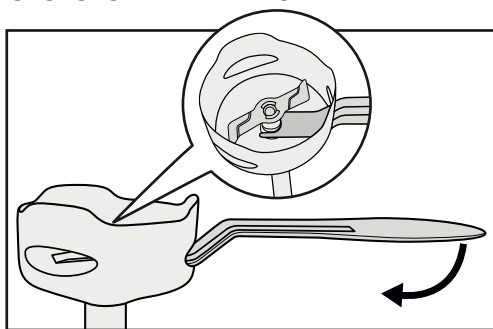
Pro sejmutí nástavce **8 9 10 11** je zapotřebí použití nářadí **12**.

- 1) Zasuňte nářadí **12** do jedné ze zdířek na spodním konci mixovací tyče **6**:



- 2) Pomocí nářadí **12** uchopte těleso nástavce **8 9 10 11**.

- 3) Držte mixovací tyč **6** mírně od sebe a opatrně vypáčením sejměte nástavec **8 9 10 11** z hnací hřídele **7**:



Sestavení tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

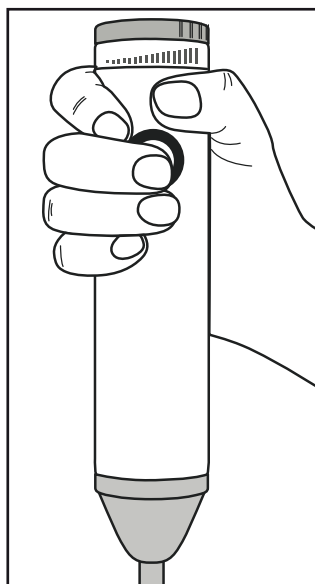
- ▶ Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.
- ▶ Nástavce **8** **9** **10** **11** jsou ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Před prvním uvedením do provozu vyčistěte veškeré díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- Nasadíte mixovací tyč **6** na rukojeť **5** tak, aby značení směřovalo na symbol **6** na rukojeti **5**. Otočte mixovací tyč **6**, aby značení na mixovací tyči **6** směřovalo na symbol **6** na rukojeti **5**.

Držení přístroje

Při obsluze přístroje jej prosím držte následovně:



Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Potraviny nesmí být příliš horké! Vystřikující obsah by mohl způsobit opaření.

POZOR – Hmotné škody!

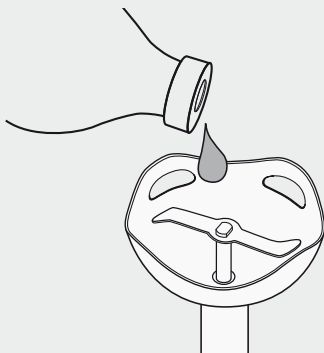
- Doporučujeme nechat tyčový mixér po 1 minutě provozu na cca 2 minuty vychladnout. Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

Jakmile jste přístroj smontovali podle potřeby:

- 1) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Světelný kroužek **4** začne svítit.
- 2) Regulátorem rychlosti **2** nastavte požadovanou rychlost. Chcete-li zvýšit rychlost, otáčejte regulátorem rychlosti **2** směrem k MAX, pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **2** směrem k MIN.
 - Pro sekání, tvorbu pyré, pasírování a rozmělnění zvolte střední až vyšší rychlostní stupeň, v závislosti na tvrdosti potravin.
 - Pro emulgování, rozšlehání a smíchání začněte s nízkým rychlostním stupněm a pomalu zvyšujte rychlost až na maximální, v závislosti na konzistenci.
 - Ke šlehání a napěňování zvolte vysoký rychlostní stupeň.
- 3) Přístroj postavte kolmo do nádoby, ve které se potraviny nachází.
- 4) Stiskněte a podržte spouštěcí tlačítko **3**.
Dle množství a druhu zpracovávané potravin pohybuje přístrojem pomalu nahoru a dolů a zprava doleva.
Sledujte výsledek.
- 5) Jakmile budete s výsledkem spokojeni, pusťte stisknuté spouštěcí tlačítko **3**.
Teprve po vypnutí motoru vyjměte mixovací tyč **6** z nádoby.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud se během provozu vyskytnou neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., na hnací hřídel **7** dejte trochu neutrálního stolního oleje:



- 6) Jakmile jste se zpracováním potravin hotovi, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Světelný kroužek **4** zhasne.

UPOZORNĚNÍ

- V internetovém obchodě www.kompernass.com si můžete objednat sekáček vhodný k tomuto tyčovému mixéru. Sekáčkem rozsekáte bylinky, cibuli apod.

Čištění

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
-  Při čištění v žádném případě neponořujte ruční část **5** do vody ani ji nedržte pod tekoucí vodou.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- Při zacházení s nástavci **8 9 10 11** hrozí nebezpečí poranění. Nástavce **8 9 10 11** nesmí být na dosah dětem.

POZOR – Hmotné škody!

- Díly přístroje (vyjma nástavců **8 9 10 11**) se nesmí omývat v myčce na nádobí, poškodily by se tím.
- Nepoužívejte žádné agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky! Tyto mohou nenávratně poškodit povrch!

- 1) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Očistěte ruční část **5** vlhkým hadříkem.
Zajistěte, aby se do otvorů ruční části **5** nedostala voda. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete zbytky mycího prostředku vlhkým hadříkem.
- 3) Mixovací tyč **6**, nástavce **8, 9, 10, 11** a nářadí **12** důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 4) Vysušte všechny díly důkladně utěrkou do sucha a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.
- 5) Otřete pouzdro na uložení **13** vlhkým hadříkem.

UPOZORNĚNÍ

- Nástavce **8, 9, 10, 11** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Uložení

- Uložte vyčištěné a suché nástavce do pouzdra na uložení 13:



- Přístroj můžete zavěsit za závěsné očko 1.
- Přístroj uchovávejte na suchém a čistém místě.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zaplacení.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 282546

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Šlehání šlehačky

Přísady

- 200 ml smetany

Příprava

- 1) Smetanu nalijte do vysoké a nerozbitné nádoby.
- 2) Šlehacím kotoučem **11** šlehejte po dobu asi 1 minuty. Během šlehání šlehačku sledujte. Doba šlehání závisí na obsahu tuku, teplotě a dalších vlivech.

Zeleninová krémová polévka

2 - 4 osoby

Přísady

- 2 - 3 PL oleje
- 200 g cibule
- 200 g brambor (vhodné jsou především moučné varné typy)
- 200 g mrkve
- 350 - 400 ml zeleninového vývaru (čerstvý nebo instantní)
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 5 g petrželky

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nakrájejte ji najemno. Umyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji na plátky. Oloupejte a opláchněte brambory a nakrájejte je na cca 2 cm kostičky.
- 2) V hrnci rozpalte olej a nechte na něm zesklovatět cibuli. Přidejte mrkev a brambory, duste. Vlijte tolik vývaru, aby byla zelenina ponořená a nechte vařit po dobu 10-15 minut. V případě potřeby přilijte vývar, aby byla zelenina stále ponořená.
- 3) Umyjte a osušte petržel a zbavte ji stonků. Petržel natrhejte na hrubé kousky a přidejte do polévky. Pomocí nože na maso a zeleninu **9** vše pasírujte po dobu asi 1 minuty. Dochutěte solí, pepřem a nastrouhaným muškátovým oříškem.

Dýňová polévka

4 osoby

Přísady

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 - 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL řepkového oleje
- 400 g dýňové dužiny (nejvhodnější je dýně Hokaido, neboť se nemusí loupat a slupka při vaření změkne)
- 250 - 300 ml kokosového mléka
- 250 - 500 ml zeleninového vývaru
- šťáva z ½ pomeranče
- trochu suchého bílého vína
- 1 ČL cukru
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Olupejte cibuli a česnek a nakrájejte je na kostičky. Olupejte zázvor a nakrájejte jej najemno. Nejdříve poduste cibuli a zázvor na rozpáleném oleji. Po 2 minutách přidejte česnek a poduste.
- 2) Dýni důkladně očistěte kartáčkem na zeleninu pod horkou vodou, poté nakrájejte na 2-3 cm kostky. (Pokud použijete jiný druh dýně než Hokaido, je nutné ji před použitím oloupat). Přidejte kostky dýně k cibuli a zázvoru a poduste. Přidejte polovinu množství kokosového mléka a stejné množství zeleninového vývaru, aby byla zelenina ponořená. Zakryjte poklicí a vařte doměkka cca 20-25 minut. Pomocí nože na maso a zeleninu **9** umixujte dohladka. Přitom přilévejte kokosové mléko, dokud nebude mít polévka tu správnou, krémovou konzistenci.
- 3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, tak aby měla vedle ostré také sladkou a vyváženou kyselo-slanou chuť.

Sladká ovocná pomazánka

Přísady

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo hluboko zamraženého)
- 1 balíček (cca 125 g) želírovacího cukru bez vaření
- 1 střík citronové šťávy
- 1 dřeň z vanilkového lusku na špičku nože

Příprava

- 1) Jahody omyjte a očistěte, odstraňte zelenou stopku. Nechte je v sítku dobře okapat, aby mohla odtéct nadbytečná voda a pomazánka nebyla tekutá. Větší jahody nakrájejte na menší kousky.
- 2) Odvažte 250 g jahod a vložte je do vhodné mixovací nádoby.
- 3) Pokapejte je citronovou šťávou.
- 4) V případě potřeby vyškrábejte z vanilkového lusku dřevěnou část a přidejte množství na špičku nože.
- 5) Přidejte obsah balíčku želírovacího cukru bez vaření a vše mixujte pomocí multifunkčního nože **8** po dobu 45-60 sekund. Pokud jsou nadále přítomny větší kousky, směs nechte 2 minuty odstát a poté znovu pasírujte po dobu 60 sekund.
- 6) Ovocnou pomazánku si vychutnejte ihned nebo ji naplňte sklenici se šroubovacím víčkem a uzavřete.

Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Přísady

- 350 g šlehačky
- 200 g hořké čokolády (obsah kakaa > 60%)
- ½ vanilkového lusku (dřeň)

Příprava

- 1) Přiveďte smetanu k varu, rozdrobte čokoládu a nechte ji pomalu roztavit ve smetaně při nižší teplotě. Vyškrábejte z poloviny vanilkového lusku dřeň a vmíchejte ji do hmoty.
- 2) Směs nechte v ledničce vychladnout a ztuhnout.
- 3) Před servírováním rozmíchejte pomocí šlehacího kotouče **11** do krémové konzistence.

Tip: Ke krému chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

Přísady

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 1 vejce (žloutek i bílek)
- 10 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Do mixovací nádoby vložte vejce a citronovou šťávu, do směsi ponořte nástavec pro míchání **10** a přístroj zapněte.
- 2) Pomalu, rovnoměrným slabým proudem přilévejte olej (po dobu cca 1 minuty), tak aby se olej promíchal s ostatními přísadami.
- 3) Poté případně dochuťte solí a pepřem.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	62
Urheberrecht	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Lieferumfang	63
Entsorgung der Verpackung	63
Gerätebeschreibung/Zubehör	64
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	65
Die Aufsätze	67
Montieren und abmontieren der Aufsätze	68
Den Stabmixer zusammenbauen	70
Gerät halten	70
Bedienen	71
Reinigen	73
Aufbewahren	74
Gerät entsorgen	74
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	75
Service	76
Importeur	76
Rezepte	77
Sahne schlagen	77
Gemüse-Cremesuppe	77
Kürbissuppe	78
Süßer Fruchtaufstrich	79
Schoko-Creme	80
Mayonnaise	80

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
- ⓭ 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.

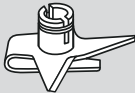
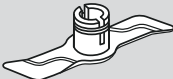
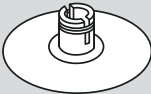
 Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ 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:

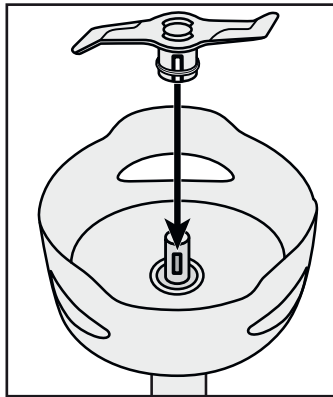
Aufsatz		Verwendung
Multifunktions- messer 8		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von weichem Gemüse • Passieren - rohes/gekochtes Gemüse zerkleinern - gekochtes Fleisch zerkleinern - Suppen und Soßen passieren - Babynahrung pürieren
Fleisch- und Ge- müsemesser 9		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von hartem 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:



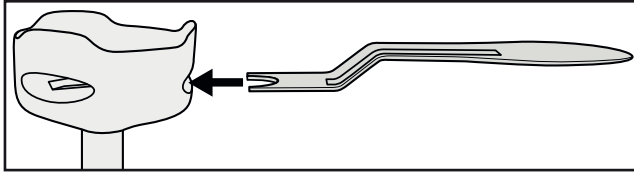
- 2) Drücken Sie den Aufsatz dann kräftig auf die Antriebswelle **7**, so dass der Aufsatz **8 9 10 11** hör- und fühlbar einrastet.

HINWEIS

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

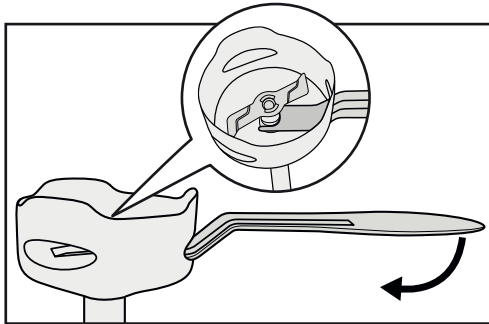
Um einen Aufsatz **8 9 10 11** wieder abzunehmen, benötigen Sie das Werkzeug **12**.

- 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!

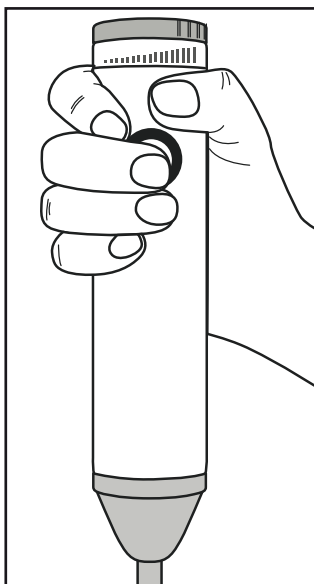
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- Die Aufsätze **8** **9** **10** **11** sind scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

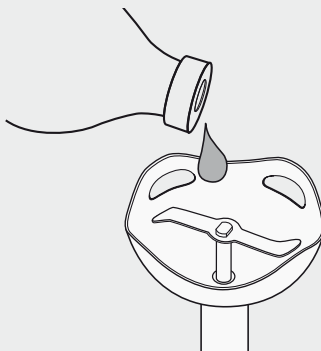
- Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

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-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282546

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift 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 · Stanje informacij

Stav informacij · Stand der Informationen:

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

IAN 282546