

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER SET SSMS 600 D4

(FI)

SAUVASEKOITINSARJA

Käyttöohje

(PL)

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(SE)

STAVMIXER, SET

Bruksanvisning

(LT)

TRINTUVAS (RINKINYS)

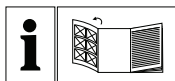
Naudojimo instrukcija

IAN 311089

(FI)

(PL)

(LT)



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.

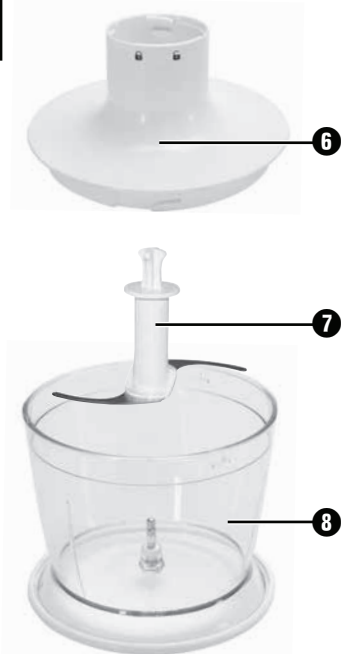
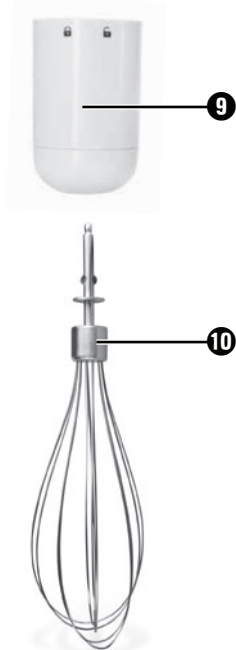
LT

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	19
PL	Instrukcja obsługi	Strona	37
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	57
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	77

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

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Tekijänoikeus	2
Määraysten mukainen käyttö	2
Toimituslaajuus	3
Pakkauksen hävittäminen	3
Laitteen kuvaus/Varusteet	4
Tekniset tiedot	4
Turvaohjeet	5
Käyttö	7
Kokoaminen	8
Sauvasekoittimen kokoaminen	8
Vispilän kokoaminen	8
Leikkurin kokoaminen	8
Laitteen pitäminen kädessä	9
Käyttö	10
Puhdistus	12
Laitteen hävittäminen	12
EY-vaatimusten mukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita	13
Kompernass Handels GmbH:n takuu	13
Huolto	14
Maahantuoja	14
Reseptejä	15
Vihannessosekeitto	15
Kurpitsakeitto	16
Makea marjalevite	17
Suklaavaahto	17
Majoneesi	18

Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on suojattu tekijänoikeuden nojalla.

Kaikenlainen monistaminen, esim. kaikenlainen jälkipainanta, myös osittain, sekä kuvien toistaminen, myös muutetussa muodossa, on sallittua ainoastaan valmistajan kirjallisella suostumuksella.

Määräystenmukainen käyttö

Sauvasekoitinsarja on tarkoitettu ainoastaan pienten elintarvikemäärien työstämiseen. Se on tarkoitettu yksinomaan yksityistalouksissa käytettäväksi. Sauvasekoitinsarjaa ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.



VAROITUS

Muun kuin määräystenmukaisen käytön aiheuttama vaara!

Laite saattaa aiheuttaa vaaraa, jos sitä käytetään määräystenvastaisesti ja/tai muulla tavalla.

- Käytä laitetta ainoastaan määräystenmukaisesti.
- Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

OHJE

- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvattomista muutostöistä tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Toimituslaajuus

Laitte toimitetaan vakiona seuraavin osin:

- Sauvasekoitinsetti
- Mitta-astia, jossa yhdistetty kansi/tukijalka
- Vispilä
- Leikkuri (terä ja kulho, jossa yhdistetty kansi/tukijalka)
- Käyttöohje

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

OHJE

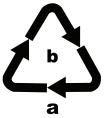
- ▶ Tarkista toimituksen täydellisyys ja osat näkyvien vaurioiden varalta.
- ▶ Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huoltomme palvelunumeron puoleen (katso luku **Huolto**).

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.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

- 1–7: Muovit,
- 20–22: Paperi ja pahvi,
- 80–98: Yhdistelmäateriaalit.

OHJE

- ▶ Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuaajan, jotta voit pakata laitteen asianmukaisesti mahdollisen takuutapahtuman sattuesssa.

Laitteen kuvaus/Varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

- ❶ Nopeudensäädin
- ❷ Kytin (normaali nopeus)
- ❸ Turbo-kytin (nopea nopeus)
- ❹ Moottorilohko
- ❺ Sekoitinosa

Kuva B (leikkuri):

- ❻ Sekoituskulhon kansi
- ❼ Terä
- ❽ Sekoituskulho (yhdistetyllä kannella/tukijalalla)

Kuva C (vispilä):

- ❾ Vispilän pidike
- ❿ Vispilä

Kuva D (varusteet):

- ⓫ Mitta-astia (ja yhdistetty kansi/tukijalka)

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220 – 240 V ~ (vaihtovirta), 50 – 60 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojausluokka	II / □ (kaksoiseristys)
	Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia.
Tilavuus:	
Mitta-astia	700 ml
Nesteiden suurin sallittu täyttömäärä	300 ml

Suosittelemme seuraavia käyttöaikoja:

Anna sauvasekoittimen jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen n. 2 minuuttia.

Anna leikkurin jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen n. 2 minuuttia.

Anna vispilän jäähtyä 2 minuutin käytön jälkeen n. 2 minuuttia.

Näiden käyttöaikojen ylittäminen voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja laitevaurioihin!

Turvaohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Liitä laite ainoastaan määräysten mukaan asennettuun verkkopistorasiaan, jonka verkkojännite on 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ Irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta, jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä ja ennen kun puhdistat laitetta.
- ▶ Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkotiloissa.
- ▶ Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota verkkopistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen.
- ▶ Irrota virtajohto verkkopistorasiasta aina tarttumalla verkkopistokkeeseen. Älä vedä virtajohdosta.
- ▶ Älä taita tai purista virtajohtoa ja vedä se niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- ▶ Anna vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Tätä laitetta voivat käyttää rajoittuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt taikka puutteellisen kokemuksen ja/tai tiedot omaavat henkilöt, kun heitä valvotaan tai kun heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Sauvasekoittimen moottorilohkon koteloa ei saa avata. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.



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

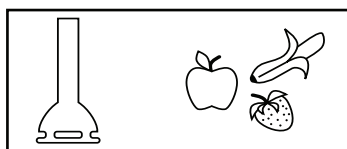
⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ 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 purat sitä.
- ▶ Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele niitä sen vuoksi aina varovasti.
- ▶ Äärimmäisen terävien terien käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara.
- ▶ Puhdista laite erittäin varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Ole aina varovainen tyhjentäessäsi kulhoa! Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Laitteen väärinkäyttöön liittyy loukkaantumisvaara!

Käyttö

OHJE

- Mitta-astian **11** avulla voidaan mitata korkeintaan 700 ml nesteitä. Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua mitta-astian **11** reunojen yli.
- Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita mitta-astiassa **11**, voit irrottaa mitta-astian **11** tukijalan ja käyttää sitä kantena. Varmista, että myös mitta-astian **11** kaatonokka on suljettu.



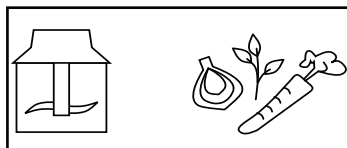
Sauvasekoittimella **5** voit valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja ja vauvanruokaa tai soseuttaa hedelmiä ja marjoja. Suosittelemme, että sauvasekoitinta **5** käytetään kork. 1 minuutti kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä sekoitinosaa **5** kiinteiden elintarvikkeiden käsittelyyn. Se johtaa laitteessa korjauskelvottomiin vaurioihin!



Vispilällä **10** voidaan valmistaa majoneesia, vatkata kermaa ja valkuaisia tai sekoittaa jälkiruokia. Suosittelemme, että vispilää **10** käytetään kork. 2 minuuttia kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.



Leikkurilla, joka koostuu terästä **7**, sekoituskulhosta **8** ja sekoituskulhon kannesta **6**, voit silputa yrttejä tai hienontaa kovempiakin elintarvikkeita. Suosittelemme, että leikkuria käytetään kork. 1 minuutti kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä leikkuria nesteiden sekoittamiseen. Se johtaa laitteessa korjauskelvottomiin vaurioihin!

Kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Työnnä verkkopistoke pistorasiaan vasta, kun olet koonnut laitteen.

OHJE

- Puhdista ennen käyttöä kaikki osat luvussa „Puhdistus” kuvatulla tavalla.

Sauvasekoittimen kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä on erittäin terävä! Käsittele sitä sen vuoksi varovasti.

- Aseta sauvasekoitin **5** moottorilohkolle **4** niin, että nuoli osoittaa symboliin . Käännä sauvasekoitinta **5**, kunnes moottorilohkon **4** nuoli osoittaa symboliin .

Vispilän kokoaminen

- Paina vispilä **10** vispilän pitimeen **9** niin, että se loksauttaa paikalleen.
- Aseta näin koottu vispilä **10** moottorilohkolle **4** niin, että nuoli osoittaa symboliin . Kierrä moottorilohkoa **4**, kunnes nuoli osoittaa symboliin .

Leikkurin kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä **7** on erittäin terävä! Käsittele sitä sen vuoksi aina varovasti.

- Aseta terä **7** varovasti kulhossa **8** olevaan pidikkeeseen. Kierrä tällöin terää **7** hieman niin, että se liukuu pidikkeeseen.

OHJE

- Terä **7** ei ole tällöin aivan tiiviisti pidikkeessä. Se on normaalia. Terä **7** on vasta sitten tiiviisti paikoillaan, kun sekoituskulhon kansi **6** asetetaan paikoilleen.
- Täytä hienonnettavat elintarvikkeet kulhoon **8**.

OHJE

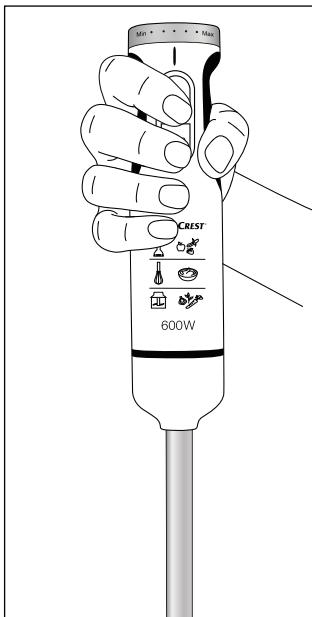
- Täytä kulho **8** aina vain MAX-merkintään asti. Muutoin laite ei toimi ihan-teellisesti.
- Aseta kulhon kansi **6** kulholle **8** ja kierrä se tiukalle. Tällöin kulhon **8** reunassa olevat ulokkeet on vietävä kulhon kannessa **6** olevaan kiskoon. Varmista, että terä **7** osuu oikein sekoituskulhon kanteen **6**.
- Aseta moottorilohko **4** kulhon kannelle **6** niin, että nuoli osoittaa symboliin **6**. Käännä moottorilohkoa **4**, kunnes nuoli osoittaa symboliin **7**.

OHJE

- Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita kulhossa **8**, voit irrottaa kulhon **8** tukijalan ja käyttää sitä kantena. Irrota tätä varten kulhon kansi **6** ja moottorilohko **4** sekä tarvittaessa terä **7** varovasti. Irrota kulhon **8** jalka ja aseta se kulholle **8**.

Laitteen pitäminen kädessä

Pitele laitetta käyttöä varten seuraavasti:



Käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Elintarvikkeet eivät saa olla liian kuumia! Astiasta roiskuva sisältö saattaa aiheuttaa palovammoja.

OHJE

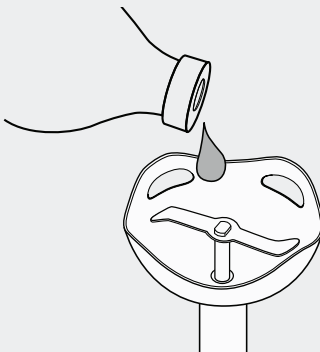
- Jos haluat vatkata kermaa vispilällä **10**, pitele astiaa vatkaamisen aikana vinossa. Niin kerma vatkautuu nopeammin. Varo, ettei kermaa roisku ulos vatkaamisen aikana. Työnnä kerman vatkaamista varten nopeudensäädin **1** asentoon "Max".

Kun olet koonnut sauvasekoitinsetin halutulla tavalla:

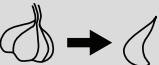
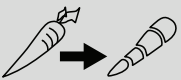
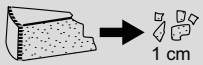
- 1) Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.
- 2) Pidä kytkintä **2** painettuna työstääksesi elintarvikkeita normaalilla nopeudella. Työnnä nopeudensäädintä **1** asetuksen "Max" suuntaan lisätäksesi nopeutta. Työnnä nopeudensäädintä **1** asetuksen "Min" suuntaan alentaaksesi nopeutta.
- 3) Pidä Turbo-kytkintä **3** painettuna työstääksesi elintarvikkeita suurella nopeudella. Turbo-kytkintä **3** painettaessa käytössä on välittömästi suurin mahdollinen työstönopeus.
- 4) Kun olet saanut elintarvikkeet työstettyä, sinun tarvitsee vain vapauttaa alas painettu kytkin.

OHJE

- Jos käytön aikana kuuluu epätavallisia ääniä, kuten nitinää tai vastaavaa, voitele tehosekoittimen pääakseli muutamalla tipalla neutraalia ruokaöljyä:



Esimerkkejä eri elintarvikkeiden silppuamisesta ja hienontamisesta leikkurilla:

Ainekset		Maks. määrä	Työstöaika	Nopeus
Sipulit		200 g	n. 20 s	Min - ...
Persilja		30 g	n. 20 s	Turbo
Valkosipuli		20 kynttä	n. 20 s	Min - Max
Porkkanat		200 g	n. 15 s	Min - Max
Hasselpähkinät/ mantelit		200 g	n. 30 s	Turbo
Saksanpähkinät		200 g	n. 25 s	... -
Parmesaani	 1 cm	250 g	n. 30 s	Turbo

Puhdistus

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sekoitussauvasetin puhdistamista.



Moottorilohkoa **4** ei saa missään tapauksessa upottaa puhdistuksen aikana veteen tai pitää juoksevan veden alla.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Erittäin terävää terää **7** käsiteltäessä on olemassa loukkaantumisvaara. Kokoa leikkuri uudestaan käytön ja puhdistuksen jälkeen, jotta et loukkaa itseäsi esillä olevaan terään. Pidä terä poissa lasten ulottuvilta.

OHJE



Mitta-astia yhdistetyllä kannella/tukijalalla **11**, vispilä **10**, sekoituskulho yhdistetyllä kannella/tukijalalla **8** ja terä **7** voidaan pestä astianpesukoneessa.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa pintaa pysyvästi!

- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Puhdista moottorilohko **4** ja vispilän pidin **9** kostealla liinalla. Varmista, ettei moottoriin pääse vettä moottoriyksikön **4** aukoista. Sitkeiden tahrojen poistamiseen voit käyttää mietoa pesuainetta. Pyyhi pesuainejäämät kostealla liinalla.
- 3) Puhdista sauvasekoitin **5**, kulhon kansi **6**, kulho **8**, vispilä **10**, mittakulho **11** ja terä **7** huolellisesti pesuainevedellä ja huuhto sen jälkeen vedellä.
- 4) Kuivaa pestyt osat kuivalla liinalla ja varmista, että laite on täysin kuiva, ennen kuin käytät sitä seuraavan kerran.

Laitteen hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

EY-vaatimustenmukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita

Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan eurooppalaisen direktiivin 2014/30/EU, ekologista suunnittelua käsittelevän direktiivin 2009/125/EC sekä pienjännitedirektiivin 2014/35/EU perustavia vaatimuksia ja muita asianmukaisia määräyksiä.



Täydellinen alkuperäinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on saatavana maahantuojalta.

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 veloituksetta. 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 lakisäätäinen 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 311089

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite.

Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptejä

Vihannessosekeitto

2 – 4 hengelle

Ainekset

- 2 – 3 rkl öljyä
- 200 g sipulia
- 200 g perunoita (erityisen sopivia ovat jauhoiset perunat)
- 200 g porkkanoita
- 3,5 – 4 dl kasvislientä (tuoretta tai jauheesta)
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää
- 5 g persiljaa

Valmistelu

- 1) Kuori sipuli ja leikkaa se pieniksi kuutioiksi. Pese porkkanat, kuori ja leikkaa viipaleiksi. Kuori perunat, huuhtelee ja leikkaa n. 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi.

Kuumenna öljy kattilassa, hauduta sipulit siinä kuultaviksi. Lisää porkkanat ja perunat, hauduta. Lisää niin paljon lientä, että vihannekset ovat hyvin peitossa ja anna kaiken kypsentyä 10 – 15 minuuttia. Lisää välillä tarvittaessa lientä, jos vihannekset eivät ole enää liemen peitossa.

- 2) Pese persilja, ravistelee kuivaksi ja poista varret. Revi persilja paloiksi ja lisää keittoon. Soseuta kaikki sauvasekoittimella  noin 1 minuutin ajan. Mausta suolalla, pippurilla ja raastetulla muskottipähkinällä.

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

- 1 keskikokoinen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 10 – 20 g tuoretta inkivääriä
- 3 rkl rapsiöljyä
- 400 g kurpitsan hedelmälihaa (parhaiten sopii hokkaido-kurpitsa, koska sen kuori pehmenee keittäessä eikä sitä tarvitse kuoria)
- 2,5 – 3 dl kookosmaitoa
- 2,5 – 5 dl kasvislientä
- ½ appelsiinin mehu
- hieman kuivaa valkoviiniä
- 1 tl sokeria
- suolaa, pippuria

Valmistelu

- 1) Kuori sipuli ja leikkaa se kuutioiksi, samoin valkosipuli. Kuori inkivääri ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Hauduta ensiksi sipuli ja inkivääri kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin kuluttua myös valkosipuli ja jatka haudutusta.
- 2) Puhdista kurpitsa juuresharjalla perusteellisesti lämpimässä vedessä, leikkaa sitten 2-3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. (Jos käytetään muuta kuin hokkaido-kurpitsaa, kurpitsa on lisäksi kuorittava). Lisää kurpitsakuutiot sipulien ja inkiväärin sekaan ja jatka hauduttamista. Lisää puolet kookosmaidosta ja niin paljon kasvislientä, että kurpitsa peittyy hyvin. Keitä pehmeäksi n. 20 – 25 minuuttia kansi suljettuna. Sekoita kaikki sauvasekoittimella  tasaiseksi. Lisää tällöin kookosmaitoa niin paljon, että keitosta tulee sopivan pehmeän sosemaista.
- 3) Mausta keitto appelsiinimehulla, valkoviinillä, sokerilla, suolalla ja pippurilla niin, että keitto saa mausteisen aromin lisäksi myös makean ja tasapainoisen happamensuolaisen aromin.

Makea marjalevite

Ainekset

- 250 g mansikoita tai muita marjoja tai hedelmiä (tuoreita tai pakasteita)
- 1 pussillinen (n. 125 g) hyytelösokeria, jota ei tarvitse keittää
- 1 tilkka sitruunamehua
- 1 veitsenkärjellinen vaniljatangon ydintä

Valmistelu

- 1) Pese ja perkaa mansikat, poista vihreät kannat. Anna valua hyvin siivilässä, jotta ylimääräinen vesi pääsee poistumaan eikä levitteestä tule liian valuvaa. Paloittele suuremmat mansikat.
- 2) Punnitse 250 g mansikoita ja aseta ne sopivaan sekoituskuuhon.
- 3) Lisää tilkka sitruunamehua.
- 4) Kaavi tarvittaessa yhden vaniljatangon ydin ja lisää se joukkoon.
- 5) Lisää hyytelösokeripakkauksen sisältö ja sekoita sauvasekoittimella **5** perusteellisesti 45 – 60 sekunnin ajan. Jos seassa on vielä suurempia paloja, anna seoksen seistä 2 minuutin ajan ja soseuta sitten uudelleen 60 sekuntia.
- 6) Nauti heti tai tötä marjalevite kierrekorilla varustettuun tölkkiin ja sulje se hyvin.

Suklaavaahto

4 hengelle

Ainekset

- 350 g vispikermää
- 200 g tummaa suklaata (> 60% kaakaota)
- ½ vaniljatanko (ydin)

Valmistelu

- 1) Kiehauta kerma, murustele suklaa ja sulata se kermassa hitaasti alhaisessa lämpötilassa. Raavi puolikkaan vaniljatangon ydin ja sekoita se massa.
- 2) Anna jäähtyä ja kovettua täysin jääkaapissa.
- 3) Vaahdota ennen tarjoilua vispilällä **10**.

VINKKI: Maistuu hyvältä tuoreiden hedelmien ja marjojen kanssa.

Majoneesi

- 2 dl neutraalia kasviöljyä esim. rapsiöljyä
- 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
- 10 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Lisää kananmuna ja sitruunamehu sekoitusastiaan, pidä vispilää **10** astiassa pystysuorassa ja paina Turbo-painiketta **3**.
- 2) Lisää öljy tasaisena, ohuena nauhana hitaasti (n. 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin ainesosiin.
- 3) Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla maun mukaan.

Innehållsförteckning

Inledning	20
Upphovsrätt	20
Föreskriven användning	20
Leveransens innehåll	21
Kassera förpackningen	21
Beskrivning/Tillbehör	22
Tekniska data	22
Säkerhetsanvisningar	23
Användning	25
Montering	26
Montera stavmixern	26
Montera ballongvispen	26
Montera hacktillsatsen	26
Hålla produkten	27
Användning	28
Rengöring	30
Kassera produkten	30
Information om EG-överensstämmelse	31
Garanti från Kompernass Handels GmbH	31
Service	32
Importör	32
Recept	33
Krämig grönsakssoppa	33
Pumpasoppa	34
Rårörd marmelad	35
Chokladmousse	36
Majonäs	36

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

All form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat tillstånd, är endast tillåten med tillverkarens skriftliga godkännande.

Föreskriven användning

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

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

- ▶ Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- ▶ Följ de instruktioner som ingår i den här bruksanvisningen när du använder produkten.

OBSERVERA

- ▶ Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av att produkten använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Det är användaren själv som bär hela ansvaret.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer, set
- Måttbägare med lock/fot (i kombination)
- Visp
- Hacktillsats (kniv och skål med lock/fot)
- 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 skyddar 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.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

- 1–7: Plast,
- 20–22: Papper och kartong,
- 80–98: Komposit.

OBSERVERA

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

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

- ❶ Hastighetsreglage
- ❷ Knapp (normal hastighet)
- ❸ Turboknapp (hög hastighet)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stavmixer

Bild B (hacktillsats):

- ❻ Lock till skål
- ❼ Kniv
- ❽ Skål (med fot/lock)

Bild C (ballongvisp):

- ❾ Visphållare
- ❿ Ballongvisp

Bild D (måttbägare med fot):

- ⓫ Måttbägare (med lock/fot)

Tekniska data

Nätspänning	220 – 240 V ~ (växelström) 50 – 60 Hz
Nominell effekt	600 W
Skyddsklass	II /  (dubbel isolering)
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
Produkten rymmer: Måttbägare	700 ml
Max. påfyllningsmängd för vätskor	300 ml

Vi rekommenderar följande drifttider:

Låt stavmixern svalna i ca 2 minuter efter 1 minuts drift.

Låt hacktillsatsen svalna i ca 2 minuter efter 1 minuts drift.

Låt ballongvispen svalna i ca 2 minuter efter 2 minuts drift.

Om drifttiderna överskrids kan produkten 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.

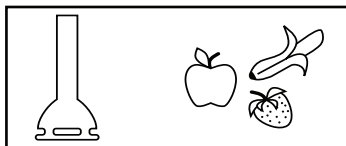
⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ 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 den
- ▶ 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.
- ▶ Rengör produkten mycket försiktigt. Knivarna är mycket vassa!
- ▶ Var alltid försiktig när du tömmer skålen! 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.
- ▶ Det finns risk för personskador om produkten missbrukas.

Användning

OBSERVERA

- Med måttbägaren **11** kan du mäta upp till 700 ml vätska. Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna över kanten på måttbägaren **11**.
- Om du vill förvara vätska eller livsmedel i måttbägaren **11** kan du ta av måttbägarens **11** fot och använda den som lock istället. Kontrollera att måttbägarens **11** pip är stängd.



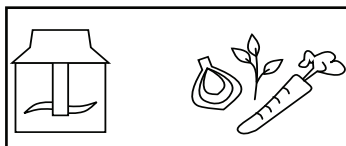
Med stavmixern **5** kan du göra dip och andra såser, soppa och barnmat eller mosa frukt. Vi rekommenderar att inte låta stavmixern **5** arbeta längre än 1 minut i sträck för att därefter få stå och svalna.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd inte stavmixern **5** för att bearbeta fasta livsmedel. Då blir produkten totalförstörd!



Med ballongvispen **10** kan du göra majonäs, vispa grädde eller äggvita och röra ihop efterrätter. Vi rekommenderar att inte låta ballongvispen **10** arbeta mer än 2 minuter i sträck för att därefter få stå och svalna.



Med hacktillbehöret, som består av en kniv **7**, en skål **8** och ett lock till skålen **6**, kan du hacka kryddörter och även hårdare livsmedel.

Vi rekommenderar att inte låta hacktillsatsen arbeta längre än 1 minut i sträck för att därefter få stå och svalna.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd inte hacktillsatsen för att bearbeta vätskor. Då blir produkten totalförstörd!

Montering

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Sätt inte i kontakten förrän stavmixern monterats ihop.

OBSERVERA

- Innan du använder produkten första gången ska du rengöra alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring.

Montera stavmixern

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den.

- Sätt stavmixern **5** på motorblocket **4** så att pilen pekar mot symbolen .
- Skruva på stavmixern **5** tills pilen på motorblocket **4** pekar mot symbolen .

Montera ballongvispen

- Tryck in ballongvispen **10** i ballongvisphållaren **9**, tills den hakar fast.
- Sätt den monterade vispen **10** på motorblocket **4** så att pilen pekar mot symbolen .
- Vrid motorblocket **4** tills pilen pekar mot symbolen .

Montera hacktillsatsen

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **7** är extremt vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den.

- Sätt försiktigt kniven **7** på hållaren i skålen **8**. Skruva då lite på kniven **7** så att den glider över fästet.

OBSERVERA

- Då sitter inte kniven **7** riktigt fast på fästet. Det ska vara så. Kniven **7** fastnar inte förrän skålens lock **6** sätts på.

- Fyll sedan skålen **8** med de livsmedel som ska hackas.

OBSERVERA

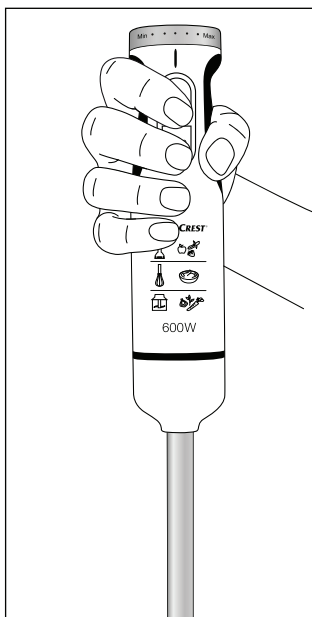
- Fyll aldrig skålen **8** över MAX-markeringen. Annars fungerar det inte så bra.
- Sätt locket **6** på skålen **8** och skruva fast det. Flikarna på kanten av skålen **8** ska föras in i spåret på locket **6**. Kontrollera att kniven **7** griper fast ordentligt i skålens lock **6**.
- Sätt motorblocket **4** på locket **6** så att pilen pekar mot symbolen **6**. Skruva på motorblocket **4** tills pilen pekar mot symbolen **7**.

OBSERVERA

- Om du vill förvara livsmedel i skålen **8** kan du ta av skålens **8** fot och använda den som lock istället. Ta då försiktigt av det andra locket **6** och motorblocket **4** samt ev. kniven **7**. Lossa skålens **8** fot och sätt den på skålen **8**.

Hålla produkten

Gör så här när du använder produkten:



Användning

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- De livsmedel som ska bearbetas får inte vara alltför heta! Då finns risk för brännskador om skålens innehåll sprutar ut.

OBSERVERA

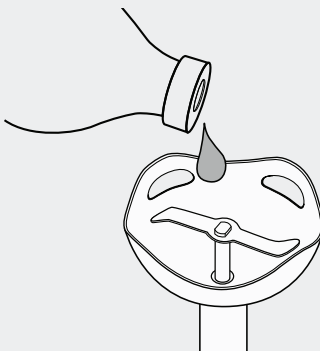
- Om du ska vispa grädde med ballongvispen ⑩ ska du luta på kärlet när du vispar. Då går det fortare att vispa grädden. Akta så att grädden inte stänker över kanten när du vispar. Sätt hastighetsreglaget ① på läge Max när du ska vispa grädde.

När du monterat ihop stavmixersetet:

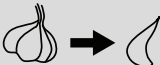
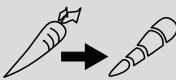
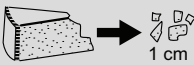
- 1) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 2) Håll knappen ② intryckt för att bearbeta livsmedel på normal hastighet. Flytta reglaget ① mot läge Max för att öka hastigheten. Flytta reglaget ① mot läge Min för att minska hastigheten.
- 3) Håll turboknappen ③ intryckt för att bearbeta livsmedel på riktigt hög hastighet. Med turboknappen ③ kommer man genast upp i maximal hastighet.
- 4) När du är färdig släpper du bara knappen.

OBSERVERA

- Om det skulle uppstå konstiga ljud, t ex gnissel, när du använder produkten ska du hälla lite neutral matolja på stavmixerns drivaxel:



Exempel för att hacka och finfördela livsmedel med hacktillsatsen:

Ingredienser		Max. mängd	Bearbetningstid	Hatsighet
Lök		200 g	ca 20 sek.	Min - ...
Persilja		30 g	ca 20 sek.	Turbo
Vitlök		20 kvistar	ca 20 sek.	Min - Max
Morötter		200 g	ca 15 sek.	Min - Max
Hasselnötter/ Mandel		200 g	ca 30 sek.	Turbo
Valnötter		200 g	ca 25 sek.	... -
Parmesanost	 1 cm	250 g	ca 30 sek.	Turbo

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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



Du får aldrig doppa ner motorblocket **4** i vatten för att rengöra det och inte heller hålla det under rinnande vatten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Man kan lätt skära sig när man handskas med den extremt vassa kniven **7**. Montera ihop hacktillsatsen igen när du rengjort den så att du inte skär dig på den friliggande kniven. Se till så att inga barn kan komma åt kniven.

OBSERVERA



Måttbägaren med lock/fot **11**, ballongvisp **10**, skålen med lock/fot **8** och kniven **7** tål maskindisk.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd inga aggressiva, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Då kan ytan bli helt förstörd!

- 1) Dra ut kontakten.
- 2) Rengör motorblocket **4** och visphållaren **9** med en fuktig trasa. Försäkra dig om att det inte kan komma in vatten i motorblockets **4** öppningar. Envis smuts tas bort med lite mildt diskmedel på trasan. Torka bort alla rester av diskmedlet med en fuktig trasa.
- 3) Rengör stavmixern **5**, locket **6**, skålen **8**, vispen **10**, måttbägaren **11** och kniven **7** noga i vatten och diskmedel och skölj sedan bort alla rester av diskmedlet med rent vatten.
- 4) Torka av alla delar ordentligt med en kökshandduk och försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.

Kassera produkten



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämnar du den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av kasserade produkter eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Information om EG-överensstämmelse

Den här produkten uppfyller de grundläggande kraven och övriga relevanta föreskrifter i det europeiska direktivet för elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU, ErP-direktiv 2009/125/EC samt lågsämningsdirektiv 2014/35/EU.



En fullständig försäkran om överensstämmelse i original kan beställas av importören.

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 fabriktionsfel 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 fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, 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 311089

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Recept

Krämig grönsakssoppa

2 – 4 personer

Ingredienser

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

Tillagning

- 1) Skala och finhacka löken. Skölj, skala och skiva morötterna. Skala och skölj potatisen och skär upp den i ca 2 cm stora bitar.
- 2) Hetta upp oljan i en gryta och låt löken brynas försiktigt i den. Tillsätt morötter och potatis och låt dem koka med. Häll på så mycket grönsaksbuljong att det täcker grönsakerna väl och koka dem mjuka i 10 – 15 minuter. Häll på mera buljong under tiden om den kokar bort och inte täcker grönsakerna helt.
- 3) Skölj, torka och skaka av persiljan och ta sedan bort stjälkarna. Riv persiljan i stora bitar och tillsätt i soppan. Kör allt till puré med stavmixern **5** i ca 1 minut. Smaka av med salt, peppar och riven muskotnöt.

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

- 1 medelstor lök
- 2 vitlöksklyftor
- 10 – 20 g färsk ingefära
- 3 msk rapsolja
- 400 g pumpakött (helst hokkaidopumpa som inte behöver skalas, eftersom skalet mjuknar när den kokar)
- 250 – 300 ml kokosmjölk
- 250 – 500 ml grönsaksbuljong
- Saften av ½ apelsin
- En skvätt torrt vitt vin
- 1 tsk socker
- Salt, peppar

Tillagning

- 4) Skala och tärna lök och vitlök. Skala och finhacka ingefäran. Låt först lök och ingefära brynas lätt i den heta oljan. Tillsätt vitlöken efter 2 minuter och låt den steka med.
- 5) Rengör pumpan grundligt med en rotsaksborste och varmt vatten och skär sedan upp den i ca 2 – 3 cm stora bitar. (Om man använder någon annan pumpa än hokkaidopumpa måste den också skalas). Tillsätt pumpatärningar i lök- och ingefärablandningen och bryn försiktigt. Fyll på hälften av kokosmjölken och så mycket buljong att pumpan täcks ordentligt. Koka under lock i ca 20 – 25 minuter tills pumpan blivit mjuk. Mixa till en slät smet med stavmixern . Tillsätt sedan kokosmjölk tills soppan får den rätta mjuka och krämiga konsistensen.
- 6) Smaka av soppan med apelsinsaft, vitt vin, salt och peppar. Då får den en söt och balanserat syrlig och salt smak med sting.

Rårörd marmelad

Ingredienser

- 250 g jordgubbar eller andra bär (färska eller djupfrysta)
- 1 kuvert (ca 125 g) gelésocker som inte ska koka
- 1 skvätt citronsaft
- 1 knivsudd äkta vanilj

Tillagning

- 1) Skölj och rensa jordgubbarna. Lägg bären i ett durkslag eller en sil och låt dem rinna av ordentligt, annars blir marmeladen för lös. Skär upp stora bär i mindre bitar.
- 2) Väg upp 250 g bär och lägg dem i en lämplig mixerskål.
- 3) Tillsätt en skvätt citronsaft.
- 4) Skrapa ev. ur fröna ur en vaniljstång och tillsätt dem.
- 5) Häll i ett kuvert gelésocker som inte ska koka och mixa allt noga med stavmixern **5** i ca 45 – 60 sekunder. Om det fortfarande finns stora bitar kvar ska du röra allt i 2 minuter och därefter mosa i ytterligare 60 sekunder.
- 6) Avnjut marmeladen genast eller häll upp den i en burk med skruvlock.

Chokladmousse

4 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

- 1) Koka upp grädden, smula sönder chokladen och låt den smälta i grädden på låg värme. Skrapa ur fröna ur en halv vaniljstång och tillsätt i smeten.
- 2) Ställ smeten i kylskåpet tills den blir helt kall och stelnar.
- 3) Rör till krämig konsistens med ballongvispen ⑩ strax före servering.

Tips: Färsk frukt är jättegott till.

Majonäs

Ingredienser

- 200 ml neutral olja. t ex rapsolja
- 1 ägg (gulan och vitan)
- 10 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter tycke och smak

Tillagning

- 1) Tillsätt ägg och citsaft i mixerbehållaren, placera ballongvispen ⑩ lodrätt i behållaren och tryck in turboknappen ③.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en jämn och tunn stråle (inom ca 1 minut) så att den binder sig med smeten.
- 3) Smaka av med salt och peppar.

Spis treści

Wprowadzenie	38
Prawo autorskie	38
Użycie zgodne z przeznaczeniem	38
Zakres dostawy	39
Utylizacja opakowania	39
Opis urządzenia/Oprządkowanie	40
Dane techniczne	40
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	41
Przeznaczenie	43
Składanie urządzenia	44
Zamocowanie blendera	44
Zamocowanie trzepaczki	44
Zamocowanie rozdrabniacza	44
Trzymanie urządzenia	45
Obsługa	46
Czyszczenie	48
Utylizacja urządzenia	49
Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE	49
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	50
Serwis	51
Importer	51
Przepisy	52
Zupa krem z warzyw	52
Zupa dyniowa	53
Słodki przecier owocowy	54
Krem czekoladowy	55
Majonez	55

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkie powielanie lub przedruk, także we fragmentach, oraz przekazywanie ilustracji, również po ich modyfikacji, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wyklucza się możliwość wnoszenia jakichkolwiek roszczeń z tytułu uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezgodnie z przeznaczeniem, nieprawidłowymi naprawami, niedozwolonymi zmianami lub użyciem niedopuszczalnych części zamiennych. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

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

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

WSKAZÓWKA

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

Utylizacja opakowania

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



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

- 1–7: tworzywa sztuczne,
- 20–22: papier i tektura,
- 80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

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

Ilustracja B (rozdrabniacz):

- ❻ Pokrywa miski
- ❼ Nóż
- ❽ Miska (z pokrywą/podstawką)

Ilustracja C (trzepaczka):

- ❾ Uchwyt trzepaczki do piany
- ❿ Trzepaczka do piany

Ilustracja D (akcesoria):

- ⓫ Miarka (z pokrywą/podstawką)

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Pojemność: miarka	700 ml
Maks. ilość płynów	300 ml

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

Po 1 minucie pracy pozostawić blender, by ostygł przez 2 minuty.

Po 1 minucie pracy pozostawić rozdrabniacz, by ostygł przez 2 minuty.

Po 2 minutach pracy pozostawić trzepaczkę, by ostygła przez 2 minuty.

Jeśli te czasy pracy zostaną przekroczone, może dojść do przegrzania i związaniego z tym uszkodzenia urządzenia!

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odtłaczać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zginać. 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 należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

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! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć 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.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Podczas opróżniania misy należy zawsze zachowywać ostrożność! Noże są bardzo ostre!

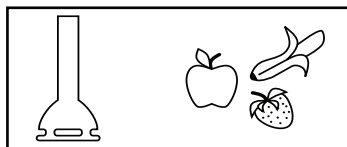
⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Niebezpieczeństwo obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia urządzenia.

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarce **11** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **11**.
- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w miarce **11** możesz zdjąć podstawę miarki **11** i użyć jej jako pokrywy. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **11** był również zamknięty.



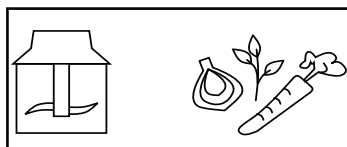
Za pomocą blendera **5** ręcznego można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do obróbki stałych produktów. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!



Za pomocą trzepaczki **10** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 2 minut pracy trzepaczki **10** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.



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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie stosować rozdrabniacza w przypadku płynnych artykułów spożywczych. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!

Składanie urządzenia

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

Zamocowanie blendera

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

- Załóż blender ⑤ na blok silnika ④ tak, by strzałka była skierowana na symbol . Obracaj blenderem ⑤ dotąd, aż strzałka na bloku silnika ④ będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie trzepaczki

- Wcisnąć trzepaczkę do piany ⑩ w uchwyt ⑨ tak, aby mocno się zatrzasnęła.
- Tak zmontowaną trzepaczkę do ubijania piany ⑩ załóż na blok silnika ④, strzałką skierowaną na symbol . Obróć blokiem silnika ④, aż strzałka będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie rozdrabniacza

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż ⑦ jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

- Ostrożnie założyć nóż ⑦ na uchwyt na pojemniku do miksowania ⑧. Obrócić przy tym nieco nóż ⑦ tak, by ześlizgnął się na uchwyt.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nóż ⑦ nie jest przy tym sztywno osadzony w uchwycie. Jest to normalne. Nóż ⑦ jest sztywno osadzony dopiero po założeniu pokrywy miski ⑤.
- Napelnij pojemnik ⑧ artykułami spożywczymi przeznaczonymi do rozdrobnienia.

WSKAZÓWKA

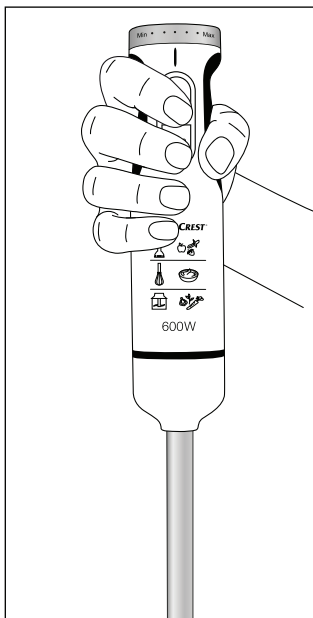
- ▶ Pojemnik ❸ napełniaj zawsze tylko do zaznaczenia MAX. W przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działało optymalnie.
- Załóż pokrywę ❹ na pojemnik ❸ i dokręć. Noski w pojemniku ❸ muszą przy tym wejść w szynę na pokrywce ❹. Upewnij się przy tym, że nóż ❶ jest poprawnie osadzony w pokrywie misy ❹.
- Załóż blok silnika ❷ na pokrywę ❹ tak, by strzałka była skierowana na symbol . Obracaj blokiem silnika ❷ dotąd, aż strzałka będzie skierowana na symbol .

WSKAZÓWKA

- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w pojemniku ❸ możesz zdjąć podstawę pojemnika ❸ i użyć jej jako pokrywki. W tym celu zdejmij pokrywę ❹ i blok silnika ❷, a także ostrożnie ewentualnie nóż ❶. Zdejmij podstawę pod pojemnikiem ❸ i załóż ją na pojemnik ❸.

Trzymanie urządzenia

Urządzenie trzymaj w następujący sposób:



Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Ostrzeżenie: artykuły spożywcze nie mogą być zbyt gorące! Wychłapanie zawartości może prowadzić w takim przypadku do poparzeń.

WSKAZÓWKA

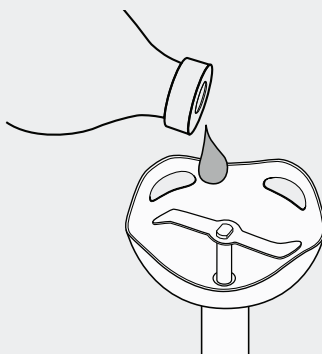
- Podczas ubijania śmietany za pomocą trzepaczki do piany **10**, trzymaj naczynie ukośnie. W ten sposób śmietana szybciej się ubija. Uważaj, by śmietana nie wylatywała z naczynia podczas ubijania. Do ubicia śmietany regulator prędkości **1** ustaw w położenie „Max”.

Po złożeniu zestawu z blenderem w określonej konfiguracji:

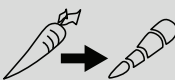
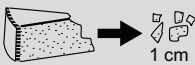
- 1) Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- 2) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik **2**, aby przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Regulator prędkości **1** przestaw w położenie „Max”, by zwiększyć prędkość. Regulator prędkości **1** przestaw w położenie „Min”, by zmniejszyć prędkość.
- 3) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik Turbo **3**, by przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo **3** od razu jest dostępna maksymalna prędkość pracy.
- 4) Po zakończeniu obróbki po prostu puść wciśnięty włącznik.

WSKAZÓWKA

- Gdy w trakcie pracy dojdzie do nietypowych hałasów, pisków lub innych podobnych objawów, posmaruj wałek blendera odrobiną oleju jadalnego:



Przykłady siekania i rozdrabniania różnych produktów spożywczych rozdrabniaczem:

Surowce		Maks. ilość	Czas obróbki	Prędkość
Cebula		200 g	około 20 sek.	Min - ...
Pietruszka		30 g	około 20 sek.	Turbo
Czosnek		20 ząbków	około 20 sek.	Min - Max
Marchew		200 g	około 15 sek.	Min - Max
Orzechy laskowe/migdały		200 g	około 30 sek.	Turbo
Orzechy włoskie		200 g	około 25 sek.	... -
Parmezan		250 g	około 30 sek.	Turbo

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.



Bloku silnika **4** w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem **7** istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się. Po użyciu i umyciu urządzenie do rozdrabniania należy z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem. Należy absolutnie schować nóż przed dziećmi.

WSKAZÓWKA



Miarka z połączoną pokrywką/podstawą **11**, trzepaczka do piany **10**, miska z połączoną pokrywką/podstawą **8** oraz nóż **7** są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Wyciągnij wtyczkę sieciową.

- 5) Blok silnika **4** i uchwyt trzepaczki do piany **9** czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika **4** nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 6) Blender **5**, pokrywę miski **6**, miskę **8**, trzepaczkę do ubijania piany **10**, miarkę **11** i nóż **7** wymyć dokładnie wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie wypłucz pod bieżącą wodą.
- 7) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia jako normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU.

Urządzenie należy poddać utylizacji w akredytowanym zakładzie utylizacji lub w komunalnym zakładzie utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższym zakładem utylizacji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta

Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE

Urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi przepisami dyrektywy europejskiej w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU, dyrektywy ErP (Energy related Products) 2009/125/EC, jak również dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU.



Pełny oryginalny tekst deklaracji zgodności jest dostępny u importera.

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, powodując 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 artykuł 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 311089

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Zupa krem z warzyw

2 – 4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

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

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

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

Słodki przecier owocowy

Surowce

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeżych lub mrożonych)
- 1 opakowanie (około 125 g) cukru żelującego bez gotowania
- Odrobina soku wyciśniętego z cytryny
- 1 szczypta laseczki wanilii

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć, oczyścić i oddzielić szypułki. Dobrze osuszyć, by polewa nie była zbyt płynna. Większe truskawki pokroić na mniejsze kawałki.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić je w odpowiednim naczyniu do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) W razie potrzeby zetrzeć kawałek laseczki wanilii.
- 5) Dodać opakowanie cukru żelującego bez gotowania i dokładnie zmiksować blenderem  przez 45 – 60 sekund. W razie większych kawałków truskawek, całość miksować 2 minutach i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
- 6) Przecier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połówkę laseczki wanilii.
- 2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i poczekać, aż masa stężeje.
- 3) Przed podaniem wymieszać trzepaczką 10 do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Do naczynia włożyć jajko i sok z cytryny, trzepaczkę 10 umieścić pionowo w naczyniu i nacisnąć przycisk Turbo 3.
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągły około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Turinys

Ižanga	58
Autorių teisė	58
Naudojimas pagal paskirtį	58
Tiekiamas rinkinys	59
Pakuotės utilizavimas	59
Prietaiso aprašas/Priedai	60
Techniniai duomenys	60
Saugos nurodymai	61
Naudojimas	63
Surinkimas	64
Strypinio trintuvo surinkimas	64
Plakimo šluotelės surinkimas	64
Smulkintuvo surinkimas	64
Prietaiso laikymas rankose	65
Valdymas	66
Valymas	68
Prietaiso utilizavimas	69
Informacija apie EB atitikties deklaraciją	69
Kompernaß Handels GmbH garantija	70
Priežiūra	71
Importuotojas	71
Receptai	72
Trinta daržovių sriuba	72
Moliūgų sriuba	73
Saldi vaisių užtepėlė	74
Šokoladinis kremas	75
Majonezas	75

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. 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, kopijuoti paveikslėlius (net ir pakeistus).

Naudojimas pagal paskirtį

Strypinio trintuvo rinkinys skirtas tik nedideliame maisto produktų kiekiui apdoroti. Jis skirtas tik asmeniniam buitiniam naudojimui. Strypinio trintuvo rinkinys nėra skirtas komerciniam naudojimui.

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

- ▶ Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontavus, neleistinai atlikus pakeitimų arba panaudojus nesertifikuotų atsarginių dalių. Riziką prisiima vien tik naudotojas.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Trintuvas (rinkinys)
- Matavimo indas su dangčiu-stovu
- Plakimo šluotelė
- Smulkintuvas (peilis ir smulkinimo indas su dangčiu-stovu)
- Naudojimo instrukcija

1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.

2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

3) Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

NURODYMAS

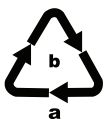
- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių **Priežiūra**).

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė transportuojant apsaugo prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos, atsižvelgiant į aplinkosaugos ir techninius utilizavimo aspektus; jos yra perdirbamos.



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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,

20–22: Popierius ir kartonas,

80–98: Sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

- ▶ Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad garantinio aptarnavimo atveju galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas/Priedai

A paveikslas (strypinis trintuvas):

- ❶ Greičio reguliatorius
- ❷ Jungiklis (normalaus greičio)
- ❸ „Turbo“ jungiklis (didelio greičio)
- ❹ Variklio blokas
- ❺ Strypinis trintuvas

B paveikslas (smulkintuvas):

- ❻ Smulkinimo indo dangtis
- ❼ Peilis
- ❽ Smulkinimo indas (su dangčiu-stovu)

C paveikslas (plakimo šluotelė):

- ❾ Plakimo šluotelės laikiklis
- ❿ Plakimo šluotelė

D paveikslas (priedai):

- ⓫ Matavimo indas (su dangčiu-stovu)

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 – 60 Hz
Vardinė galia	600 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
Talpa:	
Matavimo indas	700 ml
Maks. įpilamų skysčių kiekis	300 ml

Rekomenduojamas veikimo laikas:

Strypiniam trintuvui veikus 1 minutę, leiskite jam apie 2 minutes atvėsti.

Smulkintuvui veikus 1 minutę, leiskite jam apie 2 minutes atvėsti.

Plakimo šluotelei veikus 2 minutes, leiskite jai apie 2 minutes atvėsti.

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.
 - ▶ Sutrikus prietaiso veikimui ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
 - ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke.
 - ▶ Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami ištraukite prietaiso tinklo kištuką iš elektros lizdo ir atiduokite prietaisą sutaisyti kvalifikuotiems specialistams.
 - ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo visada 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.

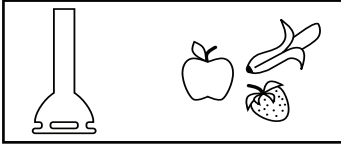
⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, ...
 - ... kai paliequate neprižiūrimą prietaisą,
 - ... kai prietaisą valote,
 - ... kai prietaisą surenkate ar išrenkate.
- ▶ Vaikams draudžiama naudoti šį prietaisą.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Peiliai nepaprastai aštrūs! Visada elkitės su jais atsargiai.
- ▶ Dirbant su labai aštriais peiliais galima susižeisti.
- ▶ Prietaisą valykite labai atsargiai. Peiliai nepaprastai aštrūs!
- ▶ Ištuštindami smulkinimo indą, visuomet būkite atsargūs! Peiliai nepaprastai aštrūs!
- ▶ Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai jis lieka neprižiūrimas, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- ▶ Jei prietaisas naudojamas netinkamai, kyla pavojus susižeisti.

Naudojimas

NURODYMAS

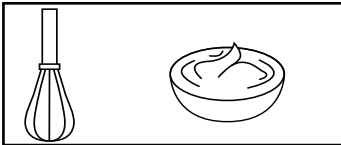
- Matavimo indu **11** galite išmatuoti iki 700 ml skysčių. Apdorodami skystį, jo pilkite ne daugiau nei 300 ml, nes skystis iš matavimo indo **11** gali išsiliesti.
- Jei matavimo inde **11** norite laikyti skysčius/maisto produktus, matavimo indo **11** stovą galite nuimti ir panaudoti kaip dangtį. Įsitikinkite, kad užden-gėte ir matavimo indo **11** snapelį.



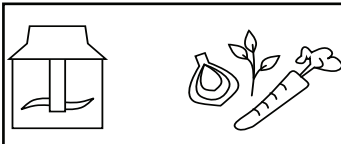
Strypiniu trintuvu **5** galite pagaminti mirkalų, padažų, sriubų, kūdikių maisto ar sutrinti vaisius. Rekomenduojame strypinį trintuvą **5** vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 1 minutę ir po to leisti jam atvėsti.

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Nenaudokite strypinio trintuvo **5** kietiems maisto produktams apdoroti. Tai nepataisomai sugadins prietaisą!



Plakimo šluotele **10** galite pagaminti majonezo, suplakti grietinėlę ir kiaušinio baltymą ar paruošti desertą. Rekomenduojame plakimo šluotelę **10** vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 2 minutes ir po to leisti jai atvėsti.



Smulkintuvu, kurį sudaro peilis **7**, smulkinimo indas **8** ir smulkinimo indo dangtis **6**, galite sukapti žoleles ar smulkinti taip pat ir kietesnius maisto produktus. Rekomenduojame smulkintuvą vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 1 minutę ir po to leisti jam atvėsti.

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Nenaudokite smulkintuvo skysčiams apdoroti. Tai nepataisomai sugadins prietaisą!

Surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Tinklo kištuką į elektros lizdą kiškite tik surinkę prietaisą.

NURODYMAS

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

Strypinio trintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

- Strypinį trintuvą  ant variklio bloko  uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą . Sukite strypinį trintuvą , kol rodyklė ant variklio bloko  bus nukreipta į ženklą .

Plakimo šluotelės surinkimas

- Plakimo šluotelę  spauskite į plakimo šluotelės laikiklį , kol ji užsifiksuos.
- Taip surinktą plakimo šluotelę  ant variklio bloko  uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą . Sukite variklio bloką , kol rodyklė bus nukreipta į ženklą .

Smulkintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Peilis  nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

- Peilį  atsargiai užmaukite ant laikiklio smulkinimo inde . Užmaunamą peilį  šiek tiek pasukite, kad peilis nuslystų laikikliu.

NURODYMAS

- ▶ Užmovus peilį , ant laikiklio jis laikosi ne visiškai tvirtai. Tai yra normalu. Visiškai tvirtai peilis  laikysis tik uždėjus smulkinimo indo dangtį .

- Į smulkinimo indą  sudėkite maisto produktus, kuriuos norite susmulkinti.

NURODYMAS

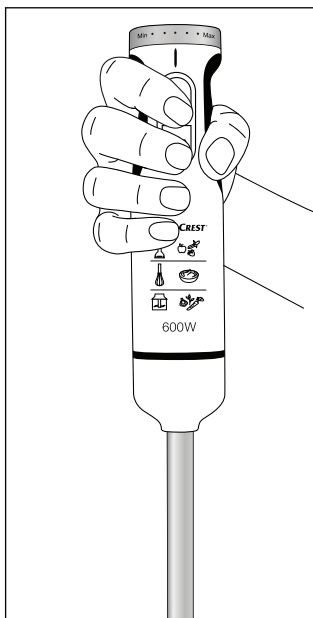
- ▶ Smulkinimo indo **8** niekada neužpildykite daugiau nei iki MAX žymos. Antraip prietaisas neveiks optimaliai.
- Smulkinimo indo dangtį **6** uždėkite ant smulkinimo indo **8** ir tvirtai užsukite. Užsukant dangtį, liežuveliai smulkinimo indo **8** krašte turi įslysti į kreipiklį smulkinimo indo dangtyje **6**. Įsitikinkite, kad peilis **7** tinkamai užsifiksavo smulkinimo indo dangtyje **6**.
- Variklio bloką **4** ant smulkinimo indo dangčio **6** uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą **1**. Sukite variklio bloką **4**, kol rodyklė bus nukreipta į ženklą **2**.

NURODYMAS

- ▶ Jei maisto produktus norite laikyti smulkinimo inde **8**, smulkinimo indo **8** stovą galite nuimti ir panaudoti kaip dangtį. Tam nuimkite smulkinimo indo dangtį **6** ir variklio bloką **4**, atsargiai ištraukite peilį **7**, jei jis yra. Atskirkite smulkinimo indo **8** stovą ir uždėkite jį ant smulkinimo indo **8**.

Prietaiso laikymas rankose

Kad prietaisą galėtumėte valdyti, jį rankose laikykite taip:



Valdymas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Maisto produktai neturi būti per karšti! Tikšdamas turinys gali nuplįkyti.

NURODYMAS

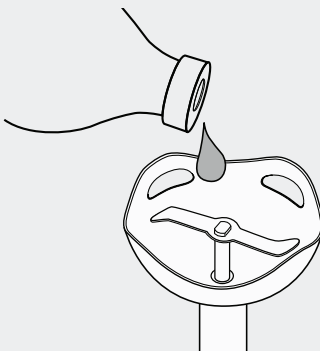
- Jei plakimo šluotele ⑩ norite suplakti grietinėlę, plakdami laikykite pakreiptą indą. Taip grietinėlė greičiau sustandės. Atkreipkite dėmesį, kad plakama grietinėlė netikstų. Norėdami suplakti grietinėlę, greičio reguliatorių ① pastumkite į padėtį „Max“.

Kai strypinio trintuvo rinkinį surenkate norimam naudojimui:

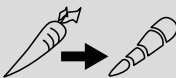
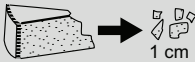
- 1) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
- 2) Norėdami apdoroti maisto produktus normaliu greičiu, laikykite nuspaustą jungiklį ②. Norėdami padidinti greitį, greičio reguliatorių ① pastumkite link padėties „Max“. Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių ① pastumkite link padėties „Min“.
- 3) Norėdami apdoroti maisto produktus dideliu greičiu, laikykite nuspaustą „Turbo“ jungiklį ③. Paspaudus „Turbo“ jungiklį ③, prietaisas iškart ima veikti didžiausiu greičiu.
- 4) Apdoroję maisto produktus, nuspaustą jungiklį tiesiog atleiskite.

NURODYMAS

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



Įvairių maisto produktų sukapojimo ir susmulkinimo smulkintuvu pavyzdžiai:

Maisto produktai		Maks. kiekis	Apdorojimo laikas	Greitis
Svogūnai		200 g	apie 20 s	Min - ●●●
Petražolės		30 g	apie 20 s	Turbo
Česnakai		20 skiltelių	apie 20 s	Min - Max
Morkos		200 g	apie 15 s	Min - Max
Lazdyno riešutai/ migdolai		200 g	apie 30 s	Turbo
Graikiniai riešutai		200 g	apie 25 s	●●● - ●●●●
Parmezano sūris	 1 cm	250 g	apie 30 s	Turbo

Valymas



ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami strypinio trintuvo rinkinį visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.



- Valydami prietaisą, variklio bloko ④ jokių būdu nenardinkite į vandenį arba nelaikykite po tekančiu vandeniu.



ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Dirbant su labai aštrių peiliu ⑦, galima susižeisti. Panaudoję ir išvalę smulkintuvą, jį vėl surinkite, kad nesusižeistumėte atviroje vietoje laikomu peiliu. Peilis turi būti vaikams nepasiekiamoje vietoje.

NURODYMAS



Matavimo indą su dangčiu-stovu ⑪, plakimo šluotelę ⑩, smulkinimo indą su dangčiu-stovu ⑧ ir peilį ⑦ galima plauti indaplovėje.

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Nenaudokite jokių agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valiklių! Jie gali nepataisomai sugadinti paviršių!

- 1) Ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Variklio bloką ④ ir plakimo šluotelės laikiklį ⑨ valykite drėgna šluoste. Užtikrinkite, kad į variklio bloko ④ angas nepatektų vandens. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Ploviklio likučius nuvalykite drėgna šluoste.
- 3) Strypinį trintuvą ⑤, smulkinimo indo dangtį ⑥, smulkinimo indą su dangčiu-stovu ⑧, plakimo šluotelę ⑩, matavimo indą su matavimo indo dangčiu-stovu ⑪ ir peilį ⑦ kruopščiai išplaukite ir perplaukite švariu vandeniu, kad ant jų neliktų ploviklio likučių.
- 4) Sausa šluoste viską gerai nusausinkite ir prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad prietaisas visiškai sausas.

Prietaiso utilizavimas



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

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Informacija apie EB atitikties deklaraciją

Šis prietaisas atitinka pagrindinius ir kitus esminius Europos Sąjungos Elektromagnetinio suderinamumo direktyvos 2014/30/EU, Ekologinio projektavimo direktyvos 2009/125/EC ir Žemosios įtampos direktyvos 2014/35/EU reikalavimus.



Visą originalios atitikties deklaracijos tekstą gali pateikti importuotojas.

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 sutaisytom 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 susidėvintųjų dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminyje 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 311089

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Trinta daržovių sriuba

2 – 4 asmenims

Sudedamosios dalys

- 2 – 3 valgomieji šaukštai aliejaus
- 200 g svogūnų
- 200 g bulvių (ypač tinka bulvių veislės, pagal išvirimą priskiriamos miltingoms)
- 200 g morkų
- 350 – 400 ml daržovių sultinio (šviežio arba tirpaus)
- druskos, pipirų, muskato riešuto
- 5 g petražolių

Paruošimas

- 1) Svogūnus nulupkite ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Morkas nuplaukite, nuskusite ir supjaustykite griežinėliais. Bulves nulupkite, 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. Viską sutrinkite į tyrę, apie 1 minutę trindami strypiniu trintuvu ❸. 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 ir daržovių valymo šepetėliu kruopščiai nuvalykite moliūgą, po to supjaustykite 2 – 3 cm dydžio kubeliais. (Jei naudojami kitokie nei „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 suminkštės. Visą gerai sumaišykite strypiniu trintuvu 5. Maišydami vis įpilkite kokosų pieno, kol sriuba taps tinkamo lengvo tirštumo.
- 3) Sriubą pagardinkite apelsinų sultimis, baltuoju vynu, cukrumi, druska ir pipirais – tai greta aštrios 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 sėkelių (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. Didesnes 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 sėkles.
- Supilkite pakelį neverdamo želės cukraus ir kruopščiai maišykite strypiniu trintuvu **5** 45 – 60 sekundžių. Jei mišinyje liko stambesnių gabalėlių, apie 2 minučių palaukite, tada dar kartą trinkite mišinį 60 sekundžių.
- 5) 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 (su > 60% kakavos)
- ½ vanilės ankšties (sėklelių)

Paruošimas

- 1) Grietinėlę užvirinkite, šokoladą sulaužykite gabalėliais ir neaukštoje temperatūroje lėtai ištirpinkite grietinėlėje. Išbraukite pusės vanilės ankšties sėkleles ir įmaišykite į masę.
- 2) Šaldytuve visiškai atvėsinkite ir palaukite, kol masė sutvirtės.
- 3) Prieš patiekdami plakimo šluotele 10 išmaišykite iki kremo tirštumo.

Patarimas: kartu labai tinka švieži vaisiai.

Majonezas

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

- 1) Į maišymo indą įmuškite kiaušinį, supilkite citrinos sultis ir, plakimo šluotele 10 inde laikydami vertikaliai, paspauskite „Turbo“ jungiklį 3.
- 2) Lėtai tolygia, plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad aliejus susimaišytų su kitomis sudedamosiomis dalimis.
- 3) Galiausiai pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	78
Urheberrecht	78
Bestimmungsgemäße Verwendung	78
Lieferumfang	79
Entsorgung der Verpackung	79
Gerätebeschreibung/Zubehör	80
Technische Daten	80
Sicherheitshinweise	81
Verwendung	83
Zusammenbauen	84
Den Stabmixer zusammenbauen	84
Den Schneebesen zusammenbauen	84
Den Zerkleinerer zusammenbauen	84
Gerät halten	85
Bedienen	86
Reinigen	88
Gerät entsorgen	89
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	89
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	90
Service	91
Importeur	91
Rezepte	92
Gemüse-Cremesuppe	92
Kürbissuppe	93
Süßer Fruchtaufstrich	94
Schoko-Creme	95
Mayonnaise	95

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
 - Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
 - Schneebesen
 - Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

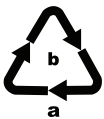
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1–7: Kunststoffe,
- 20–22: Papier und Pappe,
- 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Zerkleinerer):

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

Abbildung C (Schneebesen):

- ❾ Schneebesen-Halter
- ❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Fassungsvermögen: Messbecher	700 ml
max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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.

STROMSCHLAGGEFAHR



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

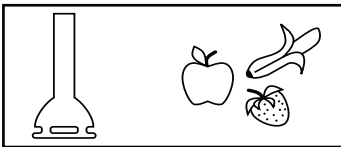
WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Verwendung

HINWEIS

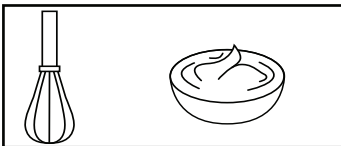
- ▶ Mit dem Messbecher **11** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **11** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **11** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers **11** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **11** verschlossen ist.



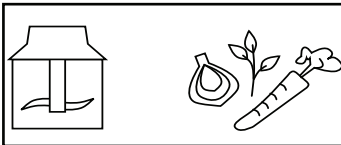
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Baby-Nahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!



Mit dem Schneebesen **10** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **10** max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Den Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

HINWEIS

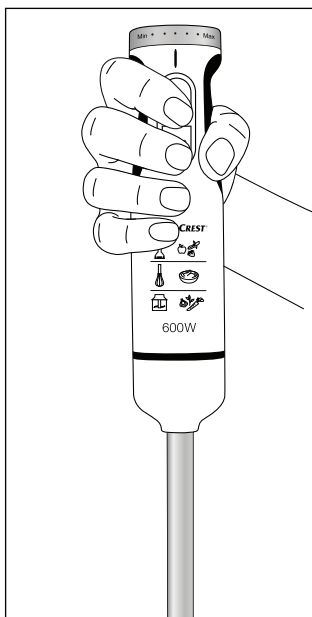
- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Schüssel-Deckel **6** geführt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

HINWEIS

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

Gerät halten

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



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

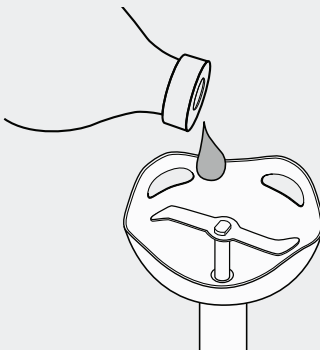
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ① auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

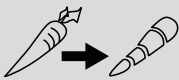
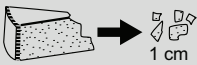
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter ② gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung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

HINWEIS

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



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

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Min - ...
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Min - Max
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Min - Max
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	... -
Parmesan		250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS



Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß **11**, Schneebesen **10**, Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8** und Messer **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

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



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den 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 Serviceanschrift 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 311089

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii
Informacijos data · Stand der Informationen:
11 / 2018 · Ident.-No.: SSMS600D4-102018-2

IAN 311089