

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER EDS-SSM 600 E3

FI

SAUVASEKOITIN

Käyttöohje

PL

BLENDER

Instrukcja obsługi

DE AT CH

STABMIXER

Bedienungsanleitung

SE

STAVMIXER

Bruksanvisning

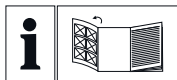
LT

TRINTUVAS

Naudojimo instrukcija

IAN 288196

FI SE
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	17
PL	Instrukcja obsługi	Strona	33
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	65



Sisällysluettelo

Johdanto	2
Tekijänoikeus	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Turvaohjeet	3
Toimituslaajuus	4
Pakkauksen hävittäminen	5
Tekniset tiedot	5
Laitteen kuvaus	5
Käyttö	6
Kokoaminen	6
Laitteen pitäminen kädessä	7
Käyttö	7
Puhdistus	8
Laitteen hävittäminen	9
Kompernass Handels GmbH:n takuu	10
Huolto	11
Maahantuoja	11
Reseptejä	12
Vihannesseikeitto	12
Kurpitsakeitto	13
Makea marjalevite	14
Yrttinegretti	15
Jogurtti-banaanipirtelö	15

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan pienten elintarvikemäärien työstämiseen. Se on tarkoitettu yksinomaan yksityistalouksissa käytettäväksi. Älä käytä sitä ammattitarkoituksiin!

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

- ▶ Laite saattaa aiheuttaa vaaraa, jos sitä käytetään määräystenvastaisesti ja/tai muulla tavalla. Käytä laitetta ainoastaan määräystenmukaisesti. Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja. Valmistaja ei vastaa min-käänlaisista määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvattomista muutostöistä tai muiden kuin hyväksytytjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Turvaohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Liitä laite ainoastaan määräysten mukaan asennettuun verkkopistorasiaan, jonka verkkojännite on 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta, jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä, ja ennen kun puhdistat laitetta.
- ▶ Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona.
- ▶ Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota verkkopistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen
- ▶ Kun irrotat virtajohtoa verkkopistorasiasta, vedä aina verkkopistokkeesta, älä koskaan itse johdosta.
- ▶ Älä taita tai purista virtajohtoa, ja sijoita se niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- ▶ Anna vialliset verkkopistokkeet tai virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Sauvasekoittimen moottorilohkon koteloa ei saa avata. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.
- ▶ 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.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.



Älä missään tapauksessa upota sauvasekoittimen moottorilohkoa nesteeseen, äläkä päästä nesteitä moottorilohkon koteloon.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Irrota laite sähköverkosta aina,...
 - kun laite jätetään ilman valvontaa,
 - kun laitetta puhdistetaan,
 - kun laitetta kootaan, tai se puretaan.
- ▶ Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Terä on erittäin terävä! Käsittele sitä sen vuoksi aina varovasti.
- ▶ Äärimmäisen terävää terää käsiteltäessä on olemassa loukkaantumisvaara.
- ▶ Puhdista sauvasekoitin erittäin varovasti.
Terä on erittäin terävä!
- ▶ Laitteen väärinkäyttöön liittyy loukkaantumisvaara!

Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavin osin:

- Sauvasekoitin
 - 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 ympäristövastavuus ja jätehuoltotekniset näkökohdat huomioiden ja siksi ne voidaan kierrättää.





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

OHJE

- Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuajan, jotta voit pakata laitteen asianmukaisesti mahdollisen takuutapahtuman sattuessa.

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojaluokka	II 
	Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia.

Suosittellemme, että sauvasekoittimen annetaan jäähtyä n. 2 minuutin ajan 1 minuutin käytön jälkeen.

Laitteen kuvaus

- 1 Nopeudensäädin
- 2 Kytin (normaali nopeus)
- 3 Turbo-kytyn (nopea nopeus)
- 4 Moottorilohko
- 5 Sekoitinosa

Käyttö

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

	Dippejä Kastikkeita Vauvanruokaa
	Pirtelöt Smoothiet
	Keittoja

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

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

Kokoaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Työnnä verkkopistoke pistorasiaan vasta, kun olet koonnut laitteen.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

OHJE

- ▶ Puhdista ennen käyttöä kaikki osat luvussa „Puhdistus“ kuvatulla tavalla.
- Aseta sauvasekoitin **5** moottorilohkolle **4** niin, että nuoli osoittaa symboliin **6**. Käännä sauvasekoitinta **5**, kunnes moottorilohkon **4** nuoli osoittaa symboliin **7**.

Laitteen pitäminen kädessä

Pitele laitetta käyttöä varten seuraavasti:



Käyttö

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

OHJE

- Suosittelemme, että sauvasekoittimen **5** annetaan jäähdyä 1 minuutin käytön jälkeen n. 2 minuutin ajan.

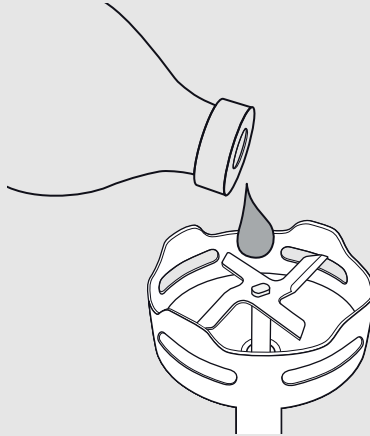
Kun olet kiinnittänyt sekoitinosan **5**, voit valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja tai vauvanruokaa:

- 1) Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.
- 2) Pidä kytkintä **2** painettuna työstääksesi elintarvikkeita normaalilla nopeudella. Työnnä nopeudensäädintä **1** asetuksen "5" suuntaan lisätäksesi nopeutta. Työnnä nopeudensäädintä **1** asetuksen "1" 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 ⑤ pääakseli muutamalla tipalla neutraalia ruokaöljyä:



Puhdistus

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sekoitussauvasetin ⑤ puhdistamista.
-  Moottorilohkoa ④ ei saa missään tapauksessa upottaa puhdistuksen aikana veteen tai pitää juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Erittäin terävää terää käsiteltäessä on olemassa loukkaantumisvaara.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Laitteen osia ei saa pestä astianpesukoneessa, sillä se vahingoittaa niitä.
- Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa pintaa pysyvästi!

- 1) Irrota verkkopistoke.
- 2) Puhdista moottorilohko ④ kostealla liinalla.
Varmista, ettei vettä pääse moottorilohkon ④ aukkoihin. Lisää liinaan mietoa astianpesuainetta, jos lika on pinttynyttä. Pyyhi astianpesuainejäämät pois kostealla liinalla.
- 3) Puhdista sauvasekoitin ⑤ perusteellisesti saippuvedessä ja poista sen jälkeen astianpesuainejäämät puhtaalla vedellä.
- 4) Kuivaa kaikki hyvin astiapyyhkeellä ja varmista, että laite on täysin kuiva ennen seuraavaa käyttökertaa.

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.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

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

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

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kulumina 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 288196

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


Vihannesseikeitto

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

Valmistus

- 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.
- 2) 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.
- 3) 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 keitettäessä 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

Valmistus

- 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 inkivääriin 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 **5** 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

Valmistus

- 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 sekoituskulhoon.
- 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 täytä marjalevite kierrekorkilla varustettuun tölkkiin ja sulje se hyvin.

Yrttinegretti

Ainekset

- 3 - 4 vartta sileää persiljaa
- 3 - 4 vartta basilikaa
- n. 100 ml oliiviöljyä
- 1 käsittelemätön sitruuna
- 1 kukkurallinen tl sinappia (Dijon-sinappia)
- 1 valkosipulin kynsi
- suolaa, pippuria, sokeria

Valmistus

- 1) Irrota yrttien lehdet varsista ja lisää ne korkeaan sekoitusastiaan.
- 2) Lisää sitruunan mehu ja hieman raastettua kuorta.
- 3) Kuori valkosipulinkynsi ja leikkaa pieniksi kuutioiksi.
- 4) Lisää sinappi, kuutioitu valkosipulinkynsi, suola ja pippuri sekoitusastiaan.
- 5) Hienonna ainekset sauvasekoittimella **5** ja valuta oliiviöljy hitaasti sekaan.
- 6) Maista vinegrettiä ja lisää tarvittaessa hyppysellinen sokeria.

Jogurtti-banaanipirtelö

Ainekset

- 250 g jogurttia (vanilja)
- 1 banaani
- 2 dl maitoa
- 1 pussillinen vaniljasokeria

Valmistus

- 1) Kuori banaani ja leikkaa se pieniksi paloiksi.
- 2) Laita kaikki ainesosat sekoitusastiaan.
- 3) Soseuta ja sekoita sauvasekoittimella **5**.

Innehållsförteckning

Inledning	18
Upphovsrätt	18
Föreskriven användning	18
Säkerhetsanvisningar	19
Leveransens innehåll	20
Kassera förpackningen	21
Tekniska data	21
Beskrivning	21
Användning	22
Montering	22
Hålla produkten	23
Användning	23
Rengöring	24
Kassera produkten	25
Garanti från Kompernass Handels GmbH	26
Service	27
Importör	27
Recept	28
Krämig grönsaksoppa	28
Pumpasoppa	29
Rårörd marmelad	30
Örtvinäggrett	31
Milkshake med yoghurt och banan	31

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

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

Den här produkten ska endast användas för att bearbeta livsmedel i mindre mängder. Det är endast avsedd för privat bruk. Använd den inte 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

- ▶ Produkten kan vara farlig om den används annat sätt och/eller på ett sätt som strider mot föreskrifterna. Använd endast produkten till det den är avsedd för. Följ de instruktioner som ingår i den här bruksanvisningen när du använder produkten. 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.

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCKER

- ▶ Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220 - 240 V ~, 50 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.
- ▶ Du får inte öppna motorblockets hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
- ▶ 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 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.
- ▶ Kniven är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den.
- ▶ Det finns risk för skärskador när man handskas med den extremt vassa kniven.
- ▶ Rengör stavmixern mycket försiktigt. Kniven är mycket vass!
- ▶ Det finns risk för personskador om produkten missbrukas.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer
- Bruksanvisning

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

OBSERVERA

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

Kassera förpackningen

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





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

OBSERVERA

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

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominell effekt	600 W
Skyddsklass	II 
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Vi rekommenderar att låta stavmixern vila i ca 2 minuter efter 1 minuts användning.

Beskrivning

- 1 Hastighetsreglage
- 2 Knapp (normal hastighet)
- 3 Turboknapp (hög hastighet)
- 4 Motorblock
- 5 Stavmixer

Användning

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

	Dip Såser Barnmat
	Milkshakes Smoothies
	Soppor

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inte stavmixern **5** för att bearbeta fasta livsmedel. 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.

⚠ 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 .

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

- ▶ Vi rekommenderar att låta stavmixern **5** svalna i ca 2 minuter efter att du använt den 1 minut.

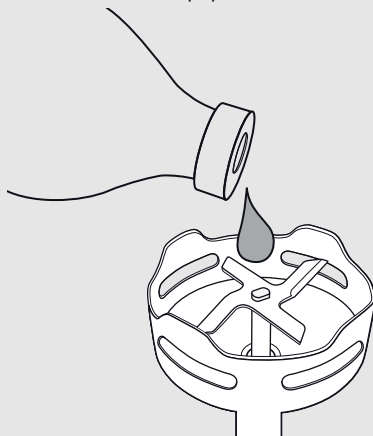
När du monterat ihop stavmixern **5** kan du göra dipsås, annan sås, soppa eller barnmat:

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 2) Håll knappen **2** intryckt för att bearbeta livsmedel på normal hastighet. Flytta reglaget **1** mot läge 5 för att öka hastigheten. Flytta reglaget **1** mot läge 1 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 hålla lite neutral matolja på stavmixerns ⑤ drivaxel:



Rengöring

⚠ RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör stavmixerseriset ⑤.
- ▶  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.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Produktens delar får inte diskas i maskin, de tål inte maskindisk.
- ▶ Använd inga aggressiva, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Då kan ytan bli helt förstörd!

- 1) Dra ut kontakten.
- 2) Rengör motorblocket ④ med en fuktig trasa.
Försäkra dig om att det inte kan komma in vätska genom öppningarna i motorblocket ④. Envis smuts tas bort med lite diskmedel på trasan. Torka bort alla rester av diskmedel med en fuktig trasa.
- 3) Rengör stavmixern ⑤ grundligt i vatten och diskmedel och skölj sedan bort alla rester av diskmedel i rent vatten.
- 4) Torka alla delar noga med en kökshandduk och försäkra dig om att produkten är riktigt 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.

Lämna in 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.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av våra 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 288196

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

- 1) 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.
- 2) 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 pumpatärningarna 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.
- 3) 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 mixskål.
- 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.

Örtvinägrett

Ingredienser

- 3 - 4 kvistar persilja
- 3 - 4 kvistar basilika
- ca 100 ml olivolja
- 1 hel citron
- 1 rågad tsk senap (dijonsenap)
- 1 vitlöksklyfta
- salt, peppar, socker

Tillagning

- 1) Dra av bladen från kryddörterna och lägg dem i ett kärl med höga kanter.
- 2) Tillsätt saften från citronen och lite rivet citronskal.
- 3) Skala vitlöksklyftan och skär den i små tärningar.
- 4) Tillsätt senapen, vitlökstärningarna, salt och peppar i kärlet.
- 5) Mixa ingredienserna med stavmixern **5** och tillsätt olivolja efter hand.
- 6) Avsmaka vinägrettsåsen och tillsätt ev. lite socker.

Milkshake med yoghurt och banan

Ingredienser

- 250 g yoghurt (vanilj)
- 1 banan
- 200 ml mjölk
- i kuvert vaniljsocker (ca 7 g)

Tillagning

- 1) Skala bananen och skär den i mindre bitar.
- 2) Blanda alla ingredienserna i en skål.
- 3) Mosa och mixa med stavmixern **5**.

Spis treści

Wprowadzenie	34
Prawo autorskie	34
Użycie zgodne z przeznaczeniem	34
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	35
Zakres dostawy	36
Utylizacja opakowania	37
Dane techniczne	37
Opis urządzenia	37
Przeznaczenie	38
Składanie urządzenia	38
Trzymanie urządzenia	39
Obsługa	39
Czyszczenie	40
Utylizacja urządzenia	41
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	42
Serwis	43
Importer	43
Przepisy	44
Zupa krem z warzyw	44
Zupa dyniowa	45
Słodki przecier owocowy	46
Vinaigrette z ziołami	47
Napój mleczny z jogurtu i bananów	47

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

Urządzenie służy wyłącznie do rozdrabniania środków spożywczych w niewielkich ilościach. Można je używać wyłącznie do celów domowych. Nie można używać urządzenia do celów komercyjnych!

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

- ▶ 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. 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.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAZENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go 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 ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie autoryzowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- ▶ 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 przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.



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

⚠ **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!**

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Odłącz urządzenie od zasilania...
 - gdy jest bez nadzoru,
 - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Dzieci nie mogą używać urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem istnieje ryzyko skaleczenia.
- ▶ Blender ręczny należy czyścić bardzo ostrożnie. Nóż jest bardzo ostry!
- ▶ Niebezpieczeństwo obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia urządzenia.

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- Blender
 - 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 uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania nadają się do ponownego przetworzenia.





Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizuj zgodnie z obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

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

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony	II 
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Zalecamy 2 minuty przerwy na schłodzenie po każdej 1 minucie pracy blendera.

Opis urządzenia

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przetłącznik (normalna prędkość)
- 3 Przetłącznik Turbo (duża prędkość)
- 4 Blok silnika
- 5 Blender

Przeznaczenie

- Blenderem **5** można przygotować różnego rodzaju kremy, sosy, zupy lub obiady dla dzieci. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

	Rodzaju kremy Sosy Obiady dla dzieci
	Koktajle mleczne Smoothies
	Zupy

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do obróbki stałych produktów. 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”.

⚠ 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 **6**. Obracaj blenderem **5** dotąd, aż strzałka na bloku silnika **4** będzie skierowana na symbol **7**.

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

- ▶ Zalecamy 2 minuty przerwy na schłodzenie po każdej 1 minucie pracy blendera ❸.

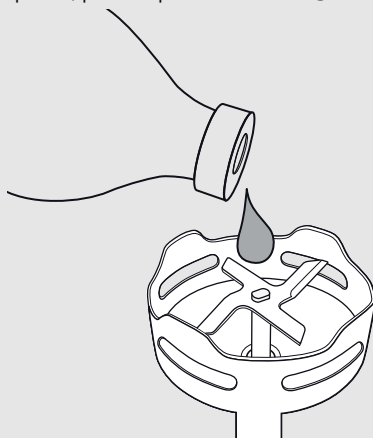
Po zmontowaniu blendera ❸ możesz rozpocząć przygotowywanie dipów, sosów, zup lub potraw dla niemowląt:

- 1) Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- 2) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik ❷, aby przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Regulator prędkości ❶ przestaw w położenie „5”, by zwiększyć prędkość. Regulator prędkości ❶ przestaw w położenie „1”, 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 watek blendera **5** odrobiną oleju jadalnego:



Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem **5**, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- ▶  Bloku silnika **4** w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wolno myć elementów urządzenia w zmywarce, gdyż mogłyby to doprowadzić do ich uszkodzenia.
- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale zniszczyć powierzchnię urządzenia!

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika ❹ czyścić wilgotną szmatką.
Do otworów bloku silnika ❹ nie może przedostać się woda. Uporczywe zanieczyszczenia usuń szmatką zwilżoną łagodnym płynem do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Blender ❺ wyczyść starannie wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie czystą wodą spłucz pozostałości płynu do mycia naczyń.
- 4) Dobrze wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką. Urządzenie przed ponownym włączeniem musi być 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.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompennass@lidl.pl

IAN 288196

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.kompennass.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 **5** przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muskatołową.

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) 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

Składniki

- 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 **5** przez 45 - 60 sekund. W razie większych kawałków truskawek, całość miksować 2 minut i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
- 6) Przecier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.

Vinaigrette z ziołami

Składniki

- 3 - 4 łydzy pietruszki
- 3 - 4 łydzy bazylii
- około 100 ml oliwy z oliwek
- 1 cytryna
- 1 czubata łyżeczka musztardy (Dijon)
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz, cukier

Przygotowanie

- 1) Oddzielić listki ziół od łydzy i umieścić w wysokim naczyniu do miksowania.
- 2) Wycisnąć sok z cytryny i dodać kawałek startej skórki z cytryny.
- 3) Obrąć ząbek czosnku i pokroić na małe kostki.
- 4) W naczyniu umieścić musztardę, ząbek czosnku pokrojony w drobną kostkę, sól i pieprz.
- 5) Składniki zmiksować blenderem **5** i stopniowo dodawać oliwy z oliwek.
- 6) Vinaigrette doprawić do smaku, można dodatkowo dosypać szczyptę cukru.

Napój mleczny z jogurtu i bananów

Składniki

- 250 g jogurtu (waniliowy)
- 1 banan
- 200 ml mleka
- 1 opakowanie cukru waniliowego

Przygotowanie

- 1) Obierz banana i pokrój na małe kawałki.
- 2) Wszystkie składniki umieść w naczyniu do miksowania.
- 3) Zmiksuj za pomocą miksera **5**.

Turinys

Ižanga	50
Autorių teisė	50
Naudojimas pagal paskirtį	50
Saugos nurodymai	51
Tiekiamas rinkinys	52
Pakuotės utilizavimas	53
Techniniai duomenys	53
Prietaiso aprašas	53
Naudojimas	54
Surinkimas	54
Prietaiso laikymas rankose	55
Naudojimas	55
Valymas	56
Prietaiso utilizavimas	57
Kompernaß Handels GmbH garantija	58
Priežiūra	59
Importuotojas	59
Receptai	60
Trinta daržovių sriuba	60
Moliūgų sriuba	61
Saldi vaisių užtepėlė	62
Žolelių užpilas	63
Jogurtinis-bananinis pieno kokteilis	63

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. 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 raštiško gamintojo sutikimo, draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius (net juos pakeitus).

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik nedideliam maisto produktų kiekiui apdoroti. Jis skirtas tik asmeninio naudojimo būityje reikmėms. Nenaudokite jo komerciniais tikslais!

ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

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

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


NURODYMAS

- ▶ Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Veikite, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontavus, neleistinai atlikus pakeitimų arba panaudojus nesertifikuotų atsarginių dalių. Riziką prisiima vien tik naudotojas.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220 - 240 V ~, 50 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 arba neprispauskite maitinimo laido. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti arba už jo užkliūti.
- ▶ Pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams, kad išvengtumėte pavojų.
- ▶ Draudžiama atidaryti strypinio trintuvo variklio bloko korpusą. Šiuo atveju neužtikrinama sauga ir prarandama garantija.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai mažesni 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.

 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 paliekate prietaisą be priežiūros,
 - kai prietaisą valote,
 - kai prietaisą surenkate ar išrenkate.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama. Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.
- ▶ Dirbant su labai aštriu peiliu, galima susižeisti.
- ▶ Strypinį trintuvą valykite labai atsargiai. Peilis nepaprastai aštrus!
- ▶ Jei prietaisas naudojamas netinkamai, kyla pavojus susižeisti.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytais komponentais.

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



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

NURODYMAS

- Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad garantinės priežiūros atveju galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220 - 240 V ~, 50 Hz
Vardinė galia	600 W
Apsaugos klasė	II
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

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

Prietaiso aprašas

- 1 Greičio reguliatorius
- 2 Jungiklis (normalaus greičio)
- 3 „Turbo“ jungiklis (didelio greičio)
- 4 Variklio blokas
- 5 Strypinis trintuvas

Naudojimas

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

	Mirkalai Padažai Kūdikių maistas
	Pieno kokteiliai Tirštieji kokteiliai
	Sriubos

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite strypinio trintuvo ❶ kietiems maisto produktams apdoroti. Tai nepataisomai sugadins prietaisą!

Surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

NURODYMAS

- ▶ Prieš naudodami pirmą kartą nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.
- Strypinį trintuvą ❶ ant variklio bloko ❷ uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą ❸. Sukite strypinį trintuvą ❶, kol rodyklė ant variklio bloko ❷ bus nukreipta į ženklą ❹.

Prietaiso laikymas rankose

Kad prietaisą galėtumėte valdyti, jį rankose laikykite taip:



Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Maisto produktai neturi būti per karšti! Tiksdamas turinys gali nuplūkyti.

NURODYMAS

- Strypiniam trintuvui **5** veikus 1 minutę, rekomenduojame leisti jam apie 2 minutes atvėsti.

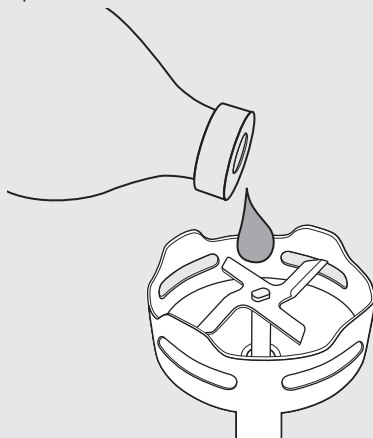
Surinktu strypiniu trintuvu **5** galite pagaminti mirkalų, padažų, sriubų ar kūdikių maisto.

- 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 „5“. Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių **1** pastumkite link padėties „1“.

- 3) Norėdami apdoroti maisto produktus dideliu greičiu, laikykite nuspaustą „Turbo“ jungiklį ❸. Paspaudus „Turbo“ jungiklį ❸, 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 ❹ varančiojo veleno užpilkite šiek tiek neutralaus valgomojo aliejaus:



Valymas

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prieš valydami strypinį trintuvą ❹ būtina ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶  Valydami prietaisą, variklio bloko ❹ jokia būdu nenardinkite į vandenį arba nelaikykite po tekančiu vandeniu.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Dirbant su labai aštriu peiliu, galima susižeisti.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Prietaiso dalių neplaukite indaplovėje, kad jų nesugadintumėte.
- ▶ Nenaudokite jokių agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valiklių! Jie gali nepataisomai sugadinti paviršių!

- 1) Ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Variklio bloką ④ valykite drėgna šluoste. Užtikrinkite, kad į variklio bloko ④ angas nepatektų vandens. Jei nešvarumai prikibę tvirtčiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Ploviklio likučius nuvalykite drėgna šluoste.
- 3) Strypinį trintuvą ⑤ kruopščiai nuplaukite ir perplaukite švariu vandeniu, kad ant jo neliktų ploviklio likučių.
- 4) Sausa šluoste viską gerai nusausinkite ir prieš vėl naudodami prietaisą įsitinkite, 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 abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei 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 susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

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



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

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 288196

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 suvirimą priskiriamos miltिंगoms)
- 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, nuskuskite 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 **5**. 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 vynu
- 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. Viską gerai sumaišykite strypiniu trintuvu . 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 žėlės cukraus
- 1 šlakelis citrinos sulčių
- Vanilės ankšties sėklelių (kiek telpa ant 1 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 sėkleles.
- 5) Supilkite pakelį neverdamo žėlės cukraus ir kruopščiai maišykite strypiniu trintuvu **5** 45–60 sekundžių. Jei mišinyje liko stambesnių gabalėlių, apie 2 minutes palaukite, tada dar kartą trinkite mišinį 60 sekundžių.
- 6) Valgykite iškart arba vaisių užtepėlę sudėkite į stiklainį su užsukamu dangteliu ir dangtelį užsukite.

Žolelių užpilas

Sudedamosios dalys

- 3–4 stiebeliai lygiaplaių petražolių
- 3–4 stiebeliai baziliko
- apie 100 ml alyvuogių aliejaus
- 1 chemiškai neapdorota citrina
- 1 kupinas arbatinis šaukštelis garstyčių (Dižono garstyčių)
- 1 česnako skiltelė
- Druskos, pipirų, cukraus

Paruošimas

- 1) Nuskabykite žolelių lapus ir sudėkite juos į aukštą maišymo dubenį.
- 2) Supilkite citrinos sultis ir įdėkite šiek tiek tarkuotos žievelės.
- 3) Česnako skiltelę nulupkite ir supjaustykite smulkiais kubeliais.
- 4) Į maišymo indą sudėkite garstyčias, supjaustytą česnako skiltelę, druską ir pipirus.
- 5) Sumaišykite sudedamąsias dalis strypiniu trintuvu **5** ir vis palaipsniui pilkite alyvuogių aliejaus.
- 6) Paragaukite užpilo ir, jei reikia, papildomai įberkite žiupsnelį cukraus.

Jogurtinis–bananinis pieno kokteilis

Sudedamosios dalys

- 250 g jogurto (vanilinio)
- 1 bananas
- 200 ml pieno
- 1 pakelis vanilinio cukraus

Paruošimas

- 1) Bananą nulupkite ir supjaustykite smulkiais gabalėliais.
- 2) Visas sudedamąsias dalis sudėkite į maišymo indą.
- 3) Sutrinkite ir sumaišykite strypiniu trintuvu **5**.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	66
Urheberrecht	66
Bestimmungsgemäße Verwendung	66
Sicherheitshinweise	67
Lieferumfang	68
Entsorgung der Verpackung	69
Technische Daten	69
Gerätebeschreibung	69
Verwendung	70
Zusammenbauen	70
Gerät halten	71
Bedienen	71
Reinigen	72
Gerät entsorgen	73
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	74
Service	75
Importeur	75
Rezepte	76
Gemüse-Cremesuppe	76
Kürbissuppe	77
Süßer Fruchtaufstrich	78
Kräuter-Vinaigrette	79
Joghurt - Bananen - Milchshake	79

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~, 50 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ 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 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 zusammen bauen oder auseinander nehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie den Stabmixer sehr vorsichtig.
Das Messer ist extrem scharf!
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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





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

HINWEIS

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

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen, den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

Gerätebeschreibung

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

Verwendung

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

	Dips Saucen Baby-Nahrung
	Milchshakes Smoothies
	Suppen

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Setzen Sie den Stabmixer ❸ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol ❶ weist. Drehen Sie den Stabmixer ❸, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol ❷ weist.

Gerät halten

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



Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Wir empfehlen, den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

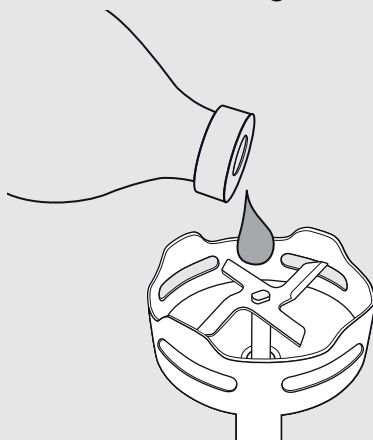
Wenn Sie den Stabmixer **5** zusammengebaut haben, können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

- 3) Halten Sie den Turbo-Schalter ③ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ③ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.


HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers ⑤:



Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Bevor Sie den Stabmixer ⑤ 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 besteht Verletzungsgefahr.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock ④ 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 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 288196

Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompennass.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  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 **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

- 3 - 4 Stängel glatte Petersilie
- 3 - 4 Stängel Basilikum
- ca. 100 ml Olivenöl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 gehäufter TL Senf (Dijonsenf)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1) Die Blätter der Kräuter von den Stielen entfernen und in ein hohes Mixgefäß geben.
- 2) Den Saft der Zitrone und etwas geriebene Schale dazugeben.
- 3) Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 4) Den Senf, die gewürfelte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in das Mixgefäß geben.
- 5) Die Zutaten mit dem Stabmixer **5** aufmixen und nach und nach das Olivenöl hinzuließen lassen.
- 6) Die Vinaigrette abschmecken und eventuell noch eine Prise Zucker dazugeben.

Joghurt - Bananen - Milchshake

Zutaten

- 250 g Joghurt (Vanille)
- 1 Banane
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- 1) Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben.
- 3) Mit dem Stabmixer **5** pürieren und mixen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

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

Tietojen tila · Informationsstatus

Stan informacj · Informacijos data · Stand der Informationen:

06/2017 · Ident.-No.: EDS-SSM600E3-022017-2

IAN 288196