

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER EDS - SSM 600 C2

(GB) (IE)

HAND BLENDER

Operating instructions

(SE)

STAVMIXER

Bruksanvisning

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(FI)

SAUVASEKOITIN

Käyttöohje

(DK)

STAVBLENDER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

IAN 90961

(FI) (SE) (DK) (BE)



GB IE

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

FI

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

SE

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

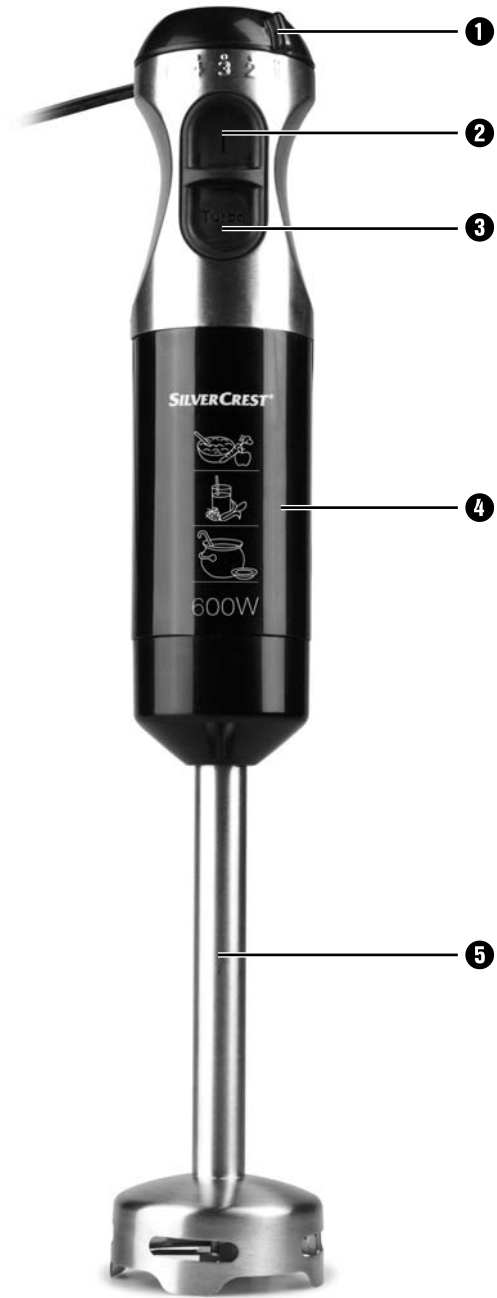
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	15
SE	Bruksanvisning	Sidan	29
DK	Betjeningsvejledning	Side	43
FR / BE	Mode d'emploi	Page	59
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	75
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	89



Index

Introduction	2
Copyright	2
Intended use	2
Safety instructions	3
Items supplied	5
Disposal of the packaging	5
Technical data	6
Description of appliance / Accessories	6
Utilisation	6
Assembling	7
Holding the appliance	7
Operation	8
Cleaning	9
Disposal of the appliance	9
Notes on the EC Declaration of Conformity	9
Importer	10
Warranty	10
Service	10
Recipes	11
Cream of Vegetable Soup	11
Pumpkin Soup	12
Sweet Fruit Spread	13
Herb Vinaigrette	14
Yoghurt banana milk shake	14

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial applications!

WARNING

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- ▶ Use the appliance exclusively for intended purposes.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE


- ▶ Risks can be engendered if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ▶ If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
-  Never immerse the motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! THERE IS A RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply, ...
 - when the appliance is unsupervised,
 - when you clean the appliance,
 - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance may not be used by children. Children shall not play with the appliance.

⚠ WARNING! THERE IS A RISK OF INJURY!

- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the hand blender very carefully. The blade is extremely sharp!

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packing material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

NOTICE

- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II 

We recommend that you let the hand blender cool down for 2 minutes after about 1 minute of running time.

Description of appliance / Accessories

Illustration A:

- 1 Speed regulator
- 2 Switch (Standard Speed)
- 3 Turbo-Switch (High Speed)
- 4 Motor unit
- 5 Hand blender

Utilisation

- With this hand blender **5** you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use this hand blender **5** for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!

Assembling

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

- ▶ Before the first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- Place the hand blender **5** on the motor unit **4** so that the arrow points to the symbol **6**. Turn the hand blender **5** until the arrow on the motor unit **4** points to the symbol **6**.

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

NOTICE

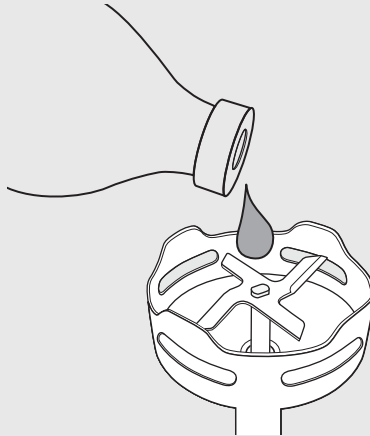
- ▶ We recommend that you let the hand blender **5** cool off for 2 minutes after 1 minute of operation.

When you have assembled the hand blender **5**:

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Press and hold the switch **2** to process foodstuffs at the standard speed.
Slide the speed regulator **1** in the direction of "5" to increase the speed.
Slide the speed regulator **1** in the direction of "1" to reduce the speed.
- 3) Press and hold the turbo-switch **3** to process foodstuffs at a higher speed.
By pressing the turbo-switch **3** the maximum processing speed is available immediately.
- 4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.


NOTICE

- ▶ Should unusual noises occur during operation, such as squeaking or the like, apply a little neutral cooking oil to the drive shaft of the hand blender **5**:



Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before you clean the hand blender **5**, unplug the appliance from the power socket.
- ▶  Under no circumstances may the motor unit **4** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution, it can cause injuries.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the attachments of your hand blender in the dishwasher, as it may cause damage to them.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- 1) Disconnect the plug.
- 2) Clean the motor unit **4** with a moist cloth.
Ensure that water cannot permeate through the openings of the motor unit **4**.
For stubborn stains use a mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the hand blender **5** thoroughly in washing-up water and afterwards remove all detergent residue with clean water.
- 4) Dry everything well with a dish cloth and ensure that the appliance is completely dry before re-using it.

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Guidelines 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC.



The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

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

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- ▶ The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 90961

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 90961

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

- 2 - 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 - 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions in it until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10-15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender **5** for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 - 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 - 300 ml Coconut milk
- 250 - 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

- 1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
- 2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2-3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20-25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender **5** until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
- 3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
- 2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
- 3) Add a dash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
- 5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender **5** for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Herb Vinaigrette

Ingredients

- 3 - 4 sprigs of flat Parsley
- 3 - 4 stalks of Basil
- ca. 100 ml Olive oi
- 1 untreated Lemon
- 1 heaped tsp Mustard (Dijon mustard)
- 1 Garlic clove
- Salt, Pepper, Sugar

Preparation

- 1) Remove the leaves from the stems of the herbs and place them in a high mixing bowl.
- 2) Add the juice of the lemon and a little zest.
- 3) Peel the garlic clove and cut it into small cubes.
- 4) Place the mustard, the chopped garlic, salt and pepper in the mixing bowl.
- 5) Mix the ingredients with the hand blender **5** and gradually add the olive oil.
- 6) Season the vinaigrette to taste and perhaps add a pinch of sugar.

Yoghurt banana milk shake

Ingredients

- 250 g yoghurt (vanilla)
- 1 banana
- 200 ml milk
- 1 sachet of vanilla sugar

Preparation

- 1) Peel the banana and cut it into small pieces.
- 2) Add all the ingredients to a mixing bowl.
- 3) Use hand blender **5** to blend and puree.

Sisällysluettelo

Johdanto	16
Tekijänoikeus	16
Määräystenmukainen käyttö	16
Turvaohjeet	17
Toimituslaajuus	19
Pakkauksen hävittäminen	19
Tekniset tiedot	20
Laitteen kuvaus / Varusteet	20
Käyttö	20
Kokoaminen	21
Laitteen pitäminen kädessä	21
Käyttö	22
Puhdistus	23
Laitteen hävittäminen	23
EY-vaatimustenmukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita	23
Maahantuoja	24
Takuu	24
Huolto	24
Reseptejä	25
Vihannessekeitto	25
Kurpitsakeitto	26
Makea marjalevite	27
Yrttinegretti	28
Jogurtti-banaanipirtelö	28

Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta.

Olet valinnut laadukkaana 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 jälkikopianta, 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, luovuttamista muutostöistä tai muiden kuin hyväksytyjen 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.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

► 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.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ 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!

FI

Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavin osin:

- Sauvasekoitin
 - Käyttöohje
- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
 - 2) Poista koko pakkauksmateriaali.
 - 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 ympäristöystävällisyys ja jätehuoltotekniset näkökohdat huomioiden ja siksi ne voidaan kierrättää.



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

OHJE

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

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojaluokka	II 

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

Laitteen kuvaus / Varusteet

Kuva A:

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

Käyttö

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

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.

OHJE

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

- Aseta sauvasekoitin **5** moottorilohkelle **4** niin, että nuoli osoittaa symboliin **6**. Käännä sauvasekoitinta **5**, kunnes moottorilohkon **4** nuoli osoittaa symboliin **6**.

Laitteen pitäminen kädessä

Pitele laitetta käyttöä varten seuraavasti:



Käyttö

⚠ **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

OHJE

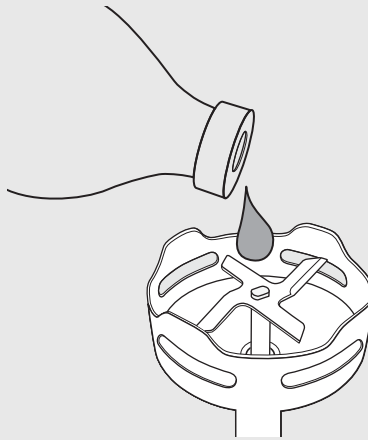
- ▶ Suosittelemme, että sauvasekoittimen ⑤ annetaan jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen n. 2 minuutin ajan.

Kun olet koonnut sauvasekoittinsetin ⑤ halutulla tavalla:

- 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 käsitellessä 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 pinttynyt. Pyyhi astianpesuainejäämät pois kostealla liinalla.
- 3) Puhdista sauvasekoitin ⑤ perusteellisesti saippuavedessä 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 hävitetäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.

EY-vaatimustenmukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita

Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan eurooppalaisen direktiivin 2004/108/EC, ekologista suunnittelua käsittelevän direktiivin 2009/125/EC sekä pienjännitedirektiivin 2006/95/EC perustavia vaatimuksia ja muita asianmukaisia määräyksiä.

Täydellinen alkuperäinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on saatavana maahantuojalta.



Maahantuoja

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

Takuu

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Laite on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti tositteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

OHJE

- Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja tuotantovirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai helposti rikkoutuvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisäätöisiä oikeuksia. Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 90961

Palvelupuhelin: Maanantaista perjantaihin klo 8:00–20:00 (CET)

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 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 happamansuolaisen 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 jogurtia (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	30
Upphovsrätt	30
Föreskriven användning	30
Säkerhetsanvisningar	31
Leveransens innehåll	33
Kassera förpackningen	33
Tekniska data	34
Beskrivning/Tillbehör	34
Användning	34
Montering	35
Hålla produkten	35
Användning	36
Rengöring	37
Kassera produkten	37
Information om EG-överensstämmelse	37
Importör	38
Garanti	38
Service	38
Recept	39
Krämig grönsakssoppa	39
Pumpasoppa	40
Rårörd marmelad	41
Örtvinäggret	42
Milkshake med yoghurt och banan	42

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.

SE

⚠ RISK FÖR ELCHOCKER

- ▶ 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.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ 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!

SE

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 

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

SE

Beskrivning/Tillbehör

Bild A:

- 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.

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 .

SE

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

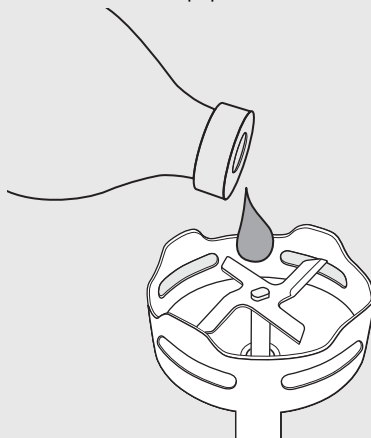
- ▶ Vi rekommenderar att låta stavmixern ❸ svalna i ca 2 minuter efter att du använt den 1 minut.

När du monterat ihop stavmixersetet ❺:

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 2) Håll knappen ❷ intryckt för att bearbeta livsmedel på normal hastighet. Flytta reglaget ❶ mot läge 5 för att öka hastigheten. Flytta reglaget ❶ mot läge 1 för att minska hastigheten.
- 3) Håll turboknappen ❸ intryckt för att bearbeta livsmedel på riktigt hög hastighet. Med turboknappen ❸ 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 ❺ drivaxel:



Rengöring

RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör stavmixerasetet **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 nogga 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.

Information om EG-överensstämmelse

Den här produkten uppfyller de grundläggande kraven och övriga relevanta föreskrifter i det europeiska direktivet för elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EC, ErP-direktiv 2009/125/EC samt lågspänningsdirektiv 2006/95/EC.

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



Importör

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

SE

Garanti

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

OBSERVERA

- Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som t ex knappar och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantin. Det gäller även utbytta och reparerade delar.

Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart apparaten packats upp, dock senast två dagar efter köpet.

När garantitiden är slut kostar det pengar att reparera apparaten.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se
IAN 90961

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 90961

Tillgänglighet Hotline: Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

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**.

Indholdsfortegnelse

Indledning	44
Ophavsret	44
Anvendelsesområde	44
Sikkerhedsanvisninger	45
Medfølger ved køb	47
Bortskaffelse af emballagen	47
Tekniske data	48
Beskrivelse af stavblenderen / tilbehøret	48
Anvendelse	48
Montering	49
Sådan holdes stavblenderen	49
Betjening	50
Rengøring	51
Bortskaffelse af stavblenderen	51
Info til EF-overensstemmelseserklæringen	52
Importør	52
Garanti	53
Service	53
Opskrifter	54
Cremet grøntsagssuppe	54
Græskarsuppe	55
Sødt frugtpålæg	56
Krydderurte-vinaigrette	57
Yoghurt - bananer - milkshake	57

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

DK

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk - også i uddrag - samt videregivelse af billederne - også i ændret tilstand - er kun tilladt med producentens skriftlige tilladelse.

Anvendelsesområde

Denne maskine er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små mængder. Den er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Den må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med stavblenderen, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til.

- ▶ Brug kun stavblenderen til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- ▶ Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- ▶ Der kan være farer forbundet med stavblenderen, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til. Brug kun stavblenderen til det anvendelsesområde, den er beregnet til. Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning. Krav af enhver art i forbindelse med skader på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer og ændringer eller brug af reservedele, som ikke er tilladt, er udelukkede. Ejeren bærer alene risikoen.

Sikkerhedsanvisninger


⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en spænding på 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- ▶ Det må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs.
- ▶ Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten, og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- ▶ Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- ▶ Ledningen må aldrig knækkes eller mases og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- ▶ Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert, og garantien bortfalder.

DK

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

 Stavblenderens motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal stavblenderen slukkes og kobles fra lysnettet.
- ▶ Afbryd altid produktet fra strømnettet
 - hvis produktet ikke er under opsyn
 - hvis du vil rengøre produktet
 - hvis produktet skal samles eller skilles ad.
- ▶ Dette produkt må ikke bruges af børn. Børn må ikke lege med produktet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- ▶ Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- ▶ Rengør stavblenderen meget forsigtigt.
Kniven er meget skarp!

DK

Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblender
 - Betjeningsvejledning
- 1) Tag alle stavblenderens dele og betjeningsvejledningen ud af kassen.
 - 2) Fjern alt emballeringsmaterialet.
 - 3) Rengør alle apparatets dele som beskrevet i kapitlet „Rengøring“.

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis delene er beskadigede på grund af mangel-fuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet Service).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter stavblenderen mod transportskader. Emballeringsmaterierne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til materialerecirkulation sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterierne, som ikke skal bruges mere, i henhold til de gældende lokale forskrifter.

BEMÆRK

- ▶ Opbevar den originale emballage i løbet af stavblenderens garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke stavblenderen ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominel effekt	600 W
Beskyttelsesklasse	II 

Vi anbefaler, at stavblenderen køles af i ca. 2 minutter efter 1 minuts anvendelse.

Beskrivelse af stavblenderen / tilbehøret

Figur A:

- 1 Hastighedsindstilling
- 2 Kontakt (normal hastighed)
- 3 Turbokontakt (høj hastighed)
- 4 Motordel
- 5 Stavblender

Anvendelse

- Med stavblenderen **5** kan du tilberede dips, saucer, supper eller børnemad. Vi anbefaler, at stavblenderen **5** anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stavblenderen **5** til tilberedning af faste fødevarer. Det fører til skader på stavblenderen, som ikke kan repareres!

Montering

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!



- ▶ Sæt først stikket i stikkontakten, når stavblenderen er samlet.

BEMÆRK

- ▶ Før stavblenderen bruges første gang, skal alle delene rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring."

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- Sæt stavblenderen **5** på motordelen **4**, så pilen peger mod symbolet .
Drej så stavblenderen **5**, til pilen på motordelen **4** peger mod symbolet .

DK

Sådan holdes stavblenderen

Hold stavblenderen på følgende måde for at betjene den:



Betjening

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Fødevarerne må ikke være for varme! Indhold, der sprøjter ud, kan forårsage skoldning.

BEMÆRK

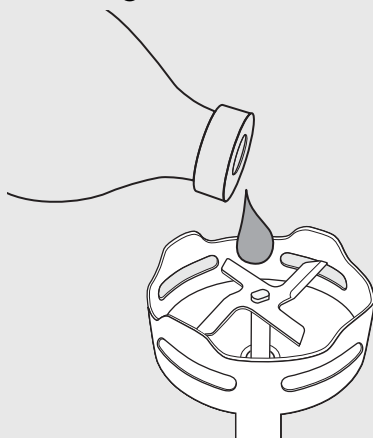
- ▶ Vi anbefaler, at stavblenderen ❸ afkøles ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Når stavblendesættet ❸ er samlet:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på kontakten ❷ og hold den inde for at tilberede fødevarer med normal hastighed. Stil hastighedsindstillingen ❶ i retningen "5" for at øge hastigheden. Stil hastighedsindstillingen ❶ i retningen "1" for at reducere hastigheden.
- 3) Hold turbokontakten ❸ inde for at tilberede fødevarerne med høj hastighed. Ved tryk på turbokontakten ❸ opnår du straks den maksimale hastighed.
- 4) Når du er færdig med tilberedning af fødevarerne, skal du bare slippe kontakten igen.


BEMÆRK

- ▶ Hvis der kommer usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende, skal du smøre stavblenderens ❸ drivaksel med lidt neutral spiseolie:



Rengøring

⚠ FARE FOR STRØMSTØD!

- ▶ Før du rengør stavblenderen ⑤, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten.
- ▶  Du må under ingen omstændigheder dyppe motordelen ④ ned i vand under rengøringen eller holde den ind under rindende vand.

⚠ ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Når du arbejder med den ekstra skarpe kniv er der fare for personskade.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Maskinens dele må ikke rengøres i opvaskemaskinen, da de derved beskadiges.
- ▶ Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ødelægges!

- 1) Træk stikket ud af stikkontakten.
- 2) Rengør motordelen ④ med en fugtig klud.
Sørg for, at der ikke kommer vand ind i åbningerne på motorblokken ④. Til-sæt lidt opvaskemiddel til kluden, hvis snavset sidder meget fast. Tør resterne af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 3) Rengør stavblenderen ⑤ grundigt i opvaskevand, og fjern derefter resterne af opvaskemiddel med rent vand.
- 4) Tør alle dele af med en tør klud, og sørg for, at maskinen er helt tør, før du bruger den igen.

Bortskaffelse af stavblenderen



Smid aldrig stavblenderen ud sammen med det normale husholdningsaffald.

Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf stavblenderen via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.

Info til EF-overensstemmelseserklæringen

Dette apparat er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og andre relevante forskrifter i det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EC, ErP-direktivet 2009/125/EC samt lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.



Den komplette, originale overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos importøren.

Importør

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

DK

Garanti

Du får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Produktet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte dit servicested telefonisk. På denne måde kan der garanteres gratis indsendelse af din vare.

BEMÆRK

- ▶ Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, slidte dele eller defekter på skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller batterier.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti. Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Skader og mangler, der evt. allerede fandtes ved køb, skal anmeldes lige efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal evt. reparationer betales.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 90961

Åbningstid for hotline: Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Opskrifter

Cremet grøntsagssuppe

2 - 4 personer

Ingredienser

- 2 - 3 spsk olie
- 200 g løg
- 200 g kartofler (melede kartofler er særligt velegnede)
- 200 g gulerødder
- 350 - 400 ml grøntsagsbouillon (frisk eller instant)
- Salt, peber, muskatnød
- 5 g persille

Tilberedning

- 1) Fjern skallerne fra løgene, og skær dem i terninger. Vask og rens gulerødderne, og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne, skyl dem, og skær dem i ca. 2 cm store terninger.
- 2) Varm olien op i en gryde, og damp løgene, til de er klare. Tilsæt gulerødderne og kartoflerne, og lad dem dampe med. Tilsæt så meget bouillon, at grøntsagerne er dækket godt, og lad det koge videre i 10-15 minutter. Tilsæt mere bouillon, hvis grøntsagerne ikke længere er dækket til.
- 3) Vask persillen, ryst den tør og fjern stilkene. Riv persillen i grove stykker, og tilsæt den til suppen. Purer det hele i ca. 1 minut med stavblenderen **5**. Smag til med salt og peber og revet muskatnød.

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

- 1 mellemstort løg
- 2 fed hvidløg
- 10 - 20 g frisk ingefær
- 3 spsk rapsolie
- 400 g græskarkød (Hokkaido-græskar egner sig bedst, da skallen bliver blød under kogning og ikke skal skrælles)
- 250 - 300 ml kokosmælk
- 250 - 500 ml grøntsagsbouillon
- Saft af en ½ appelsin
- Lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Fjern skallerne fra løget, og skær det i firkanter - gør det samme med hvidløget. Skræl ingefæren, og skær den i terninger. Damp først løget og ingefæren i varm olie. Tilsæt hvidløg efter 2 minutter, og lad det dampe med.
- 2) Rengør græskarret grundigt med en grøntsagsbørste under varmt vand, og skær det i 2-3 cm store terninger. (Hvis der anvendes andet end Hokkaido-græskar, skal det først skrælles). Tilsæt græskarterningerne til løgene og ingefæren, og lad det dampe med. Fyld kokosmælk og grøntsagsbouillon på, så græskarret er dækket helt. Lad det koge under låg i ca. 20-25 minutter, til det hele er mørt. Blend det med stavblenderen **(5)**, til suppen er ensartet glat. Tilsæt kokosmælk, indtil suppen har en cremet konsistens.
- 3) Smag suppen til med appelsinsaft, sukker, salt og peber, så den har en afbalanceret sur-saltet smag ud over den stærke smag.


DK

Sødt frugtpålæg

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter (friske eller dybfrosne)
- 1 brev (ca. 125 g) gelesukker, som ikke skal koges
- 1 stænk citronsaft
- 1 knivspids korn fra en stang vanille

Tilberedning

- 1) Vask og rengør jordbærrene, og fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand kan løbe af, og pålægget ikke bliver for flydende. Større jordbær skæres i mindre stykker.
- 2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i det lille bæger.
- 3) Stænk lidt citronsaft henover.
- 4) Skrab kornene af en stang vanille ud, og tilsæt det, hvis du ønsker det.
- 5) Tilsæt brevet med gelesukker uden kogning, og blend det hele i 45-60 sekunder med stavblenderen . Hvis der stadig er større stykker, skal det hele hvile i 2 minutter, hvorefter du kan pure 60 sekunder igen.
- 6) Server det straks, eller fyld frugtpålægget på et glas med skruelåg, og luk det.

Krydderurte-vinaigrette

Ingredienser

- 3 - 4 stilke glat persille
- 3 - 4 stilke basilikum
- ca. 100 ml olivenolie
- 1 ubehandlet citron
- 1 tskf. sennep med top (dijonsennep)
- 1 fed hvidløg
- Salt, peber, sukker

Tilberedning

- 1) Fjern krydderurternes blade fra stilkene, og hæld dem i en høj blenderskål.
- 2) Tilsæt saften fra citronen og lidt revet skal.
- 3) Pil hvidløget, og skær det i små terninger.
- 4) Hæld sennep, hvidløgsterninger, salt og peber i blenderskålen.
- 5) Blend ingredienserne med stavblenderen **5**, og tilsæt olivenolien lidt efter lidt.
- 6) Smag vinaigretten til, og tilsæt eventuelt en knivspids sukker.

Yoghurt - bananer - milkshake

Ingredienser

- 250 g yoghurt (vanilje)
- 1 banan
- 200 ml mælk
- 1 brev vaniljesukker

Tilberedning

- 1) Skræl bananerne, og skær dem i små terninger.
- 2) Hæld alle ingredienserne i blenderskålen.
- 3) Purer og blend med stavblenderen **5**.

Sommaire

Introduction	60
Droits d'auteur	60
Utilisation conforme	60
Consignes de sécurité	61
Accessoires fournis	63
Recyclage de l'emballage	63
Caractéristiques techniques	64
Description de l'appareil / Accessoires	64
Utilisation	64
Assemblage	65
Tenir l'appareil	65
Opération	66
Nettoyage	67
Mise au rebut	67
Remarques relatives à la déclaration de conformité CE	68
Importateur	68
Garantie	69
Service après-vente	69
Recettes	70
Crème de légumes	70
Soupe au potiron	71
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	72
Vinaigrette aux herbes	73
Milkshake yaourt banane	73

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction de ce document, même partielle, ainsi que la réutilisation des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Evitez de l'utiliser à des fins professionnelles !

AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

REMARQUE

- ▶ L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation. Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non agréées. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.


Consignes de sécurité

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Il est interdit d'exposer l'appareil à l'humidité et de l'utiliser à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide pénètre dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et faites-le réparer par un technicien spécialisé.
- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur, sans tirer sur le câble lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le câble secteur et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés agréés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Il est interdit d'ouvrir le carter du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives pour l'utilisation fiable de l'appareil.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.

 Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être plongé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Avant d'échanger les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ De manière générale, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique, ...
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage. La lame est extrêmement tranchante !

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Notice d'utilisation

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice d'utilisation.
- 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

REMARQUE

- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II 

Nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant pendant env. 2 minutes après l'avoir opéré pendant 1 minute.

Description de l'appareil / Accessoires

Figure A :

- ❶ Régulateur de vitesse
- ❷ Commutateur (vitesse normale)
- ❸ Commutateur turbo (vitesse rapide)
- ❹ Bloc moteur
- ❺ Mixeur plongeant

Utilisation

- Le mixeur plongeant ❺ vous permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou de la nourriture pour bébé. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant ❺ au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant ❺ pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

Assemblage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Insérez le mixeur plongeant **5** sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche indique le symbole **6**. Tournez le mixeur plongeant **5**, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur **4** indique le symbole **6**.

FR
BE

Tenir l'appareil

Pour opérer l'appareil, veuillez le tenir de la manière suivante :



Opération

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Toutes éclaboussures risquent de provoquer des brûlures.

REMARQUE

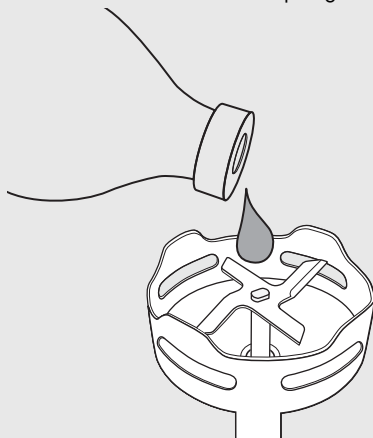
- ▶ Après une minute de fonctionnement, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant ⑤ pendant environ 2 minutes.

Si vous avez assemblé le set de mixeur plongeant ⑤ conformément aux consignes :

- 1) Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tenez le commutateur ② enfoncé pour transformer les aliments à vitesse normale. Faites glisser le régulateur de vitesse ① en direction «5», pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse ① en direction «1», pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez le commutateur turbo ③ enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée. En appuyant sur le commutateur turbo ③, vous disposez immédiatement de la vitesse maximale.
- 4) Une fois que vous avez terminé de travailler les denrées alimentaires, relâchez simplement le commutateur enfoncé.


REMARQUE

- ▶ Si en cours d'opération, vous constatez des bruits inhabituels comme un grincement ou un bruit similaire, veuillez ajouter un peu d'huile alimentaire neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant ⑤ :



Nettoyage

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant **5**, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **4** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Risque de blessures lors de la manipulation avec la lame extrêmement tranchante.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ Les éléments de l'appareil ne doivent pas passer au lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.
- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet agresser la surface de manière irréparable !

- 1) Retirez la fiche secteur.
- 2) Nettoyez le bloc-moteur **4** à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau qui pénètre dans les ouvertures du bloc-moteur **4**. En cas de salissures tenaces, veuillez également mettre un produit vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez les restes de produit vaisselle à l'aide d'un chiffon humide.
- 3) Nettoyez le mixeur plongeant **5** soigneusement dans l'eau de vaisselle et retirez ensuite les résidus de produit vaisselle à l'eau claire.
- 4) Séchez tout soigneusement avec un chiffon sec et assurez-vous que l'appareil est entièrement sec avant de l'utiliser à nouveau.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales.

Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Remarques relatives à la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux prescriptions correspondantes de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/EC, de la directive ErP 2009/125/EC et de la directive «Basse tension» 2006/95/EC.



La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

Importateur

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

FR
BE

Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- ▶ Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

FR
BE

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

IAN 90961

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 90961

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Recettes

Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingrédients

- 2 - 3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre
(les variétés à chair farineuse sont particulièrement adaptées)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

Préparation

- 1) Peler les oignons et les couper en dés fins. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.
- 2) Chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre, également les faire revenir. Rajouter du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rajouter du bouillon en cas de besoin si les légumes ne sont plus recouverts.
- 3) Laver le persil, le secouer pour enlever l'excès d'humidité et retirer les tiges. Déchirer le persil en gros morceaux et le rajouter à la soupe. Réduire le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur plongeant **5**. Assaisonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

Soupe au potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (le potiron doux d'Hokkaido est le plus adapté, car sa peau s'amollit à la cuisson, il n'y a donc pas besoin de le peler)
- 250 - 300 ml de lait de noix de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Peler l'oignon et le couper en dés, ainsi que l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.
- 2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2 - 3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaido, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant **5**. Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.
- 3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

Pâte à tartiner aux fruits sucrée

Ingrédients

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 zeste de jus de citron
- 1 pincée de marc d'une gousse de vanille

Préparation

- 1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
- 4) En cas de besoin, râcler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant **5** pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Déguster sans attendre ou verser la pâte de fruits dans un verre avec un couvercle à visser et bien refermer.

Vinaigrette aux herbes

Ingrédients

- 3 - 4 tiges de persil plat
- 3 - 4 tiges de basilic
- env. 100 ml d'huile d'olive
- 1 citron non traité
- 1 bonne cuillère à café de moutarde de dijon
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, sucre

Préparation

- 1) Retirez les feuilles des herbes des tiges et les mettre dans un récipient mixeur élevé.
- 2) Ajouter le jus du citron et un peu de zeste.
- 3) Peler la gousse d'ail et la couper en petits dés.
- 4) Mettre la moutarde, la gousse d'ail en dés, le sel et le poivre dans le récipient mixeur.
- 5) Mixer les ingrédients à l'aide du mixeur plongeant **5** et ajouter progressivement l'huile d'olive
- 6) Goûter la vinaigrette et éventuellement encore ajouter une pincée de sucre.

FR
BE

Milkshake yaourt banane

Ingrédients

- 250 g de yaourt (vanille)
- 1 banane
- 200 ml de lait
- 1 sachet de sucre vanille

Préparation

- 1) Peler la banane et la couper en petits morceaux.
- 2) Mettre tous les ingrédients dans un récipient mélangeur.
- 3) Écraser et mixer avec le mixeur plongeant **5**.

Inhoud

Inleiding	76
Auteursrecht	76
Gebruik in overeenstemming met bestemming	76
Veiligheidsvoorschriften	77
Inhoud van het pakket	79
De verpakking afvoeren	79
Technische gegevens	80
Beschrijving van het apparaat / accessoires	80
Gebruik	80
In elkaar zetten	81
Apparaat vasthouden	81
Bediening	82
Reinigen	83
Apparaat afdanken	83
Opmerkingen over de EC-conformiteitsverklaring	83
Importeur	84
Garantie	84
Service	84
Recepten	85
Gebonden groentesoep	85
Pompensoep	86
Zoet broodbeleg	87
Kruidenvinaigrette	88
Yoghurt - bananen - milkshake	88

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

NL
BE

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. Gebruik het niet bedrijfsmatig!

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ▶ Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ▶ De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

OPMERKING

- ▶ Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming. De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen. Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.


Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- ▶ Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

 Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of opzetstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Koppel het apparaat los van het lichtnet,...
 - als u het apparaat onbeheerd laat,
 - als u het apparaat schoonmaakt,
 - als u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes.
- ▶ Maak de staafmixer heel voorzichtig schoon. Het mes is extreem scherp!

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle delen van het apparaat en deze gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

OPMERKING

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.

OPMERKING

- ▶ Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Beschermingsklasse	II 

Wij adviseren de staafmixer na 1 minuut in werking ca. 2 minuten lang te laten afkoelen.

Beschrijving van het apparaat / accessoires

Afbeelding A:

- 1 Snelheidsregelaar
- 2 Schakelaar (normale snelheid)
- 3 Turboschakelaar (hoge snelheid)
- 4 Motorblok
- 5 Staafmixer

Gebruik

- Met de staafmixer **5** kunt u dipsauzen, sauzen, soepen of babyvoeding maken. Wij adviseren de staafmixer **5** max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de staafmixer **5** niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

In elkaar zetten

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



- ▶ Steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.

OPMERKING

- ▶ Voor de eerste ingebruikname alle delen van het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het mes is erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om

- Zet de staafmixer **5** op het motorblok **4**, zodat de pijl naar het symbool  wijst. Draai de staafmixer **5**, totdat de pijl op het motorblok **4** naar het symbool  wijst.

Apparaat vasthouden

Om het apparaat te gebruiken, moet u het als volgt vasthouden:



Bediening

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spuit kan brandwonden tot gevolg hebben.

OPMERKING

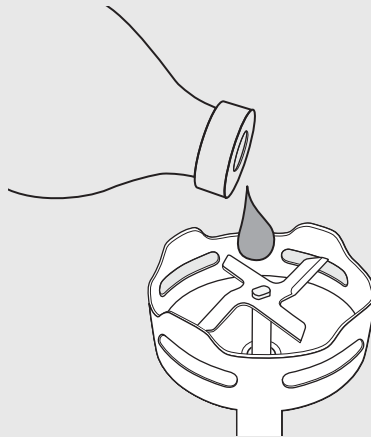
- ▶ We raden aan om de staafmixer **5** na 1 minuut gebruik ong. 2 minuten te laten afkoelen.

Als u de staafmixer **5** als gewenst gemonteerd heeft:

- 1) Steek de netstekker in het stopcontact.
- 2) Houd de schakelaar **2** ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken. Schuif de snelheidsregelaar **1** richting „5“, om de snelheid te verhogen. Schuif de snelheidsregelaar **1** richting „1“, om de snelheid te verlagen.
- 3) Houd de turboschakelaar **3** ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken. Door op de turboschakelaar **3** te drukken staat u meteen de maximale bewerkingssnelheid ter beschikking.
- 4) Wanneer u met de verwerking van de levensmiddelen klaar bent, laat u gewoon de ingedrukte schakelaar los.


OPMERKING

- ▶ Mochten er tijdens het gebruik vreemde geluiden optreden, zoals piepen o.i.d., doe dan een beetje neutrale spijsolie op de aandrijfas van de staafmixer **5**:



Reinigen

GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixer **5** schoonmaakt.
- ▶  Het motorblok **4** mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ In de omgang met het extreem scherpe mes bestaat gevaar voor verwonding.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ U mag de onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasmachine reinigen, deze zouden daardoor kunnen beschadigen
- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

- 1) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 2) Reinig het motorblok **4** met een vochtige doek.
Let erop dat er geen water in de openingen van het motorblok **4** terechtkomt. Bij hardnekkige vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg de restanten van het afwasmiddel met een vochtige doek af.
- 3) Reinig de staafmixer **5** grondig en verwijder daarna restanten van afwasmiddel met helder water.
- 4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het opnieuw wordt gebruikt.

Apparaat afdanken



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Opmerkingen over de EC-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet aan de naleving van de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2004/108/EC, de ErP-richtlijn 2009/125/EC en de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC.



De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.

Importeur

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

Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

OPMERKING

- ▶ De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt. De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventuele schaden en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop.

Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 90961

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 90961

Bereikbaarheid hotline: Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Recepten

Gebonden groentesoep

2 - 4 personen

Ingrediënten

- 2 - 3 EL olie
- 200 g uien
- 200 g aardappels (vooral geschikt zijn melig kokende soorten)
- 200 g wortelen
- 350 - 400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie

Bereiding

- 1) Uien schillen en in kleine blokjes snijden. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
- 2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10 -15 minuten zacht laten koken. Naar behoefte tussendoor bouillon toevoegen, als de groente niet meer bedekt is.
- 3) Peterselie wassen, droog schudden en stelen verwijderen. Peterselie in grove stukken scheuren en in de soep doen. Alles met de staafmixer **5** ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.


Pompensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 knoflooktenen
- 10 - 20 g verse gember
- 3 EL koolzaadolie
- 400 g vrucht vlees van de pompoen (het beste geschikt is de Hokkaido pompoen, omdat de schil zacht wordt tijdens het koken en hij niet geschild moet worden)
- 250 - 300 ml kokosmelk
- 250 - 500 ml groentebouillon
- sap van een ½ sinaasappel
- een scheutje droge witte wijn
- 1 TL suiker
- zout, peper

Bereiding

- 1) Uien schillen en in kleine blokjes snijden, knoflook precies zo. Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruiten. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruiten.
- 2) Pompoen met een groenteborstel onder warm water grondig schoonmaken, dan in blokjes van 2-3 cm snijden. (Als er andere pompoen wordt gebruikt dan Hokkaido pompoen, moet deze bovendien geschild worden). Blokjes kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20-25 minuten zacht koken. Alles met de staafmixer  glad mengen. Daarbij zoveel kokosmelk toevoegen, totdat de soep de juiste, zacht-romige consistentie heeft.
- 3) De soep op smaak brengen met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zurig-zoutige nuance heeft.

Zoet broodbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125 g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

Bereiding

- 1) Aardbeien wassen en schoonmaken, daarbij het groene steeltje verwijderen. Goed laten afdruipen in een zeef, zodat overtollig water kan weglopen en het beleg niet te vloeibaar wordt. Grotere aardbeien klein snijden.
- 2) 250 g aardbeien afwegen en in een geschikte mengbeker doen.
- 3) Een scheutje citroensap er overheen doen.
- 4) Desgewenst het merg van een vanillestokje uitschrapen en toevoegen.
- 5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de staafmixer **5** 45-60 seconden lang grondig mengen. Mochten er nog grotere stukken aanwezig zijn, het geheel 2 minuten laten rusten en dan opnieuw 60 seconden pureren.
- 6) Meteen consumeren of de marmelade in een glazen pot met schroefdeksel doen en afsluiten.

Kruidenvinaigrette

Ingrediënten

- 3 - 4 takjes platte peterselie
- 3 - 4 takjes basilicum
- ca. 100 ml olijfolie
- 1 onbehandelde citroen
- 1 niet-afgestreken TL mosterd (Dijonmosterd)
- 1 knoflookteen
- zout, peper, suiker

Bereiding

- 1) De blaadjes van de kruiden van de stelen afhalen en in een hoog mengreservoir doen.
- 2) Voeg het sap van de citroen en een beetje geraspte citroenschil toe.
- 3) Schil de knoflookteen en snijd deze in kleine blokjes.
- 4) De mosterd, de blokjes knoflook, zout en peper in het mengreservoir doen.
- 5) De ingrediënten met de staafmixer **5** door elkaar mixen en geleidelijk de olijfolie erbij gieten.
- 6) De vinaigrette op smaak maken en eventueel nog een snufje zout toevoegen.

Yoghurt - bananen - milkshake

Ingrediënten

- 250 g yoghurt (vanille)
- 1 banaan
- 200 ml melk
- 1 pakje vanillesuiker

Bereiding

- 1) Schil de bananen en snijd ze in kleine blokjes.
- 2) Doe alle ingrediënten in een mengkom.
- 3) Pureer en meng de ingrediënten met de staafmixer **5**.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	90
Urheberrecht	90
Bestimmungsgemäße Verwendung	90
Sicherheitshinweise	91
Lieferumfang	93
Entsorgung der Verpackung	93
Technische Daten	94
Gerätebeschreibung / Zubehör	94
Verwendung	94
Zusammenbauen	95
Gerät halten	95
Bedienen	96
Reinigen	97
Gerät entsorgen	97
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	98
Importeur	98
Garantie	99
Service	99
Rezepte	100
Gemüse-Cremesuppe	100
Kürbissuppe	101
Süßer Fruchtaufstrich	102
Kräuter-Vinaigrette	103
Joghurt - Bananen - Milchshake	103

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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

Sie dürfen 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 auseinander nehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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!

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.

DE
AT
CH

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 

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

Abbildung A:

- ➊ Geschwindigkeitsregler
- ➋ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ➌ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ➍ Motorblock
- ➎ Stabmixer

Verwendung

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Stabmixer ➎ 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.

HINWEIS

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

⚠️ 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 **7** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **8** 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

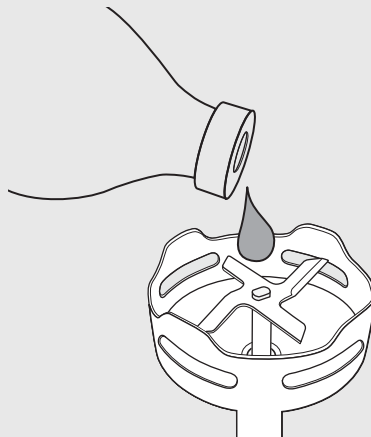
- ▶ Wir empfehlen, den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

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.

DE
AT
CH

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.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

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

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- ▶ Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich 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.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE
AT
CH

Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 90961

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 90961

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 90961

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

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 abwägen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den 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 hinzufließen 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

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

07 / 2013 · Ident.-No.: EDS-SSM600C2-052013-2

IAN 90961