

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER SET SSMS 600 C3

(GB) (IE)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(FI)

SAUVASEKOITINSARJA

Käyttöohje

(SE)

STAVMIXER, SET

Bruksanvisning

(DK)

STAVBLENDER-SÆT

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 96249

(FI) (SE) (DK)



(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 esiiin 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.

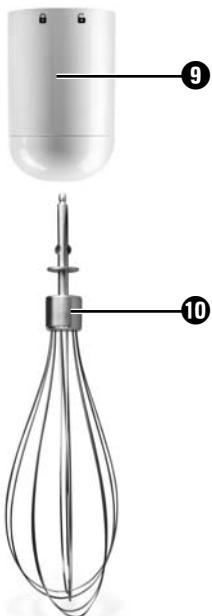
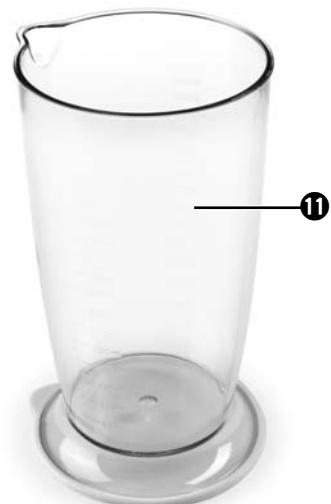
(DK)

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

(DE) (AT) (CH)

Klappt die Seite 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	19
SE	Bruksanvisning	Sidan	37
DK	Betjeningsvejledning	Side	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

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

Index

GB
IE

Introduction	2
Copyright.....	2
Intended use	2
Items supplied	3
Disposal of the packaging.....	3
Description of appliance / Accessories	4
Technical data	4
Safety instructions	5
Utilisation	7
Assembling	8
To assemble the hand blender.....	8
Assembling the wire whisk.....	8
Assembling the liquidiser.....	8
Holding the appliance	9
Operation	10
Cleaning	12
Disposal of the appliance	13
Notes on the EC Declaration of Conformity	13
Importer	13
Warranty	14
Service	14
Recipes	15
Cream of Vegetable Soup.....	15
Pumpkin Soup	16
Sweet Fruit Spread.....	17
Chocolate Cream	18
Mayonnaise.....	18

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 hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended 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.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
 - Measuring beaker with combined lid/base
 - Whisk
 - Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
 - 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.

Description of appliance / Accessories

Illustration A (hand blender):

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

Illustration B (liquidiser):

- ⑥ Bowl lid
- ⑦ Blade
- ⑧ Bowl (with combined lid/base)

Illustration C (whisk):

- ⑨ Whisk holder
- ⑩ Whisk

Illustration D (accessories):

- ⑪ Measuring beaker (with combined lid/base)

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II <input type="checkbox"/>
Capacity:	
Measuring beaker	700 ml
Max. fill volume for fluids	300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the whisk cool down for around 2 minutes after 2 minutes of operation.

If these operating times are exceeded the device can be damaged by overheating!

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.
 - ▶ Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance .
 - ▶ 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.
 - ▶ 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.
 - ▶ 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.
-  Never immerse the blender's motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

GB
IE

⚠ WARNING! 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 are cleaning the appliance,
 - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.

Utilisation

NOTICE

- With the measuring beaker ⑪ you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker ⑪.
- Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker ⑪, you can remove the base of the measuring beaker ⑪ and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker ⑪ is also closed.
- 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!
- With the whisk ⑩ you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk ⑩ for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.
- With the liquidiser, comprising of the blade ⑦, bowl ⑧ and bowl lid ⑥, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the liquidiser to process liquids. 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".

To assemble the hand blender

⚠ 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 . Turn the hand blender ⑤ until the arrow on the motor unit ④ points to the symbol .

Assembling the wire whisk

- Insert the whisk ⑩ into the whisk holder ⑨.
- Place the so assembled whisk ⑩ onto the motor block ④ so that the arrow points to the symbol . Turn the motor block ④ until the arrow points at the symbol .

Assembling the liquidiser

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade ⑦ is extremely sharp! Handle it with great care.
- Carefully place the blade ⑦ onto its retainer in the bowl ⑧. Turn the blade ⑦ a little until it slides onto the holder.

NOTICE

- ▶ The blade ⑦ is not fixed firmly in the holder. This is normal. The blade ⑦ is only sits firmly when the bowl lid ⑥ is put on.
- Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise ⑧.

NOTICE

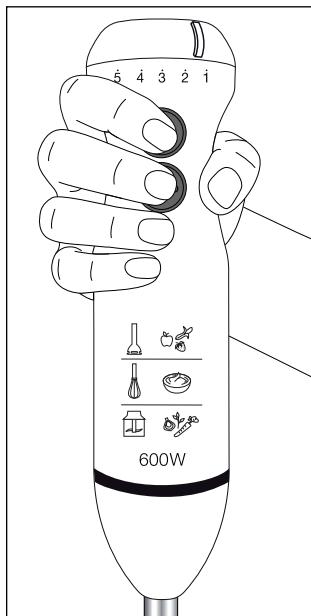
- NEVER fill the bowl ⑧ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.
- Place the bowl lid ⑥ onto the bowl ⑧ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ⑧ must be guided into the rail on the bowl lid ⑥. Please ensure that the blade ⑦ is correctly engaged in the bowl lid ⑥.
- Place the motor unit ④ on the bowl lid ⑥ so that the arrow points to the symbol ⑨. Turn the motor unit ④ until the arrow points to the symbol ⑩.

NOTICE

- Should you wish to keep foodstuffs in the bowl ⑧ you can remove the base of the bowl ⑧ and use it as a lid. For this, carefully remove the bowl lid ⑥ and motor unit ④ and, if needs be, the blade ⑦. Loosen the base of the bowl ⑧ and then place it onto the bowl ⑧.

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

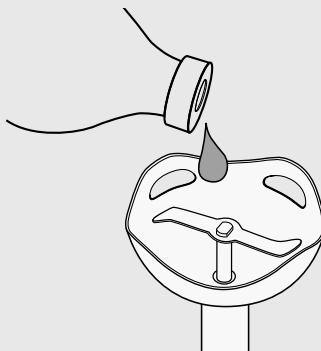
- When you beat cream with the whisk ⑩ hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator ① to position "5".

When you have assembled the blender set as you wish to use it:

- 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.

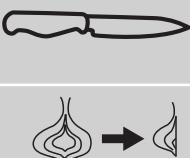
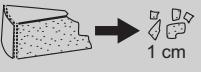
NOTICE

- Should unusual noises be heard during operation, such as squeaks or similar, lubricate the drive shaft of the blender with a few drops of neutral cooking oil:



Examples for the chopping and liquiding of various foods with the liquidiser:

GB
IE

Ingredients		max. amount	Processing time	SPEED
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
Parmesan		250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

Cleaning

WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains 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!

- To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ⑦. Reassemble the liquidiser after use and cleaning to prevent injury from the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- DO NOT clean the accessories 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 power cable.
- 2) Clean the motor block ④ and the whisk holder ⑨ with a moist cloth.
Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block ④. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the blender ⑤, the bowl lid ⑥, the bowl ⑧, the whisk ⑩, the measuring beaker ⑪ and the blade ⑦ thoroughly in washing-up water and then remove the detergent residues by rinsing them with clean water.
- 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

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.**

GB
IE

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

In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Directive 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 event of a warranty claim, please make contact by telephone with our 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, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

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

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 96249

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 96249

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

Recipes

Cream of Vegetable Soup

GB
IE

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 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 ❸ 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 1 minute 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.

GB
IE

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g Whipping cream
- 200 g Dark chocolate (> 60% Cocoa)
- ½ Vanilla pod (Pulp)

Preparation

- 1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
- 2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir with the whisk ⑩ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 1 Egg (yolk and egg white)
- 10 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

Preparation

- 1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑩ perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch ③.
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Sisällysluettelo

Johdanto	20
Tekijänoikeus	20
Määräystenmukainen käyttö	20
Toimituslaajuus	21
Pakkauksen hävittäminen	21
Laitteen kuvaus / Varusteet.....	22
Tekniset tiedot	22
Turvaohjeet	23
Käyttö	25
Kokoaminen	26
Sauvasekoittimen kokoaminen	26
Vispilän kokoaminen	26
Leikkurin kokoaminen	26
Laitteen pitäminen käessä.....	27
Käyttö	28
Puhdistus	30
Laitteen hävittäminen.....	31
EY-vaatimustenmukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita.....	31
Maahantuaja.....	31
Takuu	32
Huolto	32
Reseptejä.....	33
Vihannessosekeitto	33
Kurpitsakeitto	34
Makea marjalevite	35
Suklaavaahto	36
Majoneesi	36

FI

Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta.

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

Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on suojaattu tekijänoikeuden nojalla.

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

Määräystenmukainen käyttö

Sauvasekoitinsarja on tarkoitettu ainoastaan pienien elintarvikemäärien työstämiseen. Se on tarkoitettu yksinomaan yksityistalouksissa käytettäväksi. Sauvasekoitinsarjaa ei ole tarkoitettu ammattikäytöön.

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, virheellisestä suoritetusta korjauksista, luvattomista muutostöistä tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavin osin:

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

FI

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista koko pakausmateriaali.
- 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 huoltoomme palvelunumeron puoleen (katso luku **Huolto**).

Pakkauksen hävittäminen

Pakaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakausmateriaalit on valittu ympäristötystävällisyyss ja jätehuoltotekniset näkökohdat huomioiden ja siksi ne voidaan kierrättää.



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

OHJE

- Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuksien mukaan laitteen takuuajan, jotta voit pakata laitteen asianmukaisesti mahdollisen takutapahtuman sattuessa.

Laitteen kuvaus / Varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

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

Kuva B (leikkuri):

- ⑥ Sekoituskulhon kansi
- ⑦ Terä
- ⑧ Sekoituskulho (yhdistetyllä kannella/tukijalalla)

Kuva C (vispilä):

- ⑨ Vispilan pidike
- ⑩ Vispilä

Kuva D (varusteet):

- ⑪ Mitta-astia (ja yhdistetty kanssi/tukijalka)

Tekniset tiedot

Verkkojännite	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojaluokka	II <input type="checkbox"/>
Tilavuus:	
Mitta-astia	700 ml
Nesteiden suurin sallittu täytönmäärä	300 ml

Suosittelemme seuraavia käyttöaikoja:

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

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

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

Näiden käyttöaikojen ylittäminen voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja laitevaarioihin!

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 ulkotiloissa.
- ▶ Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota verkkopistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huolto-liikkeeseen.
- ▶ Irrota virtajohdot verkkopistorasiasta aina tarttumalla verkkopistokkeeseen. Älä vedä virtajohdosta.
- ▶ Älä taita tai purista virtajohdoa ja vedä se niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- ▶ Anna vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Tätä laitetta voivat käyttää rajoittuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt taikka puutteellisen kokemuksen ja/tai tiedot omaavat henkilöt, kun heitä valvotaan tai kun heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Sauvasekoittimen moottorilohkon kotelo ei saa avata. Tämä varantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuuun raukeamisen.
- ▶ Älä koskaan upota sauvasekoittimen moottorilohkoon nesterakenteisiin ja varmista, ettei moottorilohkon koteloon pääse nesteitä.

FI

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Irrota laite sähköverkosta aina,...
 - kun laitetta ei valvota,
 - kun puhdistat laitetta,
 - kun kokoat laitetta tai purat sitä.
- ▶ Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele niitä sen vuoksi aina varovasti.
- ▶ Äärimmäisen terävien terien käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara.
- ▶ Puhdista laite erittäin varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet ja sitä vanhemmat lapset, kun heitä valvotaan tai kun heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän tehtäviin kuuluvalta puhdistusta ja huoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

Käyttö

OHJE

- ▶ Mitta-astian ⑪ avulla voidaan mitata korkeintaan 700 ml nesteitä. Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua mitta-astian ⑪ reunojen yli.
- ▶ Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita mitta-astiassa ⑪, voit irrottaa mitta-astian ⑪ tukijalan ja käyttää sitä kantena. Varmista, että myös mitta-astian ⑪ kaatonokka on suljettu.
- Sauvasekoittimella ⑤ voidaan valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja tai vauvanruokaa. Suosittelemme, että sauvasekoitinta ⑤ käytetään kork. 1 minuutti kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä sekoitinosa ③ kiinteiden elintarvikkeiden käsittelyyn. Se johtaa laitteessa korjauskelvottomiin vaurioihin!
- Vispilällä ⑩ voidaan valmista majoneesia, vatkata kermaa ja valkuaisia tai sekoittaa jälkiruokia. Suosittelemme, että vispilää ⑩ käytetään kork. 2 minuutti kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.
- Terästä ⑦, kulhosta ⑧ ja kulhon kannesta ⑥ koostuvalla leikkurilla voidaan hienontaa myös kovempia elintarvikkeita. Suosittelemme, että leikkuria käytetään kork. 1 minuutti kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

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

FI

Kokoaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Työnnä verkkopistoke pistorasiaan vasta, kun olet koonnut laitteen.

HINWEIS

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

Sauvasekoittimen kokoaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

- Aseta sauvasekoitin **5** moottorilohkolle **4** niin, että nuoli osoittaa symboliin **6**. Käännä sauvasekoitinta **5**, kunnes moottorilohkon **4** nuoli osoittaa symboliin **7**.

Vispilän kokoaminen

- Aseta vispilä **10** vispilän pidikkeeseen **9**.
- Aseta näin koottu vispilä **10** moottorilohkolle **4** niin, että nuoli osoittaa symboliin **8**. Kierrä moottorilohkoo **4**, kunnes nuoli osoittaa symboliin **7**.

Leikkurin kokoaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

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

OHJE

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

OHJE

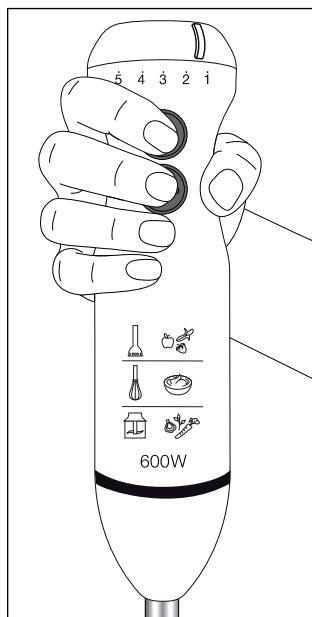
- Täytä kulho ⑧ aina vain MAX-merkintään asti. Muutoin laite ei toimi ihanteellisesti.
- Aseta kulhon kansi ⑥ kulholle ⑧ ja kierrä se tiukalle. Tällöin kulhon ⑧ reunassa olevat ulokkeet on vietövä kulhon kannessa ⑨ olevaan kiskoon. Varmista, että terä ⑦ osuu oikein sekoituskulhon kanteen ⑩.
- Aseta moottorilohko ④ kulhon kannelle ⑥ niin, että nuoli osoittaa symboliin ⑪. Käännä moottorilohkoa ④, kunnes nuoli osoittaa symboliin ⑫.

OHJE

- Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita kuhossa ⑧, voit irrottaa kulhon ⑧ tukijalan ja käyttää sitä kantena. Irrota tästä varten kulhon kanssi ⑨ ja moottorilohko ④ sekä tarvittaessa terä ⑦ varovasti. Irrota kulhon ⑧ jalka ja aseta se kulholle ⑧.

Laitteen pitäminen käessä

Pitele laitetta käytööä varten seuraavasti:



Käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

OHJE

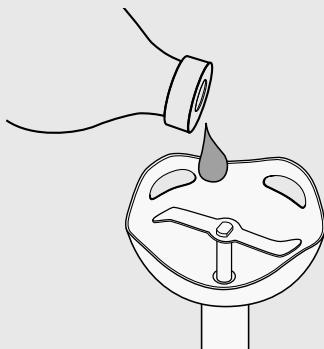
- Jos haluat vatkata kermaa vispilällä ⑩, pitele astiaa vatkaamisen aikana vinossa. Niin kerma vatkautuu nopeammin. Varo, ettei kermaa roisku ulos vatkaamisen aikana. Työnnä kerman vatkaamista varten nopeudensäädin ① asentoon "5".

Kun olet koonnut sauvasekoitinsetin 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 välistömästi 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 päähakseli muutamalla tipalla neutraalia ruokaöljyä:



Esimerkkejä eri elintarvikkeiden silppuamisesta ja hienontamisesta leikkurilla:

Ainekset		Maks. määrä	Työstöaika	Nopeus	FI
Sipulit	→	200 g	n. 20 s	Taso 1 - 3	
Persilja		30 g	n. 20 s	Turbo	
Valkosipuli	→	20 kynntä	n. 20 s	Taso 1 - 5	
Porkkanat	→	200 g	n. 15 s	Taso 1 - 5	
Hasselpähkinät/ mantelit		200 g	n. 30 s	Turbo	
Saksanpähkinät		200 g	n. 25 s	Taso 3 - 4	
Parmesaani	→ 1 cm	250 g	n. 30 s	Turbo	

Puhdistus

⚠ VAROITUS - SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sekoitussauvasten puhdistamista.
- ▶  Moottorilohkoo ④ ei saa missään tapauksessa upottaa puhdistuksen aikana veteen tai pitää juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

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

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

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

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

Laitteen hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan.

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

Anna laite hyväksytyin jätehuoltoityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. 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. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti todisteksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapaiksessa puhe-limitise yhteyttä lähipäään huoltopisteesseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

OHJE

- Takuu koskee ainoastaan materiaali- tai valmistusvirheitä. Takuu ei korvaa kuitenkaan kuljetusvaarioita, kuluvia osia tai mahdollisesti viallisten osien, esimerkiksi kytkimen aiheuttamia vahinkoja.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Tuotetta ei siten saa käyttää ammatillisiiin tarkoituksiin. Vääärä tai asianoton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia. Takuukorjaus ei pidennä takuuaiakaata. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

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

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritetut korjaukset ovat maksullisia.

Huolto

FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 96249

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

Reseptejä

Vihannessosekeitto

2 - 4 hengelle

Ainekset

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

FI

Valmistus

- 1) Kuori sipuli ja leikkaa se pieniksi kuutioksi. Pese porkkanat, kuori ja leikkaa viipaleiksi. Kuori perunat, huuhtele 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, ravistele kuivaksi ja poista varret. Revi persilja paloiksi ja lisää keittoon. Soseuta kaikki sauvasekoittimella ⑤ noin 1 minuutin ajan. Mausta suolalla, pippurilla ja raastetulla muskottipähkinällä.

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

- 1 keskikokoinen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 10 - 20 g tuoreta inkivääriä
- 3 rkl rapsiöljyä
- 400 g kurpitsan hedelmälihaa (parhaiten sopii hokkaido-kurpitsa, koska sen kuori pehmenee keittääessä 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 leikkää se kuutioksi, samoin valkosipuli. Kuori inkivääri ja leikkää pieniksi kuutioiksi. Hauduta ensiksi sipuli ja inkivääri kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin kuluttua myös valkosipuli ja jatka haudutusta.
- 2) Puhdistaa kurpitsa juuresharjalla perusteellisesti lämpimässä vedessä, leikkää 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 ⑤ tasaiseksi. Lisää tällöin kookosmaitoa niin paljon, että keitosta tulee sopivan pehmeän sosemaista.
- 3) Mausta keitto appelsiinimehulla, valkoviinillä, sokerilla, suolalla ja pippurilla niin, että keitto saa mausteisen aromin lisäksi myös makean ja tasapainoisena hampamensuolaisen 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

FI

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 perustellisesti 45-60 sekunnin ajan. Jos seassa on vielä suurempia paloja, anna seoksen seistä 1 minuutin ajan ja souseuta sitten uudelleen 60 sekuntia.
- 6) Nauti heti tai täytä marjalevite kierrekorkilla varustettuun tölkkiin ja sulje se hyvin.

Suklaavaahto

4 hengelle

Ainekset

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

Valmistus

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

VINKKI: Maistuu hyvältä tuoreiden hedelmien ja marjojen kanssa.

Majoneesi

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

Valmistus

- 1) Lisää kananmuna ja sitruunamehu sekoitusastiaan, pidä vispilää ⑩ astiassa pystysuorassa ja paina Turbo-painiketta ③.
- 2) Lisää öljy tasaisena, ohuena nauhana hitaasti (n. 1,5 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin ainesosiin.
- 3) Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla maun mukaan.

Innehållsförteckning

Inledning	38
Upphovsrätt	38
Föreskriven användning	38
Leveransens innehåll	39
Kassera förpackningen	39
Beskrivning/Tillbehör.....	40
Tekniska data	40
Säkerhetsanvisningar	41
Användning.....	43
Montering	44
Montera stavmixern.....	44
Montera ballongvispen	44
Montera hacktillsatsen.....	44
Hålla produkten	45
Användning.....	46
Rengöring	48
Kassera produkten.....	49
Information om EG-överensstämmelse.....	49
Importör	49
Garanti.....	50
Service	50
Recept	51
Krämig grönsakssoppa	51
Pumpasoppa	52
Rårörd marmelad.....	53
Chokladmousse	54
Majonäs	54

SE

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 kasering. 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 överläter den till någon annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

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

Föreskriven användning

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

⚠️ VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

OBSERVERA

► 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 används på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända används. Det är användaren själv som bär hela ansvaret.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

SE

- 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.

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

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

Bild B (hacktillsats):

- ⑥ Lock till skål
- ⑦ Kniv
- ⑧ Skål (med fot/lock)

Bild C (ballongvisp):

- ⑨ Visphållare
- ⑩ Ballongvisp

Bild D (måttbägare med fot):

- ⑪ Måttbägare (med lock/fot)

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominell effekt	600 W
Skyddsklass	II <input type="checkbox"/>
Produkten rymmer :	
Måttbägare	700 ml
Max. påfyllningsmängd för vätskor	300 ml

Vi rekommenderar följande drifttider:

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

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

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

Om drifttiderna överskrids kan produkten överhettas och skadas!

Säkerhetsanvisningar

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
 - ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan du rengör produkten.
 - ▶ Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus.
 - ▶ Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
 - ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
 - ▶ Bocka eller kläm inte kabeln och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
 - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
 - ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
 - ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
 - ▶ Du får inte öppna motorblockets hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
-  Du får aldrig doppa ner stavmixerns motorblock i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska i motorblockets hölje.

SE

⚠️ WARNING! 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 hållt ...
 - när du måste gå ifrån produkten,
 - när du ska rengöra produkten,
 - när du sätter ihop eller tar isär den
- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Knivarna är mycket vassa! Var därför extra försiktig när du handskas med dem.
- ▶ Det finns risk för personskador när man handskas med de extremt vassa knivarna.
- ▶ Rengör produkten mycket försiktigt. Knivarna är mycket vassa!
- ▶ Den här produkten får användas av barn som är 8 år eller äldre om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Endast barn som är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt får rengöra och serva produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn under 8 år.

Användning

OBSERVERA

- ▶ Med måttbägaren 11 kan du mäta upp till 700 ml vätska. Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna över kanten på måttbägaren 11.
- ▶ Om du vill förvara vätska eller livsmedel i måttbägaren 11 kan du ta av måttbägarens 11 fot och använda den som lock istället. Kontrollera att måttbägarens 11 pip är stängd.
- Med stavmixern 5 kan du göra dip, såser, soppor och barnmat. Vi rekommenderar att inte låta stavmixern 5 arbeta längre än 1 minut i sträck för att därefter fåstå och svalna.

SE

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inte stavmixern 5 för att bearbeta fasta livsmedel. Då blir produkten totalförstörd!
- Med ballongvispen 10 kan du göra majonäs, vispa grädde eller äggvita och röra ihop efterrätter. Vi rekommenderar att inte låta ballongvispen 10 arbeta mer än 2 minuter i sträck för att därefter fåstå och svalna.
- Med hacktillsatsen som består av kniv 7, skål 8 och lock 6 kan du också hacka sönder hårdare livsmedel. Vi rekommenderar att inte låta hacktillsatsen arbeta längre än 1 minut i sträck för att därefter fåstå och svalna.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Montering

⚠️ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Sätt inte i kontakten förrän stavmixern monterats ihop.

OBSERVERA

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

Montera stavmixern

⚠️ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handkas med den.
- Sätt stavmixern ⑤ på motorblocket ④ så att pilen pekar mot symbolen .
Skruta på stavmixern ⑤ tills pilen på motorblocket ④ pekar mot symbolen .

Montera ballongvispen

- Sätt ballongvispen ⑩ i hållaren ⑨.
- Sätt den monterade vispen ⑩ på motorblocket ④ så att pilen pekar mot symbolen . Vrid motorblocket ④ tills pilen pekar mot symbolen .

Montera hacktillsatsen

⚠️ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven ⑦ är extremt vass! Var därför extra försiktig när du handkas med den.
- Sätt försiktigt kniven ⑦ på hållaren i skålen ⑧. Skruva då lite på kniven ⑦ så att den glider över fästet.

OBSERVERA

- Då sitter inte kniven ⑦ riktigt fast på fästet. Det ska vara så. Kniven ⑦ fastnar inte förrän skålens lock ⑥ sätts på.
- Fyll sedan skålen ⑧ med de livsmedel som ska hackas.

OBSERVERA

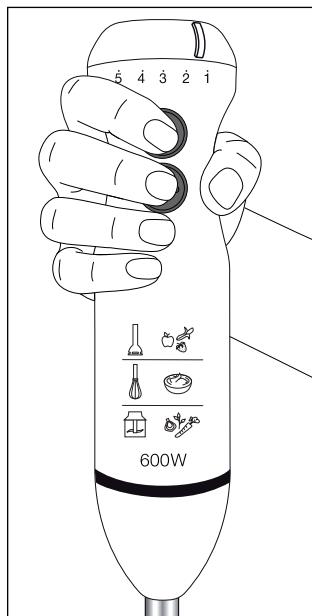
- Fyll aldrig skålen **8** över MAX-markeringen. Annars fungerar det inte så bra.
- Sätt locket **6** på skålen **8** och skruva fast det. Flikarna på kanten av skålen **8** ska föras in i spåret på locket **6**. Kontrollera att kniven **7** griper fast ordentligt i skålens lock **6**.
- Sätt motorblocket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

OBSERVERA

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

Hålla produkten

Gör så här när du använder produkten:



Användning

⚠️ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

OBSERVERA

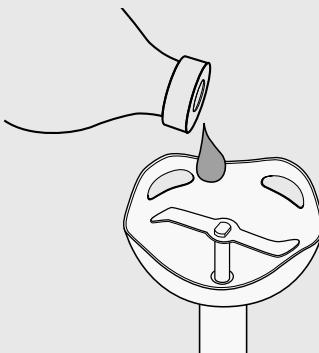
- Om du ska vispa grädde med ballongvispen ⑩ ska du luta på käret när du vispar. Då går det fortare att vispa grädden. Akta så att grädden inte stänker över kanten när du vispar. Sätt hastighetsreglaget ① på läge 5 när du ska vispa grädde.

När du monterat ihop stavmixersetet:

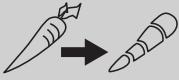
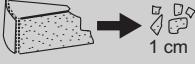
- 1) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 2) Håll knappen ② intryckt för att bearbeta livsmedel på normal hastighet. Flytta reglaget ① mot läge 5 för att öka hastigheten. Flytta reglaget ① mot läge 1 för att minska hastigheten.
- 3) Håll turboknappen ③ intryckt för att bearbeta livsmedel på riktigt hög hastighet. Med turboknappen ③ kommer man genast upp i maximal hastighet.
- 4) När du är färdig släpper du bara knappen.

OBSERVERA

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



Exempel för att hacka och finfördela livsmedel med hacktillsatsen:

Ingre-dienser		Max. mängd	Bearbetningstid	Hatsighet
Lök		200 g	ca 20 sek.	Läge 1 - 3
Persilja		30 g	ca 20 sek.	Turbo
Vitlök		20 kvistar	ca 20 sek.	Läge 1 - 5
Morötter		200 g	ca 15 sek.	Läge 1 - 5
Hasselnötter/ Mandel		200 g	ca 30 sek.	Turbo
Valnötter		200 g	ca 25 sek.	Läge 3 - 4
Parmesanost		250 g	ca 30 sek.	Turbo

SE

Rengöring

VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör stavmixersetet.
-  Du får aldrig doppa ner motorblocket **4** i vatten för att rengöra det och inte heller hålla det under rinnande vatten.

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Du får inte rengöra delar av stavmixersetet i diskmaskinen, då blir de förstörda.
- Använd inga aggressiva, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Då kan ytan bli helt förstörd!

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

Kassera produkten



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

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.

SE

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 lågspänningssdirektiv 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

Garanti

För den här produkten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här produkten 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. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

SE OBSERVERA

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

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 produkten packats upp, dock senast två dagar efter köpet.

När garantitiden är slut kostar det pengar att reparera produkten.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 96249

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 96249

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

SE

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 skalias, eftersom skalet mjuknar när den kokar)
- 250 - 300 ml kokosmjölk
- 250 - 500 ml grönsaksbuljong
- Saften av $\frac{1}{2}$ 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 skalias). Tillsätt pumpatärningar i lök- och ingefärablandningen och bryn försiktigt. Fyll på hälften av kokosmjölken och så mycket buljong att pumpan täcks ordentligt. Koka under lock i ca 20 - 25 minuter tills pumpan blivit mjuk. Mixa till en slät smet med stavmixern ③. 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 (färsk eller djupfrysta)
- 1 kuvert (ca 125 g) gelésocker som inte ska koka
- 1 skvärt 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 skvärt 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 1 minut och därefter mosa i ytterligare 60 sekunder.
- 6) Avnjut marmeladen genast eller häll upp den i en burk med skrullock.

SE

Chokladmousse

4 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

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

Tips: Färsk frukt är jättegott till.

Majonäs

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

Tillagning

- 1) Tillsätt ägg och citronsaft i mixerbehållaren, placera ballongvispen ⑩ lodrätt i behållaren och tryck in turboknappen ③.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en jämn och tunn stråle (inom ca 1,5 minut) så att den binder sig med smeten.
- 3) Smaka av med salt och peppar.

Indholdsfortegnelse

Indledning	56
Ophavsret	56
Anvendelsesområde.....	56
Medfølger ved køb.....	57
Bortkaffelse af emballagen	57
Beskrivelse af stavblenderen / tilbehøret	58
Tekniske data	58
Sikkerhedsanvisninger.....	59
Anvendelse	61
Montering	62
Montering af stavblenderen	62
Montering af piskeriset	62
Montering af blenderdelen	62
Sådan holdes stavblenderen	63
Betjening	64
Rengøring	66
Bortkaffelse af stavblenderen.....	67
Info til EF-overensstemmelseserklæringen.....	67
Importør	67
Garanti.....	68
Service	68
Opskrifter	69
Cremet grøntsagssuppe.....	69
Græskarsuppe	70
Sødt frugtpålæg	71
Choko-creme	72
Mayonnaise.....	72

DK

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 bildeerne - også i ændret tilstand - er kun tilladt med producentens skriftlige tilladelse.

Anvendelsesområde

Stavblendersættet er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små mængder. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.
Stavblendersættet er ikke beregnet til erhvervsmæssig anvendelse.

⚠ ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med stavblenderen, hvis den anvendes til områder, der 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, der 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. Ejerens bærer alene risikoen.

Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblender-sæt
- Målebæger med kombineret låg/fod
- Piskeris
- Hakker (kniv og skål med kombineret låg/fod)
- 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“.

DK

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 mangelfuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

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



Aflevering af emballagen til materialercirkulation sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterialerne, 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.

Beskrivelse af stavblenderen / tilbehøret

Figur A (stavblender):

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

DK

Figur B (hakker):

- ⑥ Låg til skålen
- ⑦ Kniv
- ⑧ Skål (med kombineret låg/fod)

Figur C (piskeris):

- ⑨ Piskerisholder
- ⑩ Piskeris

Figur D (tilbehør):

- ⑪ Målebæger (med kombineret låg/fod)

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominel effekt	600 W
Beskyttelsesklasse	II <input type="checkbox"/>
Indhold :	
Målebæger	700 ml
Maks. påfyldt mængde væske:	300 ml

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad stavblenderen afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Lad hakkeren afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Lad piskeriset afkøle ca. 2 minutter efter 2 minutters drift.

Hvis disse driftstider overskrides, kan apparatet blive beskadiget på grund af overophedning!

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.
- ▶ Apparatet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs.
- ▶ Hvis der kommer væske ind i kabinetet, 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.
- ▶ 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, hvis de er under 8 år.
- ▶ Kabinetet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert, og garantien bortfalder.
- ⚠ Stavblenderens motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

DK

DK

⚠ 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 anvendes af børn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- Rengør produktet meget forsigtigt. Knivene er meget skarpe!
- Denne vandkoger kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af vandkogeren og de farer, som kan være forbundet med den.
- Rengøring og vedligeholdelse, som udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og under opsyn.
- Vandkogeren og dens tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.

Anvendelse

BEMÆRK

- Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret ⑪. Fyld højest 300 ml i til forarbejdning, ellers kan der løbe væske ud af målebægeret ⑪.
- Hvis du vil opbevare væske/fødevarer i målebægeret ⑪, kan du tage målebægerets fod ⑪ af og anvende den som låg. Sørg for, at hældetuden på målebægeret ⑪ er lukket.
- 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.

DK

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stavblenderen ⑤ til tilberedning af faste fødevarer. Det fører til skader på stavblenderen, som ikke kan repareres!
- Med piskeriset ⑩ kan du fremstille mayonnaise, piske fløde og æggehvider eller nære desserter. Vi anbefaler, at piskeriset ⑩ anvendes maks 2 minutter ad gangen og derefter afkøles.
- Med blenderdelen bestående af kniven ⑦, skålen ⑧ og låget til skålen ⑥ kan du finde hårdere fødevarer. Vi anbefaler, at blenderen anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke blenderen til forarbejdning af væsker. 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".

DK

Montering af stavblenderen

⚠ 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 .

Montering af piskeriset

- Sæt piskeriset ⑩ i piskerisholderen ⑨.
- Sæt det samlede piskeris ⑩ på motordelen ④, så pilen peger mod symbolet .
Drej motordelen ④, til pilen peger mod symbolet .

Montering af blenderdelen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven ⑦ er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- Sæt forsigtigt kniven ⑦ på holderen i skålen ⑧. Drej kniven ⑦ en lille smule, så den glider på holderen.

BEMÆRK

- Kniven ⑦ sidder ikke fast på holderen. Det er normalt. Kniven ⑦ sidder først helt fast, når skålens låg ⑥ sættes på.
- Fyld så fødevarerne, som skal blændes, i skålen ⑧.

BEMÆRK

- Fyld altid kun skålen ⑧ indtil MAKS-markeringen. Ellers fungerer stavblenderen ikke optimalt.
- Sæt skålens låg ⑥ på skålen ⑧, og skru det fast. Tappene på kanten af skålen ⑧ skal sættes ind i skinnen på skålens låg ⑥. Sørg for, at kniven ⑦ gribet korrekt ind i skålens låg ⑥.
- Sæt motordelen ④ på skålens låg ⑥, så pilen peger mod symbolet . Drej motordelen ④, til pilen peger mod symbolet .

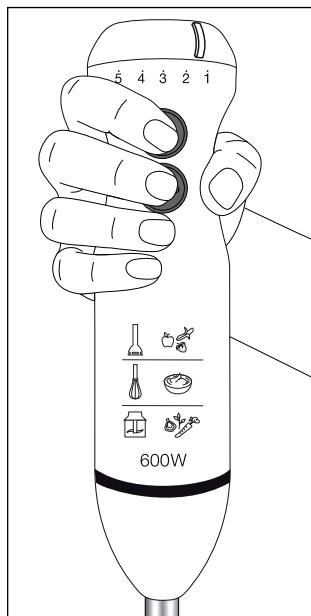
BEMÆRK

- Hvis du vil opbevare væsker/fødevarer i skålen ⑧, kan du tage skålens fod ③ af og anvende den som låg. Tag skålens låg ⑥ og motordelen ④ af, og tag eventuel kniven ⑦ forsigtigt ud. Løsn skålens fod ③, og sæt den på skålen ⑧.

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

- Hvis du vil piske fløde med piskeriset ⑩, skal du holde skålen på skrå, mens du pisker. Så bliver fløden hurtigere stiv. Sørg for, at fløden ikke sprøjter under piskning. Stil hastighedsindstillingen ① på "5" for at piske fløde.

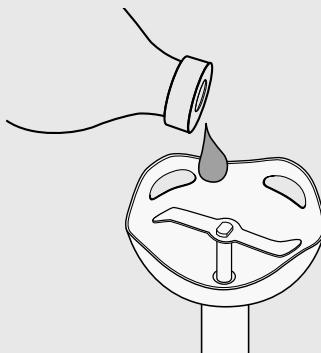
DK

Når stavblendersættet er samlet:

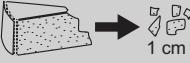
- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på kontakten ② og hold den inde for at tilberede fødevarer med normal hastighed. Stil hastighedsindstillingen ① i retningen "5" for at øge hastigheden. Stil hastighedsindstillingen ① i retningen "1" for at reducere hastigheden.
- 3) Hold turbokontakten ③ inde for at tilberede fødevarerne med høj hastighed. Ved tryk på turbokontakten ③ 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 drivaksel med lidt neutral spiseolie:



Eksempler på hakning og findeling af forskellige førdevarer med blenderdelen:

Ingre-dienser		Max. mængde	Tilberedningstid	Hastighed
Løg		200 g	ca. 20 sek.	Trin 1 - 3
Persille		30 g	ca. 20 sek.	Turbo
Hvidløg		20 fed	ca. 20 sek.	Trin 1 - 5
Gulerødder		200 g	ca. 15 sek.	Trin 1 - 5
Hasselnød-dere/mandler		200 g	ca. 30 sek.	Turbo
Valnødder		200 g	ca. 25 sek.	Trin 3 - 4
Parmesan		250 g	ca. 30 sek.	Turbo

DK

Rengøring

DK

⚠ ADVARSEL - FARE FOR STRØMSTØD!

- Før du rengør stavblenderen, 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 ⑦ er der fare for personskade. Saml blenderdelen igen efter brug og rengøring, så man ikke kan komme til skade på den ubeskyttede kniv. Sørg for, at børn ikke kan røre ved den.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Stavblenderens 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 motorblokken ④ og piskerisholderen ⑨ med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke kommer vand ind i motorblokkens ④ åbninger. Hvis snavset sidder fast, kan du bruge lidt opvaskemiddel på kluden. Tør resterne af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 3) Rengør stavmixeren ⑤, skålens låg ⑥, skålen ⑧, piskeriset ⑩, målebægeret ⑪ og kniven ⑦ grundigt i opvaskevand, og skyld derefter sæberesterne af med rent vand.
- 4) Tør det hele godt af med et viskestykke, og kontrollér, at apparatet er helt tørt, før det bruges 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.



DK

Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanti

På denne stavblender får du 3 års garanti fra købsdatoen. Stavblenderen er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst din serviceafdeling telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. På denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

BEMÆRK

- Garantien dækker kun materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter.

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

Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 96249

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

DK

Tilberedning

- 1) Fjern skallerne fra løgene, og skær dem i terninger. Vask ogrens 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 dampes 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. Purér det hele i ca. 1 minut med stavblenderen ❸. 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 egnar 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

DK

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 dampne 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 dampne 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.

Sødt frugtpålæg

Ingredienser

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

Tilberedning

- 1) Vask og rengør jordbærrne, og fjern den grønne stilke. 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) Ståenk lidt citronsaft henover.
- 4) Skrab kornene af en stang vanille ud, og tilset det, hvis du ønsker det.
- 5) Tilsæt brevet med gelesukker uden kogning, og blend det hele i 45-60 sekunder med stavblenderen ⑤. Hvis der stadig er større stykker, skal det hele hvile i 1 minut, hvorefter du kan purere 60 sekunder igen.
- 6) Server det straks, eller fyld frugtpålægget på et glas med skruelåg, og luk det.

DK

Choko-creme

Til 4 personer

Ingredienser

- 350 g piskefløde
- 200 g mørk chokolade (> 60% kakaoandel)
- ½ stang vanille (korn)

Tilberedning

- 1) Kog fløden, bræk chokoladen i stykker, og lad det smelte deri ved lav varme. Skrab kornene ud af en halv stang vanille, og bland dem i massen.
- 2) Lad det afkøle helt i køleskabet, så det bliver fast.
- 3) Rør det igennem med piskeriset ⑩, så det bliver cremet før servering.

Tip: Frisk frugt er meget lækkert til denne choko-creme.

DK

Mayonnaise

- 200 ml neutral vegetabilsk olie, f.eks. rapsolie
- 1 æg (æggeblomme og æggelhvide)
- 10 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter smag

Tilberedning

- 1) Hæld ægget og citronsaften i bægeret, hold piskeriset ⑩ lodret ned i bægeret, og tryk på turboknappen ③.
- 2) Tilsæt olien i en ensartet, tynd stråle (i løbet af ca. 1:30 minut), så olien piskes sammen med de andre ingredienser.
- 3) Tilsæt til sidst salt og peber efter smag.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Urheberrecht	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	74
Lieferumfang	75
Entsorgung der Verpackung	75
Gerätebeschreibung/Zubehör	76
Technische Daten	76
Sicherheitshinweise	77
Verwendung	79
Zusammenbauen	80
Den Stabmixer zusammenbauen	80
Den Schneebesen zusammenbauen	80
Den Zerkleinerer zusammenbauen	80
Gerät halten	81
Bedienen	82
Reinigen	84
Gerät entsorgen	85
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	85
Importeur	85
Garantie	86
Service	86
Rezepte	87
Gemüse-Cremesuppe	87
Kürbissuppe	88
Süßer Fruchtaufstrich	89
Schoko-Creme	90
Mayonnaise	90

DE
AT
CH

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.

DE
AT
CH

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Zerkleinerer):

- ⑥ Schüssel-Deckel
- ⑦ Messer
- ⑧ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Abbildung C (Schneebesen):

- ⑨ Schneebesen-Halter
- ⑩ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⑪ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

DE
AT
CH

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II <input type="checkbox"/>
Fassungsvermögen: Messbecher	700 ml
Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.



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

DE
AT
CH

⚠️ 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.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

DE
AT
CH

Verwendung

HINWEIS

- Mit dem Messbecher ⑪ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⑪ herauslaufen.
- Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher ⑪ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers ⑪ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher ⑪ verschlossen ist.
- Mit dem Stabmixer ⑤ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ⑤ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Stabmixer ⑤ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesen ⑩ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ⑩ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ⑦, Schüssel ⑧ und Schüssel-Deckel ⑨, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

DE
AT
CH

Zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Den Zerkleinerer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

HINWEIS

- Befüllen Sie die Schüssel ⑧ immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel ⑥ auf die Schüssel ⑧ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ⑧ in die Schiene am Schüssel-Deckel ⑥ geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer ⑦ korrekt in den Schüssel-Deckel ⑥ greift.
- Setzen Sie den Motorblock ④ auf den Schüssel-Deckel ⑥, so dass der Pfeil auf das Symbol ⑤ weist. Drehen Sie den Motorblock ④, bis der Pfeil auf das Symbol ⑥ weist.

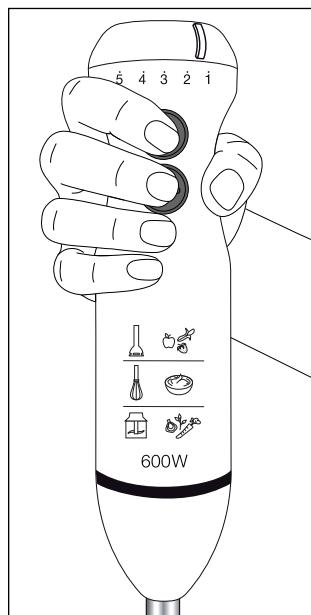
HINWEIS

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

DE
AT
CH

Gerät halten

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



Bedienen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

HINWEIS

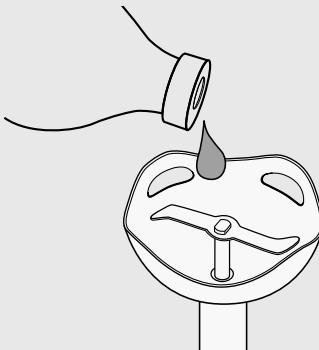
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ① auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter ② gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „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 Speisöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



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

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungs- zeit	Geschwin- digkeit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
Parmesan		250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

DE
AT
CH

Reinigen

⚠️ **WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ▶ Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock ④ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠️ **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Gerät entsorgen



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

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

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.



DE
AT
CH

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 96249

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 96249

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 96249

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

DE
AT
CH

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

DE
AT
CH

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer ⑤ glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

DE
AT
CH

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

DE
AT
CH

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ③ drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus
Tilstand af information · Stand der Informationen:
10/2013 · Ident.-No.: SSMS600C3-102013-1

IAN 96249