

SILVERCREST®



HAND BLENDER SET SSMS 600 D4

PL

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

DE AT CH

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

LT

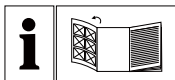
TRINTUVAS (RINKINYS)

Naudojimo instrukcija

IAN 332573_1910

PL

LT



PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

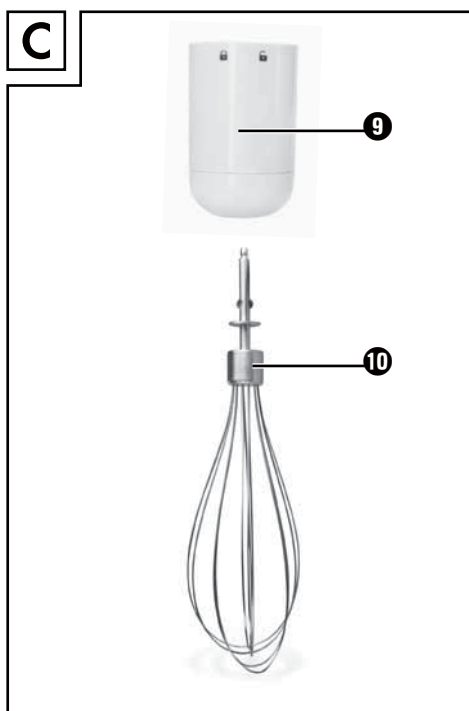
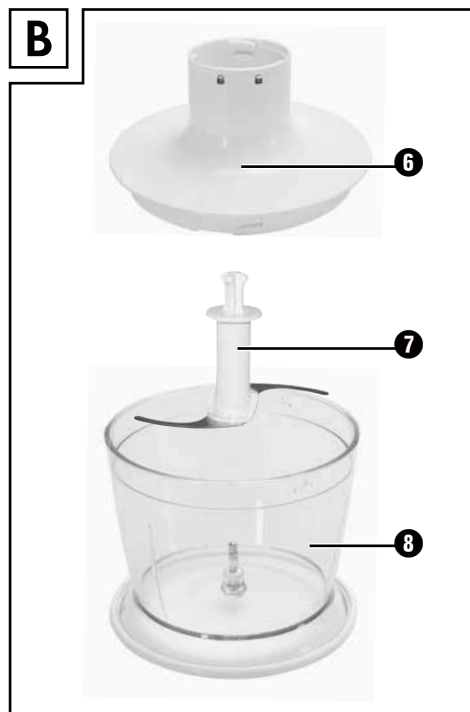
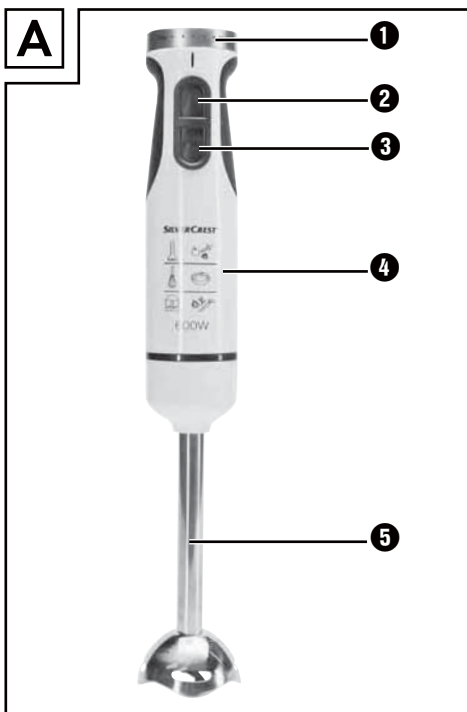
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

DE AT CH

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

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Spis treści

Wprowadzenie	2
Użycie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	3
Utylizacja opakowania	3
Opis urządzenia/Oprządkowanie	4
Dane techniczne	4
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przeznaczenie	7
Składanie urządzenia	8
Zamocowanie blendera	8
Zamocowanie trzepaczki	8
Zamocowanie rozdrabniacza	8
Obsługa	9
Czyszczenie	11
Utylizacja urządzenia	12
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	13
Serwis	14
Importer	14
Przepisy	15
Zupa krem z warzyw	15
Zupa dyniowa	16
Stodki przecier owocowy	17
Krem czekoladowy	18
Majonez	18

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

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

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

WSKAZÓWKA

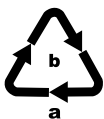
- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

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



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:
1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

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

Ilustracja B (rozdrabniacz):

- 6 Pokrywa miski
- 7 Nóż
- 8 Miska (z pokrywą/podstawką)



Ilustracja C (trzepaczka):

- 9 Uchwyt trzepaczki do piany
- 10 Trzepaczka do piany

Ilustracja D (akcesoria):

- 11 Miarka (z pokrywą/podstawką)

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Pojemność: Miarka 11	700 ml
maks. pojemność dla płynów	300 ml

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

Po 1 minucie pracy należy pozostawić blender **5** na ok. 2 minuty w celu jego schłodzenia.

Po 1 minucie pracy należy pozostawić rozdrabniacz na ok. 2 minuty w celu jego schłodzenia.

Po 2 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany **10** na ok. 2 minuty w celu jej schłodzenia.

W przypadku przekroczenia tych czasów pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania!

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odłączać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zginać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecać niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!



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

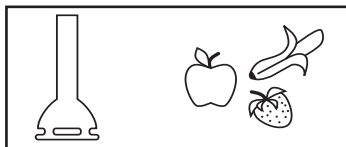
OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania ...
 - ... gdy jest bez nadzoru,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Podczas opróżniania miski należy zawsze zachowywać ostrożność! Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Niebezpieczeństwo obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia urządzenia.

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

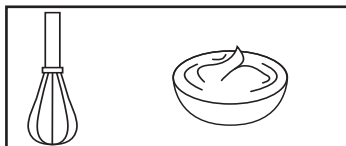
- ▶ W miarce **11** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **11**.
- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w miarce **11** możesz zdjąć podstawę miarki **11** i użyć jej jako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



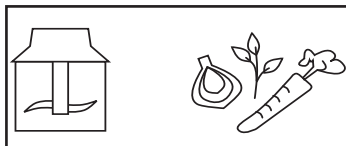
Za pomocą blendera **5** ręcznego można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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



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



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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Składanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

Zamocowanie blendera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż **7** jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, by strzałka była skierowana na symbol **6**. Obracaj blenderem **5** dotąd, aż strzałka na bloku silnika **4** będzie skierowana na symbol **7**.

Zamocowanie trzepaczki

- Wcisnąć trzepaczkę do piany **10** w uchwyt **9** tak, aby mocno się zatrzasnęła.
- Tak zmontowaną trzepaczkę do ubijania piany **10** załóż na blok silnika **4**, strzałką skierowaną na symbol **6**. Obróć blokiem silnika **4**, aż strzałka będzie skierowana na symbol **7**.

Zamocowanie rozdrabniacza

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż **7** jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Ostrożnie założyć nóż **7** na uchwyt na pojemniku do miksowania **8**. Obrócić przy tym nieco nóż **7** tak, by zesłizgnął się na uchwyt.

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Pojemnik **8** napełniaj zawsze tylko do zaznaczenia MAX. W przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działało optymalnie.
- Załóż pokrywę **6** na pojemnik **8** i dokręć. Noski w pojemniku **8** muszą przy tym wejść w szynę na pokrywie **6**. Upewnij się przy tym, że nóż **7** jest poprawnie osadzony w pokrywie misy **6**.
- Załóż blok silnika **4** na pokrywę **6** tak, by strzałka była skierowana na symbol **6**. Obracaj blokiem silnika **4** dotąd, aż strzałka będzie skierowana na symbol **7**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w pojemniku **8** możesz zdjąć podstawę pojemnika **8** i użyć jej jako pokrywy. W tym celu zdejmij pokrywę **6** i blok silnika **4**, a także ostrożnie ewentualnie nóż **7**. Zdejmij podstawę pod pojemnikiem **8** i załóż ją na pojemnik **8**.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA

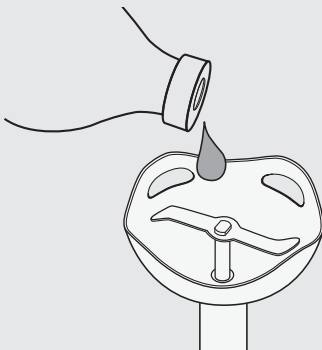
- ▶ Podczas ubijania śmietany za pomocą trzepaczki do piany **10**, trzymaj naczynie ukośnie. W ten sposób śmietana szybciej się ubija. Uważaj, by śmietana nie wylatywała z naczynia podczas ubijania. Do ubicia śmietany regulator prędkości **1** ustaw w położenie „Max”.

Po złożeniu zestawu z blenderem w określonej konfiguracji:

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie lub podobne, polej wałek napędowy blendera ⑤ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego:



Przykłady siekania i rozdrabniania różnych produktów spożywczych rozdrabniaczem:

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

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

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



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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Podczas korzystania z niezwykle ostrego noża ⑦ istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Po użyciu i umyciu rozdrabniacza należy go z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem ⑦. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem ⑦.

WSKAZÓWKA



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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

Utylizacja urządzenia



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

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



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo tlamliwych, np. przetłaczników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tytu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 332573_1910

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Zupa krem z warzyw

2 - 4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Marchew wymyć, obrać i pociąć na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 - 15 minut. W razie odstonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.
- 3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Całość miksować blenderem **5** przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muskatołową.

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

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

Słodki przecier owocowy

Surowce

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

Przygotowanie

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

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

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

Przygotowanie

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

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

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

Przygotowanie

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

Turinys

Ižanga	20
Naudojimas pagal paskirtį	20
Tiekiamas rinkinys	21
Pakuotės utilizavimas	21
Prietaiso aprašas/Priedai	22
Techniniai duomenys	22
Saugos nurodymai	23
Naudojimas	25
Surinkimas	26
Strypinio trintuvo surinkimas	26
Plakimo šluotelės surinkimas	26
Smulkintuvo surinkimas	26
Valdymas	27
Valymas	29
Prietaiso utilizavimas	30
Kompernaß Handels GmbH garantija	31
Priežiūra	32
Importuotojas	32
Receptai	33
Trinta daržovių sriuba	33
Moliūgų sriuba	34
Saldi vaisių užtepėlė	35
Šokoladinis kremas	36
Majonezas	36

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Styplinio trintuvo rinkinys skirtas tik nedideliam maisto produktų kiekiui apdoroti. Jis skirtas tik asmeniniam buitiniam naudojimui. Styplinio trintuvo rinkinys nėra skirtas komerciniam naudojimui.

ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

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

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

NURODYMAS

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

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

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

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

2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

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

NURODYMAS

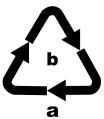
- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių **Priežiūra**).

Pakuotės utilizavimas

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



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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,

20–22: Popierius ir kartonas,

80–98: Sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

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

Prietaiso aprašas/Priedai

A paveikslas (strypinis trintuvas):

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

B paveikslas (smulkintuvas):

- 6 Smulkinimo indo dangtis
- 7 Peilis
- 8 Smulkinimo indas (su dangčiu-stovu)



C paveikslas (plakimo šluotelė):

- 9 Plakimo šluotelės laikiklis
- 10 Plakimo šluotelė

D paveikslas (priedai):

- 11 Matavimo indas (su dangčiu-stovu)

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 – 60 Hz
Vardinė galia	600 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
Talpa:	
Matavimo indas 11	700 ml
maks. įpilamų skysčių kiekis	300 ml

Rekomenduojamas veikimo laikas:

Strypiniam trintuvui 5 veikus 1 minutę, leiskite jam apie 2 minutes atvėsti.


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

Plakimo šluotelei 10 veikus 2 minutes, leiskite jai apie 2 minutes atvėsti.

Viršijus šį veikimo laiką, prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
 - ▶ Sutrikus prietaiso veikimui ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
 - ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke.
 - ▶ Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami ištraukite prietaiso tinklo kištuką iš elektros lizdo ir atiduokite prietaisą sutaisyti kvalifikuotiems specialistams.
 - ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo visada ištraukite laikydami už tinklo kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
 - ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti arba už jo užkliūti.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
 - ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
 - ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
 - ▶ Draudžiama atidaryti srypinio trintuvo variklio bloko korpusą. Tai yra nesaugu ir prarandama garantija.
-  Srypinio trintuvo variklio bloko jokia būdu nenardinkite į skysčius, saugokite, kad į variklio bloko korpusą nepatektų skysčių.

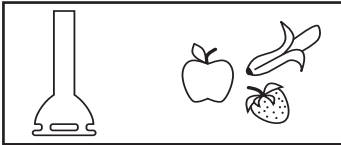
⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

Naudojimas

NURODYMAS

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



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

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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



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



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

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite smulkintuvo skysčiams apdoroti. Tai nepataisomai sugadins prietaisą!

Surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

NURODYMAS

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

Strypinio trintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Peilis **7** yra nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.
- Strypinį trintuvą **5** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą **6**. Sukite strypinį trintuvą **5**, kol rodyklė ant variklio bloko **4** bus nukreipta į ženklą **6**.

Plakimo šluotelės surinkimas

- Plakimo šluotelę **10** spauskite į plakimo šluotelės laikiklį **9**, kol ji užsifiksuos.
- Taip surinktą plakimo šluotelę **10** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą **7**. Sukite variklio bloką **4**, kol rodyklė bus nukreipta į ženklą **7**.

Smulkintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Peilis **7** nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.
- Peilį **7** atsargiai užmaukite ant laikiklio smulkinimo inde **8**. Užmaunamą peilį **7** šiek tiek pasukite, kad peilis nuslystų laikikliu.

NURODYMAS

- ▶ Užmovus peilį **7**, ant laikiklio jis laikosi ne visiškai tvirtai. Tai yra normalu. Visiškai tvirtai peilis **7** laikysis tik uždėjus smulkinimo indo dangtį **6**.
- Į smulkinimo indą **8** sudėkite maisto produktus, kuriuos norite susmulkinti.

NURODYMAS

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

NURODYMAS

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

Valdymas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

NURODYMAS

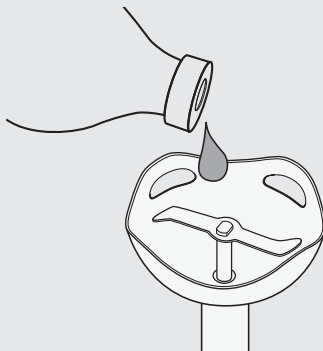
- ▶ Jei plakimo šluotele **10** norite suplakti grietinėlę, plakdami laikykite pakreiptą indą. Taip grietinėlė greičiau sustandės. Atkreipkite dėmesį, kad plakama grietinėlė netikštų. Norėdami suplakti grietinėlę, greičio reguliatorių **1** pastumkite į padėtį „Max“.

Kai strypinio trintuvo rinkinį surenkate norimam naudojimui:

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

NURODYMAS

- ▶ Jei veikiant prietaisui pasigirstų neįprastų garsų, pvz., gurgždesys ar pan., ant strypinio trintuvo **5** varančiojo veleno užpilkite šiek tiek neutralaus valgomojo aliejaus:



Įvairių maisto produktų sukapojimo ir susmulkinimo smulktuvu pavyzdžiai:

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

Valymas

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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



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

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Dirbant su labai aštriu peiliu **7**, galima susižeisti. Panaudoję ir išvalę smulkintuvą, jį vėl surinkite, kad nesusižeistumėte neuždengtu peiliu **7**. Laikykite peilį **7** vaikams nepasiekiamoje vietoje.

NURODYMAS



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

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

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

Prietaiso utilizavimas



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

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



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

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

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



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 123456 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 332573_1910

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Trinta daržovių sriuba

2 – 4 asmenims

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

- 1) Nulupkite svogūnus ir sukapokite smulkintuvu. Morkas nuplaukite, nuskuskite ir supjaustykite griežinėliais. Bulves nulupkite, nuplaukite ir supjaustykite maždaug 2 cm dydžio kubeliais.
- 2) Puode pakaitinkite aliejų ir jame iki skaidrumo patroškinkite svogūnus. Sudėkite morkas, bulves ir viską kartu troškinkite. Įpilkite tiek sultinio, kad daržovės būtų visiškai apsemtos, ir pavirkite sriubą 10 – 15 minučių, kol daržovės suminkštės. Jei reikia, dar įpilkite sultinio, kad daržovės visada būtų apsemtos.
- 3) Petražoles nuplaukite, išpurtykite vandenį ir pašalinkite kotelius. Petražoles suplėšykite stambiais gabalais ir sudėkite į sriubą. Viską sutrinkite į tyrę, apie 1 minutę trindami strypiniu trintuvu **5**. Pagardinkite druska, pipirais ir tarkuotu muskato riešutu.

Moliūgų sriuba

4 asmenims

Sudedamosios dalys

- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 2 skiltelės česnako
- 10 – 20 g šviežio imbiero
- 3 valgomieji šaukštai rapsų aliejaus
- 400 g moliūgo minkštimo (geriausiai tinka „Hokaido“ veislės moliūgai, kurių žievė verdant suminkštėja, todėl moliūgų nereikia nulupti)
- 250 – 300 ml kokosų pieno
- 250 – 500 ml daržovių sultinio
- ½ apelsino sulčių
- šiek tiek sauso baltojo vynu
- 1 arbatinis šaukštelis cukraus
- druskos, pipirų

Paruošimas

- 1) Nulupkite svogūnus bei česnakus ir sukapokite smulkintuvu. Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite imbierą. Pirmiausia karštame aliejuje patroškinkite svogūną ir imbierą. Po 2 minučių sudėkite česnaką ir viską troškinkite toliau.
- 2) Šiltu vandeniu ir daržovių valymo šepetėliu kruopščiai nuvalykite moliūgą, po to supjaustykite 2 – 3 cm dydžio kubeliais. (Jei naudojami kitokie nei „Hokaido“ veislės moliūgai, juos dar reikia nulupti). Sudėkite moliūgo gabalėlius ir troškinkite kartu su svogūnu bei imbieru. Į puodą įpilkite pusę kiekio kokosų pieno ir tiek daržovių sultinio, kad moliūgas būtų gerai apsemtas. Uždenkite dangtį ir virkite apie 20 – 25 minutes, kol suminkštės. Visą gerai sumaišykite strypiniu trintuvu **5**. Maišydami vis įpilkite kokosų pieno, kol sriuba taps tinkamo lengvo tirštumo.
- 3) Sriubą pagardinkite apelsinų sultimis, baltuoju vynu, cukrumi, druska ir pipirais – tai greta aštrios skonio natos jai suteiks saldumo bei subalansuoto rūgštoko sūrumo.

Saldi vaisių užtepėlė

Sudedamosios dalys

- 250 g braškių ar kitų uogų bei vaisių (šviežių arba šaldytų)
- 1 pakelis (apie 125 g) neverdamo želės cukraus
- 1 šlakelis citrinos sulčių
- 1 žiupsnelis vanilės ankšties sėkelių (kiek telpa ant peilio galo)

Paruošimas

- 1) Braškes nuplaukite ir nuvalykite, pašalindami žalią kotelį. Sudėkite į sietą ir gerai nuvarvinkite vandens perteklių, kad užtepėlė nebūtų per skysta. Didės braškes supjaustykite smulkiais gabalėliais.
- 2) Pasverkite 250 g braškių ir sudėkite į tinkamą maišymo indą.
- 3) Pašlakstykite jas trupučiu citrinos sulčių.
- 4) Jei norite, išbraukite ir sudėkite vienos vanilės ankšties sėkleles.
- 5) Supilkite pakelį neverdamo želės cukraus ir kruopščiai maišykite strypiniu trintuvu **5** 45 – 60 sekundžių. Jei mišinyje liko stambesnių gabalėlių, apie 2 minučių palaukite, tada dar kartą trinkite mišinį 60 sekundžių.
- 6) Valgykite iškart arba vaisių užtepėlę sudėkite į stiklainį su užsukamu dangteliu ir dangtelį užsukite.

Šokoladinis kremas

4 asmenims

Sudedamosios dalys

- 350 g plakamosios grietinėlės
- 200 g karčiojo šokolado (su > 60% kakavos)
- ½ vanilės ankšties (sėklelių)

Paruošimas

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

Patarimas: kartu labai tinka švieži vaisiai.

Majonezas

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang	39
Verpackung entsorgen	39
Gerätebeschreibung/Zubehör	40
Technische Daten	40
Sicherheitshinweise	41
Verwendung	43
Zusammenbauen	44
Den Stabmixer zusammenbauen	44
Den Schneebesen zusammenbauen	44
Den Zerkleinerer zusammenbauen	44
Bedienen	45
Reinigen	47
Gerät entsorgen	48
Garantie der Kompensaß Handels GmbH	49
Service	50
Importeur	50
Rezepte	51
Gemüsecremesuppe	51
Kürbissuppe	52
Süßer Fruchtaufstrich	53
Schokocreme	53
Mayonnaise	54

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesens
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

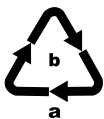
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Verpackung entsorgen

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Zerkleinerer):

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



Abbildung C (Schneebesen):

- ❾ Schneebesen-Halter
- ❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

STROMSCHLAGGEFAHR



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

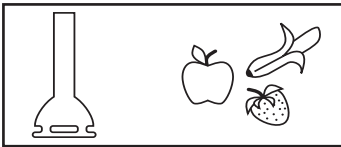
WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Verwendung

HINWEIS

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



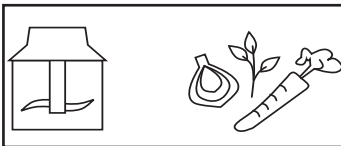
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



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



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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

HINWEIS



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

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol  weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Den Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Das Messer **7** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **7** sitzt erst ganz fest, wenn der Schüsseldeckel **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 Schüsseldeckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Schüsseldeckel **6** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüsseldeckel **6** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** auf den Schüsseldeckel **6**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol **7** weist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüsseldeckel **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**.

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

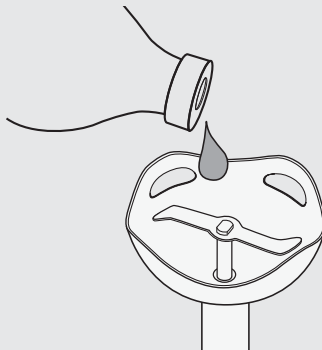
- ▶ Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **10** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **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 **2/3** los.

HINWEIS

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



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

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Stabmischer-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 **7** verletzen. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

HINWEIS



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 332573_1910

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und mit dem Zerkleinerer zerhacken. 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 Hokkaidokürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stan informacjı · Informacjıos data · Stand der Informationen:
12 / 2019 · Ident.-No.: SSMS600D4-112019-1

IAN 332573_1910