



HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET SSSM 600 A1

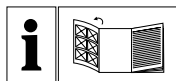
(FI)
**SAUVASEKOITINSETTI,
JOSSA SMOOTHIEKONE**
Käyttöohje

(PL)
**BLENDER RĘCZNY I DO
SMOOTHIE - ZESTAW**
Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)
**STABMIXER-SET
MIT SMOOTHIE-MAKER**
Bedienungsanleitung

(SE)
**STAVMIXER MED
SMOOTHIE-MAKER, SET**
Bruksanvisning

(LT)
**PANARDINAMAS TRINTUVAS
SU TIRŠTŲJŲ KOKTEILIŲ
PLAKTUVU**
Naudojimo instrukcija



FI

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

SE

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

PL

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

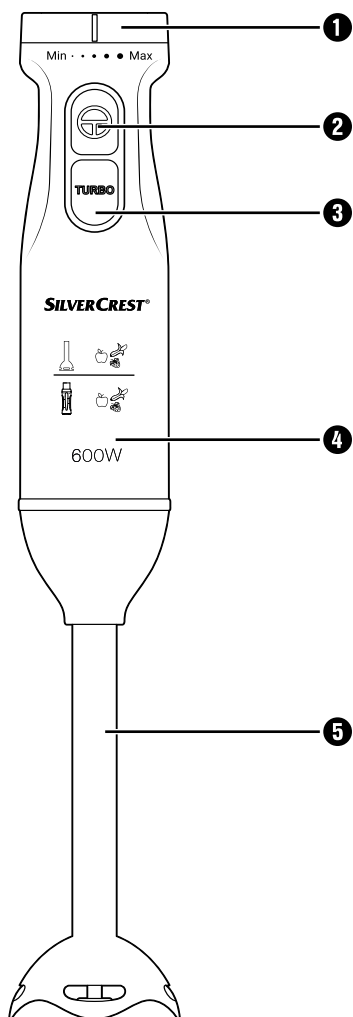
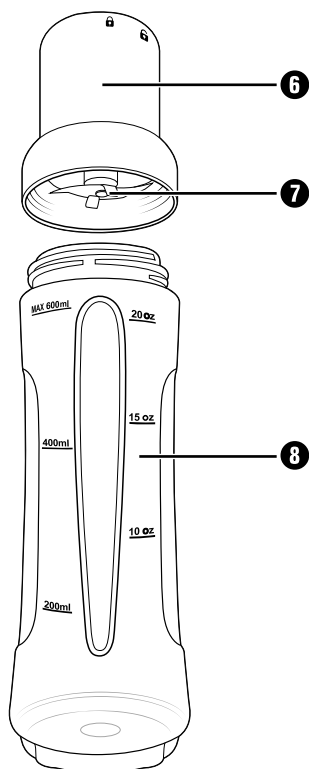
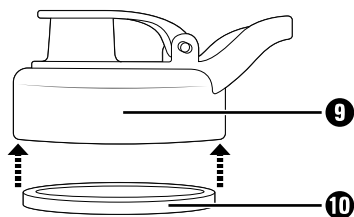
LT

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

DE AT CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	21
PL	Instrukcja obsługi	Strona	41
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	61
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A**B****C**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Käyttötarkoituksen mukainen käyttö	2
Toimitussisältö	3
Pakkauksen hävittäminen	3
Laitteen kuvaus	4
Tekniset tiedot	4
Turvallisuusohjeet	5
Käyttö	7
Kokoaminen	7
Sauvasekoittimen kokoaminen	8
Smoothiesekoittimen kokoaminen	8
Käyttö	9
Sauvasekoittimen käyttö	9
Smoothien valmistaminen	10
Puhdistus	13
Säilytys	14
Laitteen hävittäminen	14
Kompernass Handels GmbH:n takuu	15
Huolto	16
Maahantuoja	16
Reseptejä	17
Sauvasekoitin	17
Smoothisekoitin	19

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tuotteen turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Käyttötarkoituksen mukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden soseuttamiseen ja smoothiiden valmistamiseen. Se on tarkoitettu yksinomaan pienten ruokamäärien käsittelyyn ja yksityisten kotitalouksien käyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

VAROITUS!

Käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä aiheutuva vaara!

Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käytetään sen käyttötarkoituksen vastaisesti ja/tai muulla kuin tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

- Käytä laitetta ainoastaan sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

OHJE

- Emme vastaa mistään laitteen käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä, epäasianmukaisista korjauksista, luvattomasti suoritetuista muutoksista tai muiden kuin sallittujen varaosien käytöstä johtuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Toimitussisältö

Laitteen vakiotoimituskokoonpano sisältää seuraavat komponentit:

- Moottorilohko **4**
- Sauvasekoitin **5**
- Smoothiesekoitin (teräyksikkö **6** ja terä **7**, sekoitusastia **8**)
- Kansi **9**
- Käyttöohje

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 3) Puhdista kaikki laitteen osat kohdassa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

OHJE

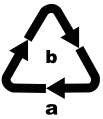
- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia ja ettei tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huoltonumeroon (katso luku "Huolto").

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalien valinnassa on huomioitu ympäristönäkökohdat sekä jätehuoltotekniset seikat, ja pakkaustarvikkeet ovat kierrätettäviä.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöstä välisest.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7 muovit, 20–22 paperi ja pahvi, 80–98 komposiittimateriaalit.

OHJE

- Mikäli mahdollista, säilytä alkuperäispakkaus laitteen takuuaian, jotta voit takuutapauksessa pakata laitteen asianmukaisesti.

Laitteen kuvaus

Kuva A (sauvasekoitin):

- ❶ Nopeudensäädin
- ❷ Kytin  (normaali nopeus)
- ❸ Turbokytkin (suuri nopeus)
- ❹ Moottorilohko
- ❺ Sauvasekoitin

Kuva B (smoothiesekoitin):

- ❻ Teräyksikkö
- ❼ Terä
- ❽ Sekoitustastia

Kuva C:

- ❾ Kansi (suljettavalla juoma-aukolla ja kantokahvalla)
- ❿ Tiivisterengas

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220-240 V ~ (vaihtovirta), 50-60 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojausluokka	II /  (kaksoiseristys)
LK-aika	1 minuutti
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

LK-AIKA

LK-aika (lyhytaikaiskäyttö) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää ilman, että moottori ylikuumenee ja vaurioituu. Ilmoitetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.

Sekoitustastia ❽	
Tilavuus	700 ml
Maks. täyttömäärä valmistusta varten	600 ml

Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA

- Liitä laite ainoastaan määräysten mukaan asennettuun pistorasiaan, jonka verkkojännite on 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista tai jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä.
- Älä altista laitetta kosteudelle äläkä käytä sitä ulkona.
- Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota pistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi ammattitaitoiseen huoltoliikkeeseen.
- Kun irrotat virtajohtoa pistorasiasta, vedä aina pistokkeesta, älä koskaan itse johdosta.
- Älä taita äläkä purista virtajohtoa. Sijoita virtajohto niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakaspalvelu tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Sauvasekoittimen moottorilohkon kotelo ei saa avata. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.



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

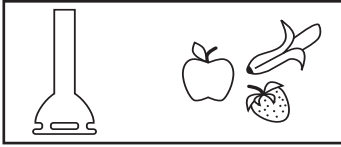
VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ennen kuin vaihdat liitos- tai lisäosia, jotka liikkuvat käytön aikana, kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Laitteen väärinkäyttöön liittyy loukkaantumisvaara!
- ▶ Irrota laite sähköverkosta aina seruraavissa tilanteissa:
 - - kun laite jätetään ilman valvontaa
 - - kun laitetta puhdistetaan
 - - kun kokoat laitetta tai irrotat siitä osia.
- ▶ Kun käytät laitetta kuuman ruoan soseuttamiseen kattilassa, ota kattila pois liedeltä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna palovammojen välttämiseksi kuuman ruoan jäähtyä hieman.
- ▶ 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 aina varoen.
- ▶ Äärimmäisen terävien terien käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara.
- ▶ Puhdista laite erittäin varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä jätä sauvasekoitinta liedellä olevaan kuumaan kattilaan, kun et käytä sitä.

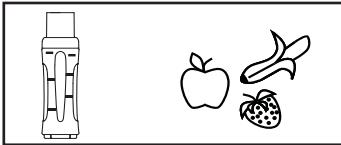
Käyttö



Sauvasekoittimella **5** voit valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja ja vauvanruokaa tai soseuttaa pehmeitä hedelmiä ja marjoja. Suosittelemme, että sauvasekoitinta **5** käytetään korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä sauvasekoitinta **5** kiinteiden elintarvikkeiden käsittelyyn. Se aiheuttaa laitteeseen korjauskelvottomat vauriot!



Smoothiesekoittimen **6/7/8** avulla voidaan valmistaa smoothieita. Smoothie on niin kutsuttu täyshedelmäjuoma. Smoothiet valmistetaan kokonaisista hedelmistä, kuorta ja siemeniä tai kiviä lukuun ottamatta. Näin saadaan aikaan

kuohkea koostumus. Smoothieita voidaan muunnella oman maun mukaan lähes rajattomasti: smoothieihin voidaan käyttää myös jogurttia, jäämurskaa, yrttejä tai jäätelöä. Suosittelemme, että sauvasekoitinta käytetään korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä koskaan työstä laitteessa kovia aineksia, kuten pähkinöitä, hedelmien kantoja, suuria jyviä, siemeniä tai kiviä!
- ▶ Älä koskaan täytä laitetta kuumilla aineksilla!

Kokoaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

OHJE

- ▶ Puhdista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki osat kohdassa "Phudistus" kuvatulla tavalla.

Sauvasekoittimen kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele niitä aina varoen.

- 1) Aseta sauvasekoitin **5** moottorilohkon **4** päälle niin, että ▼ moottorilohkossa **4** oleva nuoli osoittaa sauvasekoittimessa **5** olevaan symboliin .
- 2) Kierrä sauvasekoitinta **5**, kunnes moottorilohkossa **4** oleva nuoli ▼ osoittaa symbolia  kohti ja sauvasekoitin **5** lukittuu tukevasti paikalleen.

Smoothiesekoittimen kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele niitä aina varoen.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Älä koskaan kiinnitä teräyksikköä **6** ja terää **7** moottorilohkoon **4** ilman sekoitusastiaa **8**. Yhdistä aina ensin toisiinsa sekoitusastia **8** ja teräyksikkö **6**!

- 1) Aseta teräyksikkö **6** sekoitusastian **8** päälle niin, että terä **7** yltää sekoitusastiaan **8**. Kierrä teräyksikkö **6** tiukasti kiinni sekoitusastiaan **8**.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

► Kun kierrät teräyksikköä **6** kiinni, kierrä vain teräyksikköä **6**, älä sekoitusastiaa **8**! Muuten sekoitusastia **8** voi irrota ja ainekset valuvat ulos!

- 2) Yhdistä sitten teräyksikkö **6** (yhdessä siihen kiinnitetyn sekoitusastian **8** kanssa!) moottorilohkoon **4**. Yhdistä teräyksikkö **6** moottorilohkoon **4** siten, että moottorilohkossa **4** oleva nuoli ▼ osoittaa teräyksikössä **6** olevaa symbolia  kohti.
- 3) Kierrä sitten teräyksikköä **6** siten, että moottorilohkossa **4** oleva nuoli ▼ osoittaa teräyksikössä **6** olevaa symbolia  ja kiinnittyy tukevasti.

Käyttö

Sauvasekoittimen käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Elintarvikkeet eivät saa olla liian kuumia! Sekoitusastiasta roiskuva sisältö voi aiheuttaa palovammoja.

Jos olet koonnut sauvasekoittimen (katso luku "Kokoaminen"), toimi seuraavasti:

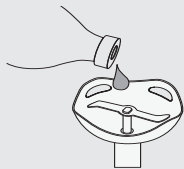
- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Sauvasekoittimen **5** jalan on peityttävä kokonaan sekoitettavalla aineksella ennen kuin laite kytketään päälle tai pois päältä. Muuten sisältö voi roiskua ulos sekoitusastiasta! Käynnistä laite aina vasta, kun sauvasekoitin **5** on käsiteltävässä ruoka-aineessa!

- 2) Jos haluat työstää ruoka-ainetta normaalilla nopeudella, pidä kytintä **2** painettuna. Lisää nopeutta liikuttamalla nopeuden säätönup-pia **1** suuntaan "Max". Vähennä nopeutta liikuttamalla nopeuden säätönup-pia **1** suuntaan "Min".
- 3) Jos haluat käsitellä ruokaa suurella nopeudella, pidä turbokytintä **3** painettuna. Painamalla turbokytintä **3** saat heti käyttöön suurimman mahdollisen käsittelynopeuden.
- 4) Kun et enää halua jatkaa ruoka-aineiden käsittelyä, vapauta kytin **2/3**.
- 5) Vedä sauvasekoitin **5** ulos sekoitettavasta aineksesta, kun kytin **2/3** on vapautettuna eikä terä enää pyöri.

OHJE



Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ää-niä, kuten kirsuntaa tai vastaavaa, laita sauvasekoitti-men **5** käyttöakselille hieman neutraalinmakuista ruokaöljyä.

Smoothien valmistaminen

Ainesten valmisteleminen

- Kuori hedelmät, kuten esimerkiksi appelsiini tai kiivi.
- Poista persikan kaltaisista hedelmistä suuret siemenet ja kivet.
- Paloittele hedelmät pieniksi paloiksi (noin 1–2 cm).
- Hienonna yrtit ja salaattit.

OHJE

- Jos säilytät ainekset jääkaapissa valmistamiseen saakka, juuri valmistettu smoothie on kylmä.

Sekoitusastian täyttäminen

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Täytä sekoitusastia **8** aina enintään Max-merkintään asti! Muuten laite ei voi sekoittaa aineksia kunnolla!

OHJE

- Ihanteellisten tulosten saavuttamiseksi suosittelemme, että sekoitusastiaan **8** täytetään aina mukaan vähintään 100 ml nestettä smoothieta valmistettaessa.

- 1) Valmistele ainekset.
- 2) Laita ainekset sekoitusastiaan **8**. Aloita aina ensin nestemäisillä ainesosilla, lisää sitten kiinteämmät ainekset, kuten hedelmät tai jäämurska, ja lopuksi kevyet ainekset, kuten salaatti.

OHJE

- Älä murskaa jääpaloja tällä laitteella! Tässä laitteessa voidaan käyttää lähtökohtaisesti vain jo murskattua jäätä.

Laitteen käyttö

Kun olet täyttänyt sekoitusastian **8** ja yhdistänyt smoothiesekoittimen **7/8/9** moottorilohkoon **4** (katso luku "Kokoaminen"), toimi seuraavasti:

OHJE

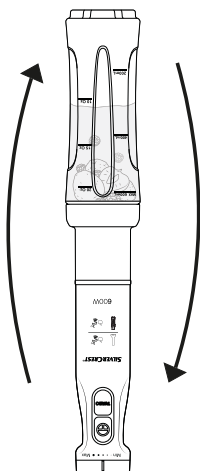
- Älä käynnistä laitetta ennen kuin teräyksikkö **6** ja terä **7**, sekoitusastia **8** ja moottorilohko **4** on yhdistetty toisiinsa oikein.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Kun kierrät teräyksikköä **6**, ota kiinni vain teräyksiköstä **6**. Älä kierrä sekoitusastiaa **8** laitteen käytön aikana! Muuten sekoitusastia **8** voi irrota ja ainekset valuvat ulos!

OHJE

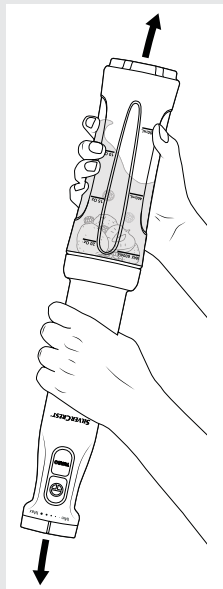
- Jos haluat valmistaa smoothien, käännä koottu laite niin, että sekoitusastia **8** on ylhäällä. Näin varmistat, että terä **7** pääsee koskettamaan aineksia ja ettei terä **7** pyöri tyhjänä!



- 1) Kun olet täyttänyt sekoitusastian **8** ja koonnut laitteen, työnnä verkkopistoke pistorasiaan.
- 2) Käännä laite niin, että moottorilohko **4**, jossa on nopeudensäätönuppi **1**, on alhaalla ja sekoitusastia **8** yläpuolella. Aseta moottorilohko **4** vakaalle alustalle.
- 3) Kiinnitä sekoitusastia **8** yhdellä kädellä.
- 4) Kun haluat käsitellä ainekset smoothieksi normaalinopeudella, pidä kytkintä **2** painettuna. Lisää nopeutta liikuttamalla nopeuden säätönuppia **1** suuntaan "Max". Vähennä nopeutta liikuttamalla nopeuden säätönuppia **1** suuntaan "Min".
- 5) Jos haluat käsitellä ruokaa suurella nopeudella, pidä turbokytkeä **3** painettuna. Painamalla turbokytkeä **3** saat heti käyttöön suurimman mahdollisen käsitelynopeuden.

OHJE

- ▶ Ihanteellisen tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme yleisesti, että sekoitusastiaan **8** täytetään vähintään 100 ml nestettä. Jos täytät vähemmän nestettä tai jos käytät nestettä, joka ei ole helposti juoksevaa, kuten esimerkiksi jogurttia, hedelmänpalaset saattavat juuttua kiinni. Nosta tässä tapauksessa laitetta ja ravistele sitä useita kertoja ylös-alasliikkeellä niin, että hedelmänpalaset irtoavat ja terä **7** voi silputa ne. Pidä tällöin kiinni teräyksiköstä **6** sekä sekoitusastiasta **8** ja moottorilohkosta **4**, jotta kootun laitteen osat eivät pääse irtomaan toisistaan.



- 6) Kun smoothien koostumus on toivotunlainen, vapauta painettu kytkin **2** / **3**.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä pidä laitetta koskaan käynnissä yhtäjaksoisesti 1 minuuttia kauempaa! Laitte ylikuumenee! Anna laitteen jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen.

- 7) Kun smoothie on valmis, käännä laite uudelleen niin, että sekoitusastia **8** on alhaalla ja moottorilohko **4** yläpuolella.
- 8) Irrota pistoke pistorasiasta.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Kun kierrät teräyksikköä **6**, ota kiinni vain teräyksiköstä **6**. Älä kierrä sekoitusastiaa **8** laitteen käytön aikana! Muuten sekoitusastia **8** voi irrota ja ainekset valuvat ulos!

- 9) Irrota teräyksikkö **6** yhdessä sekoitusastian **8** kanssa moottorilohkosta **4**. Tämä tapahtuu kääntämällä teräyksikköä **6** niin pitkälle, että moottorilohkossa **4** oleva nuoli ▼ osoittaa kohti teräyksikössä **6** olevaa symbolia **6**. Voit nyt irrottaa teräyksikön **6** moottorilohkosta **4**.
- 10) Kierrä teräyksikkö **6** irti sekoitusastiasta **8**.

- 11) Kierrä kansi 9 kiinni sekoitusastiaan 8. Voit juoda smoothien suoraan kannesta 9 olevasta suljettavasta juoma-aukosta.

Puhdistus

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota aina pistoke verkkopistorasiasta.



- ▶ Älä koskaan puhdistaa moottoriosaa 4 veteen upottamalla tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

OHJE



Sekoitusastia 8 voidaan pestä astianpesukoneessa. Jos mahdollista, laita sekoitusastia 8 astianpesukoneen yläkoriin. Varmista, että mikään osa ei ole juuttunut kiinni.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat aiheuttaa laitteen pintaan peruuttamattomia vaurioita!

OHJE

- ▶ Laite kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Silloin elintarvikkejäämät irtoavat helpoimmin!

- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Puhdista moottorilohko 4 kostealla liinalla.
Varmista, ettei moottorilohkon aukkoihin pääse vettä 4. Jos lika on piintynyt kiinni, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi astianpesuainejäämät kostealla liinalla.
- 3) Irrota tiivisterengas 10 kannesta 9. Käytä tarvittaessa apuna tylppää, kapeaa esinettä.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele niitä aina varoen.

- 4) Puhdista sauvasekoitin 5, teräyksikkö 6 sekoitusastia 8, kansi 9 ja tiivisterengas 10 huolellisesti astianpesuvedessä ja huuhtelee sitten mahdolliset pesuainejäämät puhtaalla vedellä.
- 5) Kuivaa kaikki osat kuivalla liinalla ja varmista, että laite on kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

OHJE

Kun puhdistat laitteen välittömästi käytön jälkeen, saavutat useimmissa tapauksissa riittävän tuloksen puhdistamalla sekoitusastian **8** ja teräyksikön **6** seuraavasti:

- ▶ Laita sekoitusastiaan **8** noin 400 ml vettä ja lisää joukkoon muutama tippa mietoa astianpesuainetta.
- ▶ Yhdistä teräyksikkö **6** sekoitusastiaan **8** ja kierrä nämä tiukasti kiinni. Kiinnittä sitten teräyksikkö **6** kiertämällä moottorilohkoon **4** (katso luku "Kokoaminen").
- ▶ Paina muutaman kerran kytkintä **T** **2** niin, että terä **7** liikuttaa vettä.
- ▶ Huuhtelee sen jälkeen sekoitusastia **8** ja teräyksikkö **6** runsaalla vedellä niin, ettei niihin jää astianpesuainejäämiä.

Säilytys

Säilytä puhdistettu laite puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Laitteen hävittäminen



Älä koskaan hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on EU:n direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävittääväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisaikaa koskeva kohta.

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 389062_2104 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 389062_2104.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 389062_2104

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptejä

Sauvasekoitint

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

- 1 keskikokoinen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 10–20 g tuoretta inkivääriä
- 3 rkl rypsiöljyä
- 400 g kurpitsaa (hokkaidokurpitsa soveltuu tarkoitukseen parhaiten, koska sen kuori pehmenee kypsennyksen aikana eikä sitä tarvitse kuoria)
- 250–300 ml kookosmaitoa
- 250–500 ml kasvislientä
- ½ appelsiinin mehu
- hieman kuivaa valkoviiniä
- 1 tl sokeria
- suolaa, pippuria

Valmistus

- 1) Kuori sipuli ja leikkaa se sekä valkosipuli pieniksi paloiksi. Kuori inkivääri ja pilko se pieniksi paloiksi. Kuullota ensin sipulia ja inkivääriä kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin kuluttua valkosipuli ja jatka kuullottamista.
- 2) Puhdista kurpitsa huolellisesti kasvisharjalla lämpimän veden alla ja leikkaa se sitten 2–3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. (Muut kurpitsalajikkeet kuin hokkaido on kuorittava). Lisää kurpitsalohkot sipulien ja inkiväärin joukkoon ja jatka kuullottamista. Kaada seoksen päälle puolet kookosmaidosta ja niin paljon kasvislientä, että kurpitsanpalat peittyvät. Kypsennä seosta kansi suljettuna noin 20–25 minuuttia, kunnes kurpitsa pehmenee. Sekoita seos tasaiseksi sauvasekoittimella 5. Lisää kookosmaitoa, kunnes keiton koostumus on sopivan kuohkeaa ja kermaista.
- 3) Mausta keitto appelsiinimehulla, valkoviinillä, sokerilla, suolalla ja pippurilla niin, että keitossa on tulisuu den lisäksi myös sopivasti makeutta, happamuutta ja suolaisuutta.

Makea hedelmälevite

Ainekset

- 250 g mansikoita tai muita hedelmiä (tuoreita tai pakastettuja)
- 125 g hyytelösokeria 2:1
- 1 tilkka sitruunamehua
- 1 veitsenkärjellinen vaniljatangon ydintä

Valmistus

- 1) Pese mansikat ja poista vihreät kannat. Anna kuivua hyvin siivilässä, jotta ylimääräinen vesi tippuu pois niin, ettei levitteestä tule liian nestemäistä. Pilko suuret mansikat pienemmiksi.
- 2) Punnitse 250 g mansikoita ja laita ne sopivaan sekoituskulhoon.
- 3) Lisää tilkka sitruunamehua.
- 4) Raasta tarvittaessa joukkoon vaniljatangon ydintä.
- 5) Lisää hyytelösokeri ja sekoita huolellisesti sauvasekoittimella ❶ 45–60 sekunnin ajan. Jos seoksessa on vielä suurempia palasia, odota 2 minuuttia ja soseuta uudelleen 60 sekuntia.
- 6) Kuumenna kiehuvaiksi keskilämmöllä ja hauduta noin 2–3 minuutin ajan koko ajan sekoittaen.
- 7) Nauti hedelmälevite heti tai laita se purkkiin, jossa on kierrettävä kansi.

Majoneesi

Ainekset

- 200 ml neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rypsiöljyä
- 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
- 10 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Laita kananmuna ja sitruunamehu sekoitusastiaan, työnnä sauvasekoitin ❶ pystysuorassa asennossa seokseen ja käynnistä laite. Käytä turbokytintä ❸.
- 2) Lisää öljyä tasaisena ohuena norona (n. 1 minuutin kuluessa) niin, että öljy sekoittuu muihin aineksiin.
- 3) Mausta lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Smoothisekoitin

Klassikko: vihersmoothie

Ainekset

- 1 keskikokoinen omena
- 1/2 avokadoa
- noin 80 g babypinaattia
- 100–150 ml vettä
- 2 tl hunajaa

Valmistus

- 1) Leikkaa puolet avokadosta, pesty omena ja banaani paloiksi (noin 1–2 cm).
- 2) Pese babypinaatti huolellisesti ja pilko se pienemmäksi.
- 3) Laita ensin 100 ml vettä sekoitusastiaan **8**, lisää sitten omenan ja avokadon palat ja lopuksi babypinaatti.
- 4) Sekoita aineksia niin kauan, että smoothien koostumus on toivotunlainen.

Vinkki: Lisää hunajaa maun mukaan, vaihtoehtoisesti agavesiirappia tai tiikka sitruunamehua. Voit myös pilkkoa palan inkivääriä ja lisätä sen joukkoon. Näin saat smoothieen makean, pippurisen tai raikkaan vivahteen.

Hedelmäinen smoothie

Ainekset

- 1 ananassiivu (noin 2 cm paksu)
- 1 banaani
- 1 kourallinen vadelmia (tuoreita tai pakastettuja)
- 100–150 ml rypälemehua

Valmistus

- 1) Leikkaa ananas ja banaani (noin 1–2 cm:n) paloiksi.
- 2) Pese ja puhdista vadelmat tai sulata pakastetut hedelmät.
- 3) Laita sekoitusastiaan **8** ensin 100 ml vettä ja sitten loput ainekset.
- 4) Sekoita aineksia niin kauan, että smoothien koostumus on toivotunlainen.

Vinkki: Voit valmistaa tämän smoothien myös muista hedelmistä: kokeile vadelmien sijasta karhunvatukkaa tai korvaa ananas päärynällä.

Innehållsförteckning

Inledning	22
Föreskriven användning	22
Leveransens innehåll	23
Kassera förpackningen	23
Beskrivning	24
Tekniska data	24
Säkerhetsanvisningar	25
Användning	27
Sätta ihop produkten	27
Sätta ihop stavmixern	28
Sätta ihop smoothiemaskinen	28
Användning	29
Använda stavmixern	29
Göra smoothies	30
Rengöring	33
Förvaring	34
Kassera produkten	34
Garanti från Kompernass Handels GmbH	35
Service	36
Importör	36
Recept	37
Stavmixer	37
Smoothiemaskin	39

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att mosa och mixa livsmedel och för att göra smoothies. Produkten ska bara användas till små mängder livsmedel och är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Produkten är inte avsedd för yrkesmässigt bruk.

VARNING!

Fara på grund av felaktig användning!

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

- Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- Följ alla anvisningar i den här bruksanvisningen.

OBSERVERA

- Det finns inga som helst möjligheter att begära ersättning för skador som är ett resultat av att produkten har använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller om reservdelar som inte är godkända har använts. Allt ansvar vilar på användaren.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Motorblock **4**
- Stavmixer **5**
- Smoothiemaskin (knivhållare **6** med kniv **7**, mixerbehållare **8**)
- Lock **9**
- Bruksanvisning

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

OBSERVERA

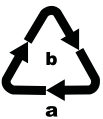
- Kontrollera att leveransen är komplett och att produkten inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen har skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår kundtjänst (se kapitel Service).

Kassera förpackningen

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



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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

OBSERVERA

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

Beskrivning

Bild A (stavmixer):

- ❶ Hastighetsreglage
- ❷ Brytare  (normal hastighet)
- ❸ Turbobrytare (hög hastighet)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stavmixer

Bild B (smoothiemaskin):

- ❻ Knivhållare
- ❼ Kniv
- ❽ Mixerbehållare

Bild C:

- ❾ Lock (med dricköppning och bärhandtag)
- ❿ Tätningssring

Tekniska data

Nätspänning	220-240 V ~ (växelström), 50-60 Hz
Märkeffekt	600 W
Kapslingsklass	II/  (dubbel isolering)
Kontinuerlig drifttid	1 minut
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

KONTINUERLIG DRIFTID

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn har kallnat.

Mixerbehållare ❽	
Volym	700 ml
Max. bearbetningsvolym	600 ml

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan du rengör produkten.
- ▶ Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus.
- ▶ Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
- ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- ▶ Bocka eller kläm inte kabeln och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ▶ Om strömanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer 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 anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Du får inte öppna höljet till stavmixerns motorblock. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
-  Du får aldrig doppa ned stavmixerns motorblock i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska innanför motorblockets hölje.

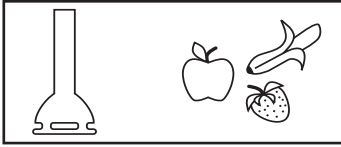
⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador!
- ▶ Bryt strömtillförseln helt och hållet...
 - ...när du måste lämna produkten utan uppsikt,
 - ...när du ska rengöra produkten,
 - ...när du sätter ihop eller tar isär produkten.
- ▶ Om du använder produkten för att mosa varma livsmedel i en gryta ska du först lyfta av grytan från spisplattan och kontrollera att den inte innehåller kokande vätska. Låt varma livsmedel svalna lite först så att du inte bränner dig.
- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel 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!
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär, sätts ihop eller rengörs.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Låt inte stavmixern stå kvar i en varm gryta på spisen när den inte används.

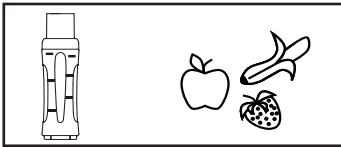
Användning



Du kan använda stavmixern **5** för att göra dipsås och annan sås, soppa, barnmat och även för att mosa mjuk frukt. Vi rekommenderar att du låter stavmixern **5** arbeta i max 1 minut åt gången och sedan stå och låter svalna den.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte stavmixern **5** till hårda livsmedel. Då blir den totalförstörd!



Med smoothiemaskinen **6/7/8** kan du göra egna smoothies. En smoothie tillverkas av hela frukter. Allt utom skal och kärnor används i en smoothie. Därför får drycken en krämig konsistens. Det finns inga gränser för vilka smaker en

smoothie kan ha och man kan även använda yoghurt, krossad is, örter eller glass i en smoothie. Vi rekommenderar att du låter smoothiemaskinen arbeta i max 1 minut åt gången och sedan stå och svalna.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Fyll aldrig produkten med hårda ingredienser som nötter, stjälkar, stora korn eller kärnor!
- Fyll aldrig produkten med heta ingredienser!

Sätta ihop produkten

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Sätt ihop produkten innan du kopplar kontakten till ett eluttag.

OBSERVERA

- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring innan du börjar använda produkten.

Sätta ihop stavmixern

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

- 1) Sätt stavmixern **5** på motorblocket **4** så att pilen på ▼ motorblocket **4** pekar mot -symbolen på stavmixern **5**.
- 2) Vrid stavmixern **5** tills pilen ▼ på motorblocket **4** pekar mot -symbolen och stavmixern **5** låser fast.

Sätta ihop smoothiemaskinen

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Skruva aldrig fast knivhållaren **6** med kniven **7** utan mixerbehållare **8** på motorblocket **4**. Sätt alltid först mixerbehållaren **8** på knivhållaren **6**!

- 1) Sätt knivhållaren **6** på mixerbehållaren **8** så att kniven **7** sticker in i mixerbehållaren **8**. Skruva fast knivhållaren **6** på mixerbehållaren **8**.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

► När knivhållaren **6** vrids ska du bara fatta tag om knivhållaren **6**, vrid inte på mixerbehållaren **8**! Annars kan mixerbehållaren **8** lossna och alla ingredienser rinna ut!

- 2) Sätt sedan ihop knivhållaren **6** (med fastskruvad mixerbehållare **8**!) med motorblocket **4**. Sätt då knivhållaren **6** på motorblocket **4** så att pilen ▼ på motorblocket **4** pekar mot symbolen  på knivhållaren **6**.
- 3) Vrid sedan knivhållaren **6** så att pilen ▼ på motorblocket **4** pekar mot symbolen  på knivhållaren **6** och hållaren låser fast.

Användning

Använda stavmixern

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- De livsmedel som mixas får inte vara alltför varma! Du kan bränna dig om innehållet sprutar ut.

Sätt ihop stavmixern (se kapitel Sätta ihop produkten) och gör sedan så här:

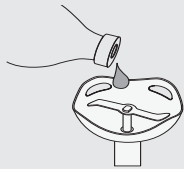
- 1) Sätt kontakten i eluttaget.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Stavmixerns ❺ fot måste vara helt täckt av ingredienser innan produkten kopplas på eller stängs av. Annars kan innehållet i mixerbehållaren spruta ut! Stoppa alltid ner stavmixern ❺ i det som ska mixas innan du startar produkten!

- 2) Håll brytaren  ❷ intryckt om du ska använda produkten med normal hastighet. Vrid hastighetsreglaget ❶ mot läge Max för att öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget ❶ mot läge Min för att minska hastigheten.
- 3) Håll turbobrytaren ❸ intryckt för att mixa på hög hastighet. Med turbobrytaren ❸ kan du genast mixa på maximal hastighet.
- 4) När du mixat klart släpper du bara brytaren  ❷/❸.
- 5) Ta upp stavmixern ❺ ur det som mixats när du har släppt brytaren  ❷/❸ och kniven har slutat rotera.

OBSERVERA



Om det uppstår ovanliga ljud, t ex gnissel, när du mixar kan du applicera lite neutral matolja på stavmixerns ❺ drivaxel.

Göra smoothies

Förbereda ingredienser

- Skala frukter som t ex apelsiner och kiwi.
- Ta bort stora och små kärnor från t ex persikor.
- Skär frukten i små bitar (ca 1 – 2 cm).
- Skär örter och salladsblad i mindre bitar.

OBSERVERA

- Om du förvarar ingredienserna i kylskåpet tills de ska mixas kommer din nygjorda smoothie att vara kall direkt.

Fylla mixerbehållaren

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Fyll aldrig på mer ingredienser än upp till MAX-markeringen på mixerbehållaren **8**! Annars kan ingredienserna inte blandas ordentligt!

OBSERVERA

- För bästa möjliga resultat rekommenderar vi att alltid hälla minst 100 ml vätska i mixbehållaren **8** när man ska göra en smoothie.

- 1) Förbered ingredienserna.
- 2) Häll ingredienserna i mixerbehållaren **8**. Fyll alltid på de flytande ingredienserna först innan du tillsätter fastare livsmedel som t ex frukt eller krossad is och avsluta sedan med tunna, fina ingredienser som t ex sallad.

OBSERVERA

- Krossa inte is med den här produkten! I princip får bara is som redan krossats användas i den här produkten.

Använda produkten

När du har fyllt mixerbehållaren **8** och satt ihop smoothiemaskinen **7/8/9** med motorblocket **4** (se kapitel Sätta ihop produkten) gör du så här:

OBSERVERA

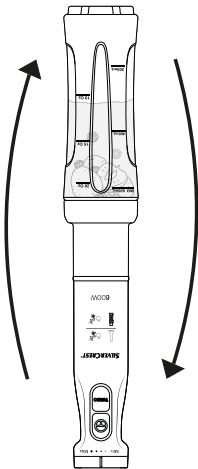
- Starta inte produkten förrän knivhållaren **6** med kniven **7**, mixerbehållaren **8** och motorblocket **4** är rätt ihopsatta.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Fatta bara tag om knivhållaren **6** när du vrider på knivhållaren **6**. Vrid inte på mixerbehållaren **8** när du använder produkten! Annars kan mixerbehållaren **8** lossna och alla ingredienser rinna ut!

OBSERVERA

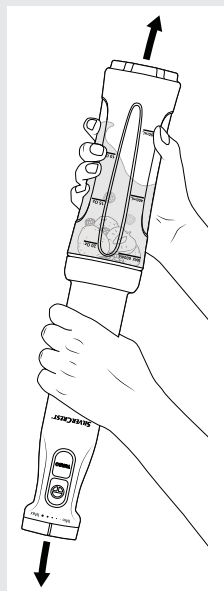
- Om du ska göra en smoothie vänder du på den ihopsatta produkten så att mixerbehållaren **8** riktas uppåt. Kontrollera att kniven **7** verkligen kommer åt ingredienserna och att kniven **7** inte snurrar ovanför eller bredvid dem!



- 1) Sätt kontakten i eluttaget när du fyllt mixerbehållaren **8** med ingredienser och satt ihop produkten.
- 2) Vänd på produkten så att motorblocket **4** med hastighetsreglaget **1** riktas nedåt och mixerbehållaren **8** uppåt. Ställ motorblocket **4** på ett stabilt underlag.
- 3) Håll fast mixerbehållaren **8** med ena handen.
- 4) Håll brytaren **2** intryckt om du ska använda produkten med normal hastighet för att göra en smoothie. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Max för att öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Min för att minska hastigheten.
- 5) Håll turbobrytaren **3** intryckt för att mixa på hög hastighet. Med turbobrytaren **3** kan du genast mixa på maximal hastighet.

OBSERVERA

- För bästa möjliga resultat rekommenderar vi att i princip alltid hålla minst 100 ml vätska i mixbehållaren **8**. Om man fyller på mindre vätska eller om vätskan är tjockflytande som t ex yoghurt kan det hända att bitar av frukt fastnar i produkten. Skaka den i så fall flera gånger uppåt och nedåt tills fruktbitarna lossnar och kan mixas av kniven **7**. Håll samtidigt fast knivhållaren **6** med mixerbehållaren **8** och motorblock **4** så att delarna inte kan lossna från varandra.



- 6) När smoothien har rätt konsistens släpper du helt enkelt brytaren **2/3**.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd aldrig produkten längre än 1 minut i sträck! Produkten kan överhettas! Låt produkten svalna när den använts i 1 minut.
- 7) När smoothien är färdig vänder du på produkten igen så att mixerbehållaren **8** riktas nedåt och motorblocket **4** uppåt.
- 8) Dra ut kontakten ur eluttaget.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Fatta bara tag om knivhållaren **6** när du vrider på knivhållaren **6**. Vrid inte på mixerbehållaren **8** när du använder produkten! Annars kan mixerbehållaren **8** lossna och alla ingredienser rinna ut!
- 9) Ta av knivhållaren **6** tillsammans med mixerbehållaren **8** från motorblocket **4**. Vrid då knivhållaren **6** tills pilen ▼ på motorblocket **4** pekar mot symbolen **6** på knivhållaren **6**. Sedan kan du ta av knivhållaren **6** från motorblocket **4**.
- 10) Skruva loss knivhållaren **6** från mixerbehållaren **8**.

- 11) Skruva fast locket ⑨ på mixerbehållaren ⑧. Du kan dricka din smoothie direkt genom öppningen i locket ⑨.

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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



- Motorblocket ④ får absolut inte doppas ner i vatten eller rengöras under rinnande vatten.

OBSERVERA



Mixerbehållaren ⑧ kan diskas i maskin. Lägg i så fall helst mixerbehållaren ⑧ i diskmaskinens övre korg. Kontrollera att inga delar kläms fast.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga starka, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Då kan produktens yta bli helt förstörd!

OBSERVERA

- Rengör helst produkten direkt efter användning. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

- 1) Dra ut kontakten ur eluttaget.
- 2) Rengör motorblocket ④ med en fuktig trasa.
Försäkra dig om att det inte kommer in vatten i motorblockets ④ öppningar. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på en trasa. Torka bort rester av diskmedlet med en fuktig trasa.
- 3) Dra loss tätningringen ⑩ från locket ⑨. Använd ett trubbigt, smalt föremål om det behövs.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

- 4) Diska stavmixern ⑤, knivhållaren ⑥, mixerbehållaren ⑧, locket ⑨ och tätningringen ⑩ noga och skölj sedan bort alla rester av diskmedel med rent vatten.
- 5) Torka allt noga med en kökshandduk och försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.

OBSERVERA

Om produkten rengörs direkt efter användningen blir mixerbehållaren **8** och knivhållaren **6** tillräckligt rena på följande sätt:

- ▶ Fyll mixerbehållaren **8** med ca 400 ml vatten och tillsätt några droppar mildt diskmedel.
- ▶ Sätt mixerbehållaren **8** på knivhållaren **6** och skruva ihop dem ordentligt. Skruva sedan fast knivhållaren **6** på motorblocket **4** (se kapitel Sätta ihop produkten).
- ▶ Tryck några gånger på brytaren  **2** så att kniven **7** plöjer fram genom vattnet.
- ▶ Skölj sedan mixerbehållaren **8** och knivhållaren **6** i rikligt med rent vatten så att alla rester av diskmedlet försvinner.

Förvaring

Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Kassera produkten



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna.

Den här produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga din kommun eller stadsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till kassering/återvinning.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 389062_2104 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 389062_2104.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 389062_2104

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Stavmixer

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

- 1 medelstor lök
- 2 vitlöksklyftor
- 10–20 g färsk ingefära
- 3 msk rapsolja
- 400 g pumpakött (helst hokkaidopumpa, eftersom skalet blir mjukt när den kokas så att den inte behöver skalas)
- 250–300 ml kokosmjölk
- 250–500 ml grönsaksbuljong
- saften av ½ apelsin
- lite torrt vitt vin
- 1 tsk socker
- salt, peppar

Gör så här

- 1) Skala löken och skär den i mindre bitar. Gör likadant med vitlöken. Skala och finhacka ingefäran. Låt först lök och ingefära svettas i varm olja. Tillsätt vitlöken efter 2 minuter.
- 2) Skrubba pumpan noga med en borste under varmt vatten och skär sedan upp den i 2–3 cm stora bitar. (Om man använder andra sorters pumpor än hokkaidopumpa måste de skalas också). Tillsätt pumpan i lök- och ingefärsblandningen och låt den koka med. Fyll på hälften av kokosmjölken och så mycket grönsaksbuljong att det gott och väl täcker pumpan. Låt koka tills pumpan blir mjuk i ca 20–25 minuter under lock. Blanda allt till en slät massa med stavmixern ⑤. Tillsätt samtidigt kokosmjölk tills soppan får sin rätta mjuka och krämiga konsistens.
- 3) Smaka av med apelsinsaft, vitt vin, socker, salt och peppar så att den lite kryddiga soppan får en söt och välbalanserad, syrligt salt smak.

Sött fruktpålägg

Ingredienser

- 250 g jordgubbar eller annan frukt (färsk eller djupfryst)
- 125 g syltsocker 2:1
- 1 stänk citronsaft
- 1 knivsudd frön från äkta vaniljstång

Gör så här

- 1) Skölj och rensa jordgubbarna. Låt dem rinna av i ett durkslag så att överflödigt vatten försvinner och massan inte blir för lös. Skär upp stora jordgubbar i mindre bitar.
- 2) Väg upp 250 g jordgubbar och lägg dem i en mixerskål.
- 3) Spruta lite citronsaft över jordgubbarna.
- 4) Skrapa ur en vaniljstång om du vill.
- 5) Tillsätt sedan syltsockret och mixa noga med stavmixern **5** i 45 – 60 sekunder. Om det fortfarande finns stora bitar kvar låter du massan vila i 2 minuter och mixer den sedan igen i 60 sekunder.
- 6) Koka upp på medelhög värme och låt puttra i ca 2–3 minuter under ständigt omrörning.
- 7) Ät fruktpålägget direkt eller förvara det i en burk med lock.

Majonnäs

Ingredienser

- 200 ml neutral vegetabilisk olja, t ex rapsolja
- 1 ägg (gula och vita)
- 10 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

- 1) Häll ägg och citronsaft i mixerbehållaren, sätt stavmixern **5** lodrätt i blandningen och starta produkten. Använd turbobrytaren **3**.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en tunn, jämn stråle (inom ca 1 minut) så att den binds ihop med de övriga ingredienserna.
- 3) Salta och peppra efter smak.

Smoothiemaskin

Grön smoothie - en riktig klassiker

Ingredienser

- 1 medelstort äpple
- 1/2 avokado
- ca 80 g babyspenat
- 100–150 ml vatten
- 2 tsk honung

Gör så här

- 1) Skär den halva avokadon, det sköljda äpplet och bananen i bitar (ca 1–2 cm).
- 2) Skölj babyspenaten noga och skär den i mindre bitar.
- 3) Fyll först mixerbehållaren **8** med 100 ml vatten, tillsätt sedan äppel- och avokadobitar och till sist babyspenat.
- 4) Mixa tills smoothien har rätt konsistens.

Tips: Du kan tillsätta lite honung, agavesirap eller citronsaft om du vill. Du kan också tillsätta lite finhackad ingefära och mixa den med övriga ingredienser. Då får smoothien en lite söt, pepprig eller frisk smak.

Fruktsmoothie

Ingredienser

- 1 skiva ananas (ca 2 cm tjock)
- 1 banan
- 1 handfull hallon (färska eller frysta)
- 100–150 ml druvsaft

Gör så här

- 1) Skär ananas och banan i bitar (ca 1–2 cm).
- 2) Skölj och rensa hallonen eller låt de frysta bären tina lite.
- 3) Fyll först mixerbehållaren **8** med 100 ml vatten och tillsätt sedan resten av ingredienserna.
- 4) Mixa tills smoothien har rätt konsistens.

Tips: Den här smoothien kan också göras med andra frukter eller bär. Prova att ta björnbär istället för hallon eller byt ut ananasskivan mot ett päron.

Spis treści

Wstęp	42
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	42
Zakres dostawy	43
Utylizacja opakowania	43
Opis urządzenia	44
Dane techniczne	44
Wskazówki bezpieczeństwa	45
Zastosowanie	47
Montaż	48
Montaż blendera	48
Montaż urządzenia Smoothiemaker	48
Obsługa	49
Korzystanie z blendera	49
Przygotowanie Smoothie	50
Czyszczenie	53
Przechowywanie	54
Utylizacja urządzenia	54
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	55
Serwis	56
Importer	56
Przepisy	57
Blender	57
Smoothiemaker	59

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to służy wyłącznie do przecierania/miksowania żywności oraz przygotowania smoothie. Przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania żywności w małych ilościach i do użytku w gospodarstwach domowych. To urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych.

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem i/lub inny rodzaj wykorzystania urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA

- ▶ Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko takich działań ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Blok silnika **4**
- Blender **5**
- Smoothiemaker (uchwyt noża **6** z nożem **7**, pojemnik do miksowania **8**)
- Pokrywka **9**
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 3) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

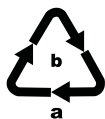
- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział „Serwis”).

Utylizacja opakowania

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



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj 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

Rysunek A (blender):

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

Rysunek B (Smoothiemaker):

- ❻ Uchwyt noża
- ❼ Nóż
- ❽ Pojemnik do miksowania

Rysunek C:

- ❾ Pokrywa (z zamykanym otworem do picia i uchwytem do przenoszenia)
- ❿ Pierścień uszczelniający

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220-240 V ~ (prąd przemienny), 50-60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochronności	II /  (podwójna izolacja)
Czas pracy krótkotrwałej	1 minuta
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

CZAS PRACY KRÓTKOTRWAŁEJ

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można używać urządzenia bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy krótkotrwałej urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Pojemnik do miksowania ❽	
Pojemność	700 ml
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	600 ml

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie podłączaj 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 sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na zewnątrz.
- ▶ W przypadku dostania się cieczy do wnętrza obudowy urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Odłączać kabel zasilający wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku sieciowego z gniazda zasilania – nigdy nie ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź 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.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.



Nigdy nie zanurzaj bloku silnika blendera w wodzie oraz unikaj przedostania się płynu do wnętrza obudowy bloku silnika.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!
- ▶ Z zasady odłączaj urządzenie od zasilania...
 - ... gdy jest bez nadzoru,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.
- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

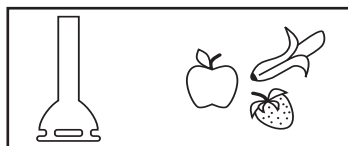
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Noże są bardzo ostre! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Podczas pracy z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Dlatego urządzenie należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie zostawiaj nieużywanego blendera w gorącym garnku na płycie kuchennej.

Zastosowanie



Za pomocą blendera **5** można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy używać blendera **5** przez maks. 1 minutę, a następnie pozostawić go do ostygnięcia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do przetwarzania żywności o stałej konsystencji. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!



Za pomocą urządzenia Smoothiemaker **6/7/8** możesz przygotowywać napoje smoothie. Smoothie to zmiksowany i schłodzony napój na bazie owoców. Do smoothie używa się całych owoców, oprócz łupin i pestek.

Powstaje napój o kremowej konsystencji. Nie ma właściwie żadnych ograniczeń w tworzeniu własnych smaków: można używać także jogurtu, kruszonego lodu, ziół czy lodów. Zalecamy używać urządzenia Smoothiemaker przez maks. 1 minutę, a następnie pozostawić je do ostygnięcia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie wkładaj do urządzenia twardych składników, takich jak orzechy, lodygi, duże ziarna czy pestki!
- ▶ Nie nalewaj do urządzenia żadnych gorących składników!

Montaż

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania dopiero po złożeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Montaż blendera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

- 1) Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, aby strzałka ▼ znajdująca się na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6** na blenderze **5**.
- 2) Obróć blender **5** tak, aby strzałka ▼ na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6**, a blender **5** się zatrzasknął.

Montaż urządzenia Smoothiemaker

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie przykręcaj uchwyty noża **6** wraz z nożem **7** bez pojemnika do miksowania **8** do bloku silnika **4**. Najpierw zawsze zakładaj pojemnik do miksowania **8** na uchwyt noża **6**!
- 1) Umieść uchwyt noża **6** na pojemniku do miksowania **8** tak, by nóż **7** wszedł do zbiornika blendera **8**. Przykręć uchwyt noża **6** na pojemnik do miksowania **8**.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby obrócić uchwyt noża **6**, chwytaj tylko za uchwyt noża **6**, nie obracaj pojemnika do miksowania **8**! W przeciwnym razie pojemnik do miksowania **8** odłączy się, a składniki wyleją się!

- 2) Umieść teraz uchwyt noża **6** (z przykręconym pojemnikiem do miksowania **8**!) na bloku silnika **4**. W tym celu załóż uchwyt noża **6** w taki sposób na blok silnika **4**, aby strzałka ▼ na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6** na uchwycie noża **6**.
- 3) Następnie obróć uchwyt noża **6** w taki sposób, aby strzałka ▼ na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6** na uchwycie noża **6**, a uchwyt noża się zatrzasnął.

Obsługa

Korzystanie z blendera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przetwarzane produkty spożywcze nie powinny być zbyt gorące! Rozpryskująca się zawartość mogłaby spowodować poparzenia.

Po złożeniu blendera (patrz rozdział „Montaż”), postępuj w następujący sposób:

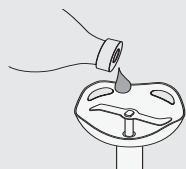
- 1) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Przed włączeniem lub wyłączeniem urządzenia stopa blendera **5** musi być całkowicie pokryta żywnością. W przeciwnym razie zawartość może przyskakać z pojemnika do miksowania! Przed uruchomieniem urządzenia zawsze przytrzymuj blender **5** w przetwarzanej żywności!

- 2) Trzymaj wciśnięty przełącznik **T** **2**, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.
- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik Turbo **3**, aby przetwarzać produkty spożywcze z dużą prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo **3** dostępna jest od natychmiast pełna prędkość pracy.
- 4) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przełącznik **T** **2/3**.
- 5) Wyciągnij blender **5** z przetwarzanej żywności, gdy zwolnisz przełącznik **T** **2/3**, a nóż przestanie się obracać.

WSKAZÓWKA



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

Przygotowanie Smoothie

Przygotowanie składników

- Obierz owoce z łupin, np. pomarańcze czy kiwi ze skórki.
- Usuń duże ziarna czy pestki, np. z brzoskwiń.
- Pokrój owoce na małe kawałki (o wielkości ok. 1-2 cm).
- Zioła czy sałaty pokrój na małe kawałki.

WSKAZÓWKA

- Jeśli przechowujesz składniki w lodówce do momentu ich przygotowania, świeżo przygotowane smoothie będzie od razu zimne.

Napełnianie pojemnika do miksowania

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie dodawaj więcej składników niż do zaznaczenia MAX na pojemniku do miksowania **8**. W przeciwnym razie urządzenie nie będzie w stanie odpowiednio zmiksować składników!

WSKAZÓWKA

- W celu uzyskania optymalnych wyników zalecamy, aby przygotowując smoothie dodawać zawsze co najmniej 100 ml płynu do pojemnika do miksowania **8**.

- 1) Przygotuj składniki.
- 2) Dodaj składniki do pojemnika do miksowania **8**. Zawsze dodawaj najpierw płynne składniki, a dopiero potem stałe, jak owoce lub pokruszony lód, a na końcu lżejsze składniki, jak na przykład sałaty.

WSKAZÓWKA

- Nie krusz za pomocą tego urządzenia kostek lodu! Zasadniczo do tego urządzenia można używać tylko uprzednio pokruszonego lodu.

Obsługa urządzenia

Po zmontowaniu napełnionego pojemnika do miksowania **8** oraz urządzenia Smoothiemaker **7/8/9** z blokiem silnika **4** (patrz rozdział „Montaż”), postępuj w następujący sposób:

WSKAZÓWKA

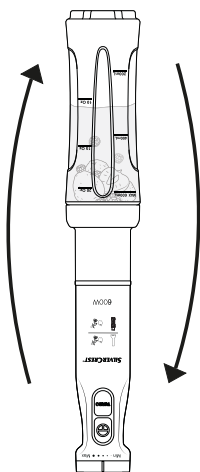
- Uruchamiaj urządzenie dopiero po prawidłowym zmontowaniu uchwytu noża **6** z nożem **7**, pojemnikiem do miksowania **8** oraz blokiem silnika **4**.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- W celu obrócenia uchwytu noża **6** chwytaj wyłącznie za uchwyt noża **6**. Nie obracaj pojemnika do miksowania **8** podczas pracy urządzenia! W przeciwnym razie pojemnik do miksowania **8** odłączy się, a składniki wyleją się!

WSKAZÓWKA

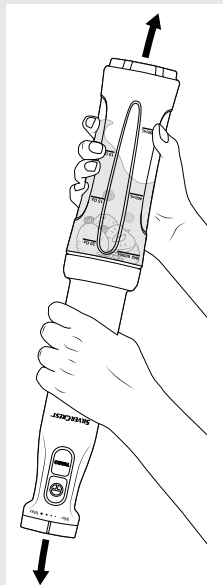
- Jeśli chcesz przygotować smoothie, odwróć zmontowane urządzenie tak, aby pojemnik do miksowania **8** był skierowany do góry. W ten sposób upewniasz się, że składniki zostaną pochwycone przez nóż **7** i że nóż **7** nie będzie się obracał w pustej przestrzeni!



- 1) Po napełnieniu pojemnika do miksowania **8** i zmontowaniu urządzenia włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Obróć urządzenie tak, aby blok silnika **4** z regulatorem obrotów **1** był skierowany w dół, a pojemnik do miksowania **8** był obrócony do góry. Postaw blok silnika **4** na stabilnym podłożu.
- 3) Przytrzymaj pojemnik do miksowania **8** jedną ręką.
- 4) Trzymaj wciśnięty przełącznik **2**, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością w celu przygotowania smoothie. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.
- 5) Trzymaj wciśnięty przełącznik Turbo **3**, aby przetwarzać produkty spożywcze z dużą prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo **3** dostępna jest natychmiast pełna prędkość pracy.

WSKAZÓWKI

- ▶ Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy z zasady napełnianie pojemnika do miksowania **8** co najmniej 100 ml płynu. Jeśli wlejesz mniej płynu lub nie użyjesz rzadkiego płynu, np. jogurtu, kawałki owoców mogą przywierać wewnątrz pojemnika do miksowania. W takim przypadku unieś urządzenie i potrząśnij nim kilka razy w górę i w dół, aby kawałki owoców wypadły i zostały pochwycone przez noż **7**. Trzymaj przy tym uchwyt noża **6** z pojemnikiem do miksowania **8** oraz blok silnika **4**, aby nie dopuścić do poluzowania zmontowanego urządzenia.



- 6) Gdy smoothie osiągnie pożądaną konsystencję, wystarczy zwolnić wciśnięty przełącznik **2/3**.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie należy używać urządzenia dłużej niż 1 minutę bez przerwy! W przeciwnym razie urządzenie przegrzeje się! Po upływie 1 minuty pracy należy zrobić przerwę na ostygnięcie urządzenia.

- 7) Gdy smoothie jest gotowe, odwróć urządzenie tak, aby pojemnik do miksowania **8** był skierowany do dołu, a blok silnika **4** do góry.
- 8) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ W celu obrócenia uchwytu noża **6** chwytaj wyłącznie za uchwyt noża **6**. Nie obracaj pojemnika do miksowania **8** podczas pracy urządzenia! W przeciwnym razie pojemnik do miksowania **8** odłączy się, a składniki wyleją się!

- 9) Zdejmij uchwyt noża **6** wraz z pojemnikiem do miksowania **8** z bloku silnika **4**. W tym celu obróć uchwyt noża **6** w taki sposób, aby strzałka ▼ na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6** na uchwycie noża **6**. Teraz możesz zdjąć uchwyt noża **6** z bloku silnika **4**.
- 10) Odkręć uchwyt noża **6** z pojemnika do miksowania **8**.

- 11) Nakręć pokrywę **9** na pojemnik do miksowania **8**. Przez zamykany otwór do picia w pokrywie **9** można wypić smoothie bezpośrednio z blendera.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.



- ▶ Bloku silnika **4** nie wolno w czasie czyszczenia zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

WSKAZÓWKA



Pojemnik do miksowania **8** można myć w zmywarce do naczyń. O ile to możliwe, wkładaj pojemnik do miksowania **8** do górnego kosza zmywarki do naczyń. Zadbaj o to, aby żadne części nie mogły się zaklinować.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących lub agresywnych środków chemicznych, ani środków do szorowania! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!

WSKAZÓWKA

- ▶ Myj urządzenie najlepiej bezpośrednio po jego użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych!

- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 2) Blok silnika **4** wycieraj wilgotną szmatką. Zadbaj o to, aby woda nie dostała się do otworów w bloku silnika **4**. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia naczyń szmatką zwilżoną czystą wodą.
- 3) Zdejmij pierścień uszczelniający **10** z pokrywy **9**. W razie potrzeby użyj do pomocy tępego, wąskiego przedmiotu.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

- 4) Czyść blender **5**, uchwyt noża **6**, pojemnik do miksowania **8**, pokrywę **9** oraz pierścień uszczelniający **10** dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą wodą.
- 5) Osusz wszystko szmatką i upewnij się, że przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

WSKAZÓWKA

Jeżeli myjesz urządzenie bezpośrednio po jego użyciu, w większości przypadków dostateczne efekty higieniczne mycia pojemnika do miksowania ❸ i uchwytu noża ❹ możesz uzyskać także w następujący, alternatywny sposób:

- ▶ Napełnij pojemnik do miksowania ❸ wodą w ilości ok. 400 ml i dodaj kilka kropli łagodnego płynu do mycia naczyń.
- ▶ Załóż uchwyt noża ❹ na pojemnik do miksowania ❸ i dokręć oba elementy. Następnie przykręć uchwyt noża ❹ na blok silnika ❶ (patrz rozdział „Montaż”).
- ▶ Naciśnij kilka razy przycisk  ❷, by nóż ❸ zamieszał wodę.
- ▶ Następnie przepłucz pojemnik do miksowania ❸ i uchwyt noża ❹ dużą ilością czystej wody, by usunąć wszystkie resztki płynu do mycia naczyń.

Przechowywanie

Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Utylizacja urządzenia



Pod żadnym pozorem nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji zwróć się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie 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. Zgodnie z art. 581 § 1 niemieckiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

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 łamliwych, np. przełączników, 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 (IAN) 389062_2104 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 tyłu 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) 389062_2104.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 389062_2104

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

Blender

Zupa dyniowa

4 osoby

Składniki

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 - 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki stołowe oleju rzepakowego
- 400 g miąższu z dyni (najlepsza dynia Hokkaido, ponieważ podczas gotowania skóra staje się miękka i nie trzeba jej wtedy obierać)
- 250 - 300 ml mleka kokosowego
- 250 - 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańczy
- niewielka ilość białego wina wytrawnego
- 1 łyżeczka cukru
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Obrać cebulę i pokroić ją na małe kawałki, podobnie jak czosnek. Imbir obrać i drobno posiekać. Najpierw dusić cebulę i imbir na gorącym oleju. Po 2 minutach dodać czosnek i dusić dalej.
- 2) Dokładnie wyczyścić dynię szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić na kawałki o wielkości ok. 2 - 3 cm. (Jeśli użyta zostanie inna dynia niż dynia Hokkaido, należy ją dodatkowo obrać). Kostki dyni dodać do cebuli i imbiru i dalej razem dusić. Dodać połowę mleka kokosowego i tyle samo bulionu warzywnego, aby dynia była dobrze przykryta. Gotować do miękkości pod pokrywką przez około 20 - 25 minut. Zmiksować wszystko blenderem 5 do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodawać przy tym tyle mleka kokosowego, aż zupa uzyska prawidłową, delikatnie kremową konsystencję.
- 3) Doprawić zupę sokiem pomarańczowym, białym winem, cukrem, solą i pieprzem, dzięki czemu zupa zyska oprócz ostrego, również słodki i wyważony kwaśno-słony smak.

Słodki dżem owocowy

Składniki

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeże lub mrożone)
- 125 g cukru żelującego 2:1
- 1 porcja soku z cytryny
- 1 szczypta miąższu laski wanilii

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć i oczyścić, usuwając przy tym szypułki. Osuszyć dokładnie na sitku, by woda dobrze spłynęła i dżem nie był zbyt wodnisty. Większe truskawki pokroić na małe kawałki.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić w odpowiednim pojemniku do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) Można wykrobać nieco miąższu z laski wanilii i dodać.
- 5) Dodać cukier żelujący i dokładnie wymieszać blenderem **5** przez 45 – 60 sekund. Jeśli wciąż obecne będą większe kawałki, odstawić całość na 2 minuty a następnie ponownie przecierać przez 60 sekund.
- 6) Doprowadzić do wrzenia przy średniej temperaturze, a następnie gotować na wolnym ogniu przez około 2-3 minuty, cały czas dobrze mieszając.
- 7) Spożyć od razu lub przelać dżem do słoika z nakrętką i zamknąć.

Majonez

Składniki

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

Przygotowanie

- 1) Dodać jajko i sok z cytryny do pojemnika do miksowania, włożyć blender **5** pionowo do masy i uruchomić urządzenie. Użyć przełącznika Turbo **3**.
- 2) Wlewać olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie doprowadzić do smaku solą i pieprzem.

Smoothiemaker

Zielone smoothie - klasyk

Składniki

- 1 średniej wielkości jabłko
- 1/2 awokado
- ok. 80 g szpinaku baby
- 100 - 150 ml wody
- 2 łyżeczki miodu

Przygotowanie

- 1) Połowę awokado, umyte jabłko i banana pokrój na kawałki (ok. 1-2 cm).
- 2) Umyj dokładnie szpinak baby i pokroić go na kawałki.
- 3) Najpierw wlej 100 ml wody do pojemnika do miksowania **8**, następnie dodaj kawałki jabłka i awokado, a na końcu szpinak baby.
- 4) Zmiksuj składniki, aż smoothie osiągnie pożądaną konsystencję.

Wskazówka: Dodać więcej miodu do smaku, ewentualnie syropu z agawy lub wyciśnięty sok z cytryny. Można również posiekać kawałek imbiru i dodać go. W ten sposób nadaje się smoothie słodką, pieprzną lub świeżą nutę.

Owocowy Smoothie

Składniki

- 1 plaster ananasa (o grubości ok. 2 cm)
- 1 banan
- 1 garść malin (świeże lub mrożone)
- 100 - 150 ml soku winogronowego

Przygotowanie

- 1) Ananasa i banana pokroić na kawałki (ok. 1-2 cm).
- 2) Maliny umyć i oczyścić lub rozmrozić mrożone owoce.
- 3) Nalać najpierw 100 ml wody, a następnie dodać pozostałe składniki do pojemnika do miksowania **8**.
- 4) Zmiksować składniki, aż smoothie osiągnie pożądaną konsystencję.

Porada: Możesz również przygotować to smoothie z innymi owocami: Spróbuj jeżyn zamiast malin lub zamień ananasa na gruszkę.

Turiny

Ižanga	62
Naudojimas pagal paskirtį	62
Tiekiamas rinkinys	63
Pakuotės šalinimas	63
Prietaiso aprašas	64
Techniniai duomenys	64
Saugos nurodymai	65
Naudojimas	67
Surinkimas	67
Strypinio trintuvo surinkimas	68
Tirštųjų kokteilių plakiklio surinkimas	68
Naudojimas	69
Strypinio trintuvo naudojimas	69
Tirštųjų kokteilių ruošimas	70
Valymas	73
Laikymas nenaudojant	74
Prietaiso šalinimas	74
Kompernaß Handels GmbH garantija	75
Priežiūra	76
Importuotojas	76
Receptai	77
Strypinis trintuvas	77
Tirštųjų kokteilių plakiklis	79

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams trinti / maišyti ir tirštiesiems kokteiliams gaminti. Juo galima apdoroti tik nedidelius maisto produktų kiekius ir naudoti tik būtinėms reikmėms. Prietaisas nėra skirtas komercinio naudojimo reikmėms.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant prietaisą ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, gali kilti pavojų.

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

NURODYMAS

- ▶ Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai taisant, neleistinai atliekant pakeitimus arba naudojant nesertifikuotas atsargines dalis. Riziką prisiima tik naudotojas.

Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Variklio blokas **4**
- Strypinis trintuvas **5**
- Tirštųjų kokteilių plakiklis (peilio laikiklis **6** su peiliu **7**, plakimo indas **8**)
- Dangtelis **9**
- Naudojimo instrukcija

- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
- 2) Nuimkite visas pakuotės medžiagas.
- 3) Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

NURODYMAS

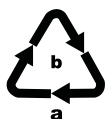
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių „Priežiūra“).

Pakuotės šalinimas

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



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite 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 prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis (strypinis trintuvas):

- ➊ Greičio reguliatorius
- ➋  jungiklis (normalus greitis)
- ➌ „Turbo“ jungiklis (didelis greitis)
- ➍ Variklio blokas
- ➎ Strypinis trintuvas

B paveikslėlis (tirštųjų kokteilių plakiklis):

- ➏ Peilio laikiklis
- ➐ Peilis
- ➑ Plakimo indas

C paveikslėlis:

- ➒ Dangtelis (su uždaroma anga ir rankena)
- ➓ Sandarinimo žiedas

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50–60 Hz
Vardinė galia	600 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
TV trukmė	1 minutė
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.

TV TRUKMĖ

TV trukmė (trumpalaikio veikimo trukmė) parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytai TV trukmei, prietaisą reikia išjungti, kol atvės variklis.

Plakimo indas ➑	
Talpa	700 ml
Didž. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus	600 ml

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220–240 V ~, 50–60 Hz.
 - ▶ Jei sutriko prietaiso veikimas arba ketinate jį valyti, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
 - ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke.
 - ▶ Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą pataisyti.
 - ▶ 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 ar už jo užkliūti.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
 - ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
 - ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
 - ▶ Draudžiama ardyti strypinio trintuvo variklio bloko korpusą. Tai yra nesaugu ir prarandama garantija.
-  Strypinio trintuvo variklio bloko jokia būdu nenardinkite į skysčius, saugokite, kad į variklio bloko korpusą nepatektų skysčių.

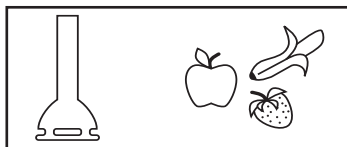
⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje. Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti!
- ▶ Kas kartą atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, kai ketinate:
 - palikti neprižiūrimą prietaisą,
 - prietaisą valyti,
 - prietaisą surinkti ar išrinkti.
- ▶ Jei ketinate prietaisu trinti karštus maisto produktus puode, nuimkite puodą nuo viryklės ir įsitikinkite, kad skystis neverda. Kad nenusiplikytumėte, palaukite, kol karšti maisto produktai šiek tiek atvės.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Peiliai nepaprastai aštrūs! Visada elkitės su jais atsargiai.
- ▶ Naudojant labai aštrius peilius kyla pavojus susižaloti.
- ▶ Prietaisą valykite labai atsargiai. Peiliai nepaprastai aštrūs!
- ▶ Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate jį palikti neprižiūrimą, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nenaudojamo strypinio trintuvo nepalikite karštame puode ant viryklės.

Naudojimas



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

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudokite strypinio trintuvo **5** kietiems maisto produktams apdoroti. Prietaisas nepataisomai suges!



Tirštųjų kokteilių plakikliu **6 / 7 / 8** galite pagaminti tirštųjų kokteilių. Tirštasis kokteilis – tai iš viso vaisiaus gaminamas gėrimas. Tirštieji kokteiliai plakami iš viso vaisiaus, išskyrus žievę ir kauliuką. Todėl kokteiliai yra kremo tirštumo. Gaminant

kokteilius, skonio fantazijos gali būti beribės: tirštiesiems kokteiliams galima naudoti ir jogurtą, grūstą ledą, žalumynus ar grietininčius ledus. Rekomenduojame tirštųjų kokteilių plakiklį vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 1 minutę ir po to leisti jam atvėsti.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Į prietaisą niekada nedėkite kietų produktų, pvz., riešutų, kotų, stambių grūdų ar sėklų!
- Į prietaisą niekada nedėkite karštų produktų!

Surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Tinklo kištuką į elektros lizdą įkiškite tik surinkę prietaisą.

NURODYMAS

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

Strypinio trintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

- 1) Strypinį trintuvą **5** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė ▼ ant variklio bloko **4** būtų nukreipta į ženklą  ant strypinio trintuvo **5**.
- 2) Sukite strypinį trintuvą **5**, kol rodyklė ▼ ant variklio bloko **4** bus nukreipta į ženklą  ir strypinis trintuvas **5** gerai užsifiksuos.

Tirštųjų kokteilių plakiklio surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Peilio laikiklio **6** su peiliu **7** prie variklio bloko **4** niekada neprisukite be plakimo indo **8**. Visada pirmiausia ant peilio laikiklio **6** uždėkite plakimo indą **8**!

- 1) Peilio laikiklį **6** ant plakimo indo **8** uždėkite taip, kad peilis **7** būtų plakimo inde **8**. Peilio laikiklį **6** tvirtai užsukite ant plakimo indo **8**.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Peilio laikiklį **6** visada sukite suėmę tik už peilio laikiklio **6**, nesukite plakimo indo **8**! Kitaip plakimo indas **8** atsilaisvins ir produktai išsilies!

- 2) Dabar peilio laikiklį **6** (kartu su užsuktu plakimo indu **8**!) sujunkite su variklio bloku **4**. Tam peilio laikiklį **6** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė ▼ ant variklio bloko **4** būtų nukreipta į ženklą  ant peilio laikiklio **6**.
- 3) Tada peilio laikiklį **6** pasukite taip, kad rodyklė ▼ ant variklio bloko **4** būtų nukreipta į ženklą  ant peilio laikiklio **6** ir peilio laikiklis tvirtai užsifiksuotų.

Naudojimas

Strypinio trintuvo naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Maisto produktai neturi būti per karšti! Tyškantys produktai gali nuplykyti.

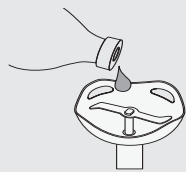
Surinkę strypinį trintuvą (žr. skyrių „Surinkimas“), atlikite toliau aprašytus veiksmus:

- 1) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prieš įjungiant ar išjungiant prietaisą, apdorojami produktai turi visiškai dengti strypinio trintuvo **5** apatinę dalį. Kitaip produktai gali ištikšti iš maišymo indo! Prieš įjungdami prietaisą, strypinį trintuvą **5** visada pirmiausia panardinkite į apdorojamus produktus!
- 2) Norėdami maisto produktus apdoroti normaliu greičiu, spauskite **T** jungiklį **2**. Norėdami padidinti greitį, greičio reguliatorių **1** pasukite MAX kryptimi. Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių **1** pasukite MIN kryptimi.
 - 3) Kai maisto produktus norite apdoroti dideliu greičiu, spauskite „Turbo“ jungiklį **3**. Paspaudus „Turbo“ jungiklį **3**, prietaisas iškart ima veikti didžiausiu greičiu.
 - 4) Apdoroję maisto produktus, nuspausť **T** jungiklį **2** / **3** tiesiog atleiskite.
 - 5) Atleidę **T** jungiklį **2** / **3** ir peiliui nustojus sukstis, ištraukite strypinį trintuvą **5** iš apdorojamų produktų.

NURODYMAS



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

Tirštųjų kokteilių ruošimas

Produktų paruošimas

- Nulupkite vaisius, pvz., apelsino žievelės ar kivių odeles.
- Išimkite stambias vaisių sėklas ar kauliukus, pvz., iš persikų.
- Supjaustykite vaisius mažais gabalėliais (apie 1–2 cm).
- Supjaustykite žalumynus ar salotas mažais gabalėliais.

NURODYMAS

- Jei maisto produktus prieš ruošdami kokteilį laikysite šaldytuve, šviežiai paruoštas tirštasis kokteilis bus iš karto šaltas.

Plakimo indo pripildymas

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Produktų niekada nedėkite daugiau nei iki plakimo indo **8** MAX žymės! Nes prietaisas negalės tinkamai sumaišyti produktų!

NURODYMAS

- Kad rezultatai būtų patys geriausi, rekomenduojame ruošiant tirštąjį kokteilį į plakimo indą **8** visada kartu įpilti mažiausiai 100 ml skysčio.

- 1) Paruoškite produktus.
- 2) Sudėkite produktus į plakimo indą **8**. Pirmiausia visada supilkite skysčius ir tik paskui sudėkite kietesnius produktus, pvz., vaisius arba grūstą ledą, o galiausiai lengvus produktus, tokius kaip, pvz., salotos.

NURODYMAS

- Nesmulkinkite ledo kubelių šiuo prietaisu! Apskritai į šį prietaisą galima dėti tik jau sugrūstą ledą.

Prietaiso naudojimas

Pripildę plakimo indą **8** ir tirštųjų kokteilių plakiklį **7** / **8** / **9** sujungę su variklio bloku **4** (žr. skyrių „Surinkimas“), atlikite toliau aprašytus veiksmus:

NURODYMAS

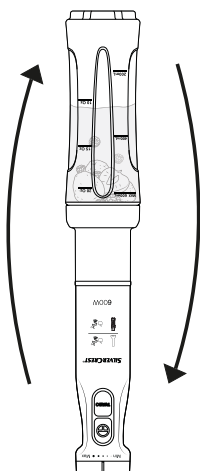
- Prietaisą įjunkite tik tinkamai surinkę peilio laikiklį **6** su peiliu **7**, plakimo indą **8** ir variklio bloką **4**.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Peilio laikiklį **6** visada sukite suėmę tik už peilio laikiklio **6**. Naudodami prietaisą, nesusukite plakimo indo **8**! Kitaip plakimo indas **8** atsilaisvins ir produktai išsilies!

NURODYMAS

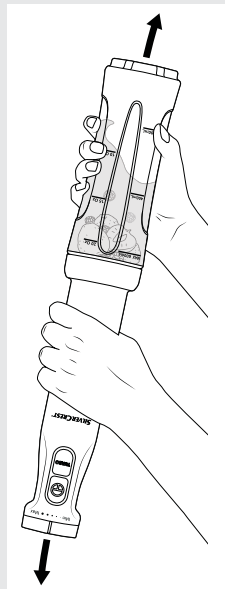
- Norėdami paruošti tirštąjį kokteilį, apverskite surinktą prietaisą, kad plakimo indas **8** būtų nukreiptas į viršų. Taip užtikrinsite, kad peilis **7** pasiektų produktus; tada peilis **7** nesisuks tuščioje vietoje!



- 1) Pripildę plakimo indą **8** ir surinkę prietaisą, įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
- 2) Prietaisą apverskite taip, kad variklio blokas **4** su greičio reguliatoriumi **1** būtų nukreiptas žemyn, o plakimo indas **8** būtų pasuktas į viršų. Variklio bloką **4** padėkite ant tvirto paviršiaus.
- 3) Plakimo indą **8** laikykite viena ranka.
- 4) Jei tirštąjį kokteilį iš maisto produktų norite paruošti normaliu greičiu, spauskite **+** jungiklį **2**. Norėdami padidinti greitį, greičio reguliatorių **1** pasukite MAX kryptimi. Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių **1** pasukite MIN kryptimi.
- 5) Kai maisto produktus norite apdoroti dideliu greičiu, spauskite „Turbo“ jungiklį **3**. Paspaudus „Turbo“ jungiklį **3**, prietaisas iškart ima veikti didžiausiu greičiu.

NURODYMAS

- Kad rezultatas būtų pats geriausias, rekomenduojame į plakimo indą **8** paprastai įpilti mažiausiai 100 ml skysčio. Jei skysčio įpilsite mažiau arba naudosite tirštą skystį, pvz., jogurtą, vaisių gabaliukai gali prikibti prie indo. Šiuo atveju pakelkite prietaisą ir pakratykite keliais judesiais aukštyn ir žemyn, kad vaisių gabaliukai atsilaisvintų ir peilis **7** juos pasiektų. Tai darydami tvirtai laikykite peilio laikiklį **6** su plakimo indu **8** ir variklio bloką **4**, kad surinkto prietaiso dalys negalėtų atsiskirti.



- 6) Kai tirštasis kokteilis yra norimo tirštumo, tiesiog atleiskite nuspaustą  jungiklį **2** / **3**.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 1 minutę! Prietaisas perkais! Prietaisui veikus 1 minutę pirmiausia palaukite, kol jis atvės.

- 7) Paruošę tirštąjį kokteilį, prietaisą vėl apverskite taip, kad plakimo indas **8** būtų nukreiptas žemyn, o variklio blokas **4** – aukštyn.
- 8) Iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Peilio laikiklį **6** visada sukite suėmę tik už peilio laikiklio **6**. Naudodami prietaisą, nesukite plakimo indo **8**! Kitaip plakimo indas **8** atsilaisvins ir produktai išsilies!

- 9) Peilio laikiklį **6** kartu su plakimo indu **8** nuimkite nuo variklio bloko **4**. Tam peilio laikiklį **6** sukite tol, kol rodyklė  ant variklio bloko **4** bus nukreipta į ženklą  ant peilio laikiklio **6**. Dabar peilio laikiklį **6** galite nuimti nuo variklio bloko **4**.
- 10) Nusukite peilio laikiklį **6** nuo plakimo indo **8**.

- 11) Užsukite dangtelį **9** ant plakimo indo **8**. Dangtelis **9** yra su uždaroma anga, pro kurią tirštąjį kokteilį galite gerti tiesiai iš plakimo indo.

Valymas

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą, visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.



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

NURODYMAS



Plakimo indą **8** galima plauti indaplovėje. Stenkitės plakimo indą **8** įdėti į viršutinį indaplovės krepšį. Pasirūpinkite, kad dalys nebūtų prispaustos.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudokite agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valymo priemonių! Jos gali nepataisomai sugadinti paviršių!

NURODYMAS

- Geriausia, jei prietaisą išplausite iškart, vos baigę naudoti. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius!

- 1) Iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Variklio bloką **4** 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) Ištraukite sandarinimo žiedą **10** iš dangtelio **9**. Prireikus tai padarykite buku, siauru daiktu.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

- 4) Strypinį trintuvą **5**, peilio laikiklį **6**, plakimo indą **8**, dangtelį **9** ir sandarinimo žiedą **10** kruopščiai nuplaukite vandeniu su plovikliu ir paskui švari vandeniu nuskalaukite ploviklio likučius.
- 5) Sausa šluoste viską gerai nusauskinkite ir prieš vėl naudodami įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai sausas.

NURODYMAS

Jei prietaisą valysite iškart, vos baigę naudoti, daugeliu atvejų užtikrinsite pakankamą plakimo indo **8** ir peilio laikiklio **6** švarą tokiu alternatyviu būdu:

- ▶ Į plakimo indą **8** įpilkite apie 400 ml vandens ir į vandenį įlašinkite keletą lašų švelnaus ploviklio.
- ▶ Peilio laikiklį **6** uždėkite ant plakimo indo **8** ir abi dalis tvirtai užsukite. Tada peilio laikiklį **6** užsukite ant variklio bloko **4** (žr. skyrių „Surinkimas“).
- ▶ Keletą kartų paspauskite jungiklį  **2**, kad peilis **7** apsisuktų vandenyje.
- ▶ Tada plakimo indą **8** ir peilio laikiklį **6** praplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens, kad nuplautumėte visus ploviklio likučius.

Laikymas nenaudojant

Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų šalinimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kiltų abejonių, susisiekite su vietine 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 sutaisytoms 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 susidėvinių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 389062_2104.
- 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, gaminį 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) 389062_2104 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 389062_2104

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Strypinis trintuvas

Moliūgų sriuba

4 asmenims

Produktai

- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 2 skiltelės česnako
- 10–20 g šviežio imbiero
- 3 valgomieji šaukštai rapsų aliejaus
- 400 g moliūgo minkštimo (geriausiai tinka Hokaido 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 supjaustykite mažais gabalėliais. Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite imbierą. Pirmiausia karštame aliejuje patroškinkite svogūną ir imbierą. Po 2 minučių sudėkite česnaką ir viską troškinkite toliau.
- 2) Daržovių valymo šepetėliu kruopščiai nuvalykite moliūgą nuplaudami jį šiltu vandeniu, tada supjaustykite 2–3 cm dydžio kubeliais (jei naudojami kito-
kie nei Hokaido moliūgai, juos dar reikia nulupti). Sudėkite moliūgo gaba-
lėlius 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 daržovės suminkštės.
Viską gerai sumaišykite strypiniu trintuvu **5**. Maišydami vis įpilkite kokosų
pieno, kol sriuba taps tinkamo ir lengvo tirštumo.
- 3) Sriubą pagardinkite apelsinų sultimis, baltuoju vynu, cukrumi, druska ir
pipirais – tai greta aitrios skonio natos jai suteiks saldumo bei subalansuoto
rūgštoko sūrumo.

Saldi vaisių užtepėlė

Produktai

- 250 g braškių ar kitų uogų bei vaisių (šviežių arba šaldytų)
- 125 g uogienių cukraus 2:1
- 1 šlakelis citrinos sulčių
- 1 žiupsnelis vanilės ankšties sėklelių (kiek telpa ant peilio galo)

Paruošimas

- 1) Braškes nuplaukite ir nuvalykite, pašalindami žalią kotelį. Sudėkite į sietą ir gerai nuvarvinkite vandens perteklių, kad užtepėlė nebūtų per skysta. Didesnes braškes supjaustykite smulkiais gabalėliais.
- 2) Pasverkite 250 g braškių ir sudėkite į tinkamą maišymo indą.
- 3) Pašlakstykite jas trupučiu citrinos sulčių.
- 4) Jei norite, išbraukite ir sudėkite vienos vanilės ankšties sėkles.
- 5) Suberkite uogienių cukrų ir strypiniu trintuvu **5** kruopščiai maišykite 45–60 sekundžių. Jei mišinyje liko stambesnių gabalėlių, apie 2 minutes palaukite, tada dar kartą trinkite mišinį 60 sekundžių.
- 6) Užvirinkite vidutiniu kaitrumu, tada lengvai pavirkite apie 2–3 minutes, visą laiką kruopščiai maišydami.
- 7) Valgykite iškart arba vaisių užtepėlę sudėkite į stiklainį su užsukamu dangteliu ir dangtelį užsukite.

Majonezas

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Į maišymo indą įmuškite kiaušinį, supilkite citrinų sultis, strypinį trintuvą **5** vertikaliai laikykite masėje ir tada įjunkite prietaisą. Paspauskite „Turbo“ jungiklį **3**.
- 2) Lėtai tolygia, plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad jis susimaišytų su kitais produktais.
- 3) Galiausiai pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Tirštųjų kokteilių plakiklis

Klasikinis žaliasis tirštasis kokteilis

Produktai

- 1 vidutinio dydžio obuolys
- 1/2 avokado
- apie 80 g mažųjų špinatų
- 100–150 ml vandens
- 2 arbatiniai šaukšteliai medaus

Paruošimas

- 1) Pusę avokado, nuplautą obuolį ir bananą supjaustykite gabalėliais (apie 1–2 cm).
- 2) Kruopščiai nuplaukite mažuosius špinatus ir supjaustykite gabalėliais.
- 3) Pirmiausia į plakimo indą **8** įpilkite 100 ml vandens, tada sudėkite obuolio ir avokado gabalėlius, o galiausiai mažuosius špinatus.
- 4) Maišykite produktus, kol tirštasis kokteilis bus norimo tirštumo.

Patarimas: pagal skonį įdėkite daugiau medaus arba įpilkite agavų sirupo ar šlakelį citrinų sulčių. Taip pat galite smulkiais gabalėliais supjaustyti ir įmaišyti gabalėlį imbiero. Taip tirštajam kokteiliui suteiksite šiek tiek saldaus, aštrumo ar gaivumo.

Vaisinis tirštasis kokteilis

Produktai

- 1 riekė ananaso (apie 2 cm storio)
- 1 bananas
- 1 sauja aviečių (šviežių arba šaldytų)
- 100–150 ml vynuogių sulčių

Paruošimas

- 1) Ananasą ir bananą supjaustykite gabalėliais (apie 1–2 cm).
- 2) Nuplaukite ir nuvalykite avietes arba atitirpinkite šaldytas uogas.
- 3) Į plakimo indą **8** pirmiausia įpilkite 100 ml vandens, o paskui sudėkite likusius produktus.
- 4) Maišykite produktus, kol tirštasis kokteilis bus norimo tirštumo.

Patarimas: šį tirštąjį kokteilį galite gaminti ir iš kitų uogų ar vaisių – vietoje aviečių pabandykite įdėti gervuogių arba ananasą pakeiskite kriaušę.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	82
Bestimmungsgemäße Verwendung	82
Lieferumfang	83
Verpackung entsorgen	83
Gerätebeschreibung	84
Technische Daten	84
Sicherheitshinweise	85
Verwendung	87
Zusammensetzen	88
Stabmixer zusammensetzen	88
Smoothiemaker zusammensetzen	88
Bedienen	89
Stabmixer benutzen	89
Smoothie zubereiten	90
Reinigen	93
Aufbewahrung	94
Gerät entsorgen	94
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	95
Service	96
Importeur	96
Rezepte	97
Stabmixer	97
Smoothiemaker	99

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

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Pürieren/ Mixen von Lebensmitteln und der Zubereitung von Smoothies. Es ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen und für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät 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:

- Motorblock **4**
 - Stabmixer **5**
 - Smoothiemaker (Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8**)
 - Deckel **9**
 - 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

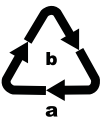
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel „Service“).

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

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Smoothiemaker):

- ❻ Messerhalter
- ❼ Messer
- ❽ Mixbehälter

Abbildung C:

- ❾ Deckel (mit verschließbarer Trinköffnung und Tragegriff)
- ❿ Dichtungsring

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	1 Minute
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Mixbehälter ❽	
Fassungsvermögen	700 ml
Max. Einfüllmenge zur Bearbeitung	600 ml

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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse 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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ 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.

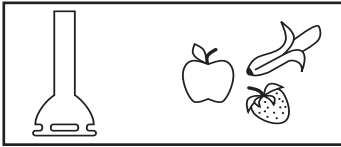
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. 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.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

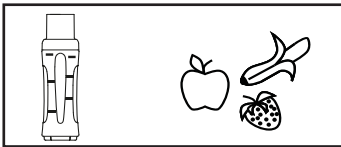
Verwendung



Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung 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 Smoothiemaker **6/7/8** können Sie Smoothies zubereiten. Ein Smoothie ist ein sogenanntes „Ganzfruchtgetränk“. In Smoothies werden ganze Früchte, bis auf Schale und Kerne, verarbeitet. So entsteht eine cremige Konsistenz. Dem eigenen Geschmack sind bei der Zubereitung kaum Grenzen gesetzt: so kann man auch Joghurt, zerstoßenes Eis, Kräuter oder Eiscreme für Smoothies verwenden. Wir empfehlen, den Smoothiemaker max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie niemals harte Zutaten wie Nüsse, Stiele, große Körner oder Kerne in das Gerät!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

Zusammensetzen

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.

Stabmixer zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Stabmixer **5** weist.
- 2) Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  weist und der Stabmixer **5** fest einrastet.

Smoothiemaker zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Schrauben Sie den Messerhalter **6** mit Messer **7** niemals ohne Mixbehälter **8** an den Motorblock **4**. Setzen Sie immer zuerst den Mixbehälter **8** auf den Messerhalter **6**!

- 1) Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8**, so dass das Messer **7** in den Mixbehälter **8** ragt. Schrauben Sie den Messerhalter **6** fest auf den Mixbehälter **8**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an, drehen Sie nicht am Mixbehälter **8**! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!
- 2) Verbinden Sie nun den Messerhalter **6** (zusammen mit dem aufgeschraubten Mixbehälter **8**!) mit dem Motorblock **4**. Dazu setzen Sie den Messerhalter **6** so an den Motorblock **4**, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** weist.
 - 3) Drehen Sie dann den Messerhalter **6** so, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** zeigt und fest einrastet.

Bedienen

Stabmixer benutzen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

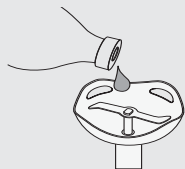
Wenn Sie den Stabmixer zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Der Fuß des Stabmixers **5** muss komplett mit Füllgut bedeckt sein, bevor Sie das Gerät ein- oder ausschalten. Inhalt kann sonst aus dem Mixbecher herausspritzen! Halten Sie den Stabmixer **5** immer erst in die zu verarbeitenden Lebensmittel, bevor Sie das Gerät starten!
- 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.
 - 5) Ziehen Sie den Stabmixer **5** aus dem Füllgut, wenn Sie den Schalter **⊕ 2/3** losgelassen haben und sich das Messer nicht mehr dreht.

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**.

Smoothie zubereiten

Zutaten vorbereiten

- Entfernen Sie Schalen, wie Orangenschalen oder die Haut von Kiwis, von den Früchten.
- Entfernen Sie große Kerne und Steine, wie bei Pfirsichen, aus den Früchten.
- Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke (ca. 1 – 2 cm).
- Schneiden Sie Kräuter oder Salate in kleine Stücke.

HINWEIS

- Wenn Sie die Zutaten bis zur Zubereitung im Kühlschrank lagern, dann ist der frisch zubereitete Smoothie direkt kalt.

Mixbehälter füllen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie niemals mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung am Mixbehälter **8** ein! Das Gerät kann die Zutaten dann nicht mehr richtig vermengen!

HINWEIS

- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, immer mindestens 100 ml Flüssigkeit in den Mixbehälter **8** mit einzufüllen, wenn Sie einen Smoothie zubereiten.

- 1) Bereiten Sie die Zutaten vor.
- 2) Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter **8**. Beginnen Sie immer zuerst mit den flüssigen Zutaten und dann folgen erst die festeren, wie etwa Früchte oder zerstoßenes Eis und abschließend leichtes Füllgut, wie etwa Salate.

HINWEIS

- Zerkleinern Sie mit diesem Gerät keine Eiswürfel! Grundsätzlich darf nur bereits zerstoßenes Eis für dieses Gerät verwendet werden.

Gerät bedienen

Wenn Sie den Mixbehälter **8** gefüllt und den Smoothiemaker **7/8/9** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

HINWEIS

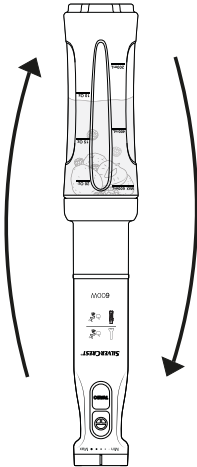
- ▶ Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

HINWEIS

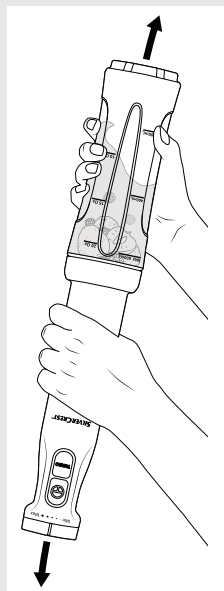
- ▶ Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



- 1) Nach dem Befüllen des Mixbehälters **8** und nach dem Zusammensetzen des Geräts stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Drehen Sie das Gerät so, dass der Motorblock **4** mit dem Geschwindigkeitsregler **1** nach unten zeigt und der Mixbehälter **8** nach oben gedreht ist. Positionieren Sie den Motorblock **4** auf einer stabilen Fläche.
- 3) Fixieren Sie den Mixbehälter **8** mit einer Hand.
- 4) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu einem Smoothie 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.
- 5) 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.

HINWEIS

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir grundsätzlich den Mixbehälter **8** mit mindestens 100 ml Flüssigkeit zu befüllen. Sollten Sie weniger Flüssigkeit einfüllen oder keine dünnflüssige Flüssigkeit, wie zum Beispiel Joghurt, verwenden, kann es passieren, dass sich Fruchtstücke festsetzen. Heben Sie in diesem Fall das Gerät an und schütteln Sie es mehrfach in einer Auf- und Abbewegung, so dass sich die Fruchtstücke lösen und vom Messer **7** erfasst werden. Halten Sie dabei den Messerhalter **6** mit Mixbehälter **8** und den Motorblock **4** fest, damit sich das zusammengesetzte Gerät nicht lösen kann.



- 6) Wenn der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat, dann lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **2/3** los.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 1 Minute am Stück! Das Gerät überhitzt! Lassen Sie das Gerät nach 1 Minute Betrieb erst abkühlen.

- 7) Wenn der Smoothie fertig ist, drehen Sie das Gerät wieder so herum, dass der Mixbehälter **8** nach unten und der Motorblock **4** nach oben zeigt.
- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

- 9) Nehmen Sie den Messerhalter **6** zusammen mit dem Mixbehälter **8** vom Motorblock **4** ab. Dazu drehen Sie den Messerhalter **6** so weit, dass der Pfeil **▼** am Motorblock **4** auf das Symbol **6** am Messerhalter **6** weist. Sie können jetzt den Messerhalter **6** vom Motorblock **4** abnehmen.
- 10) Schrauben Sie den Messerhalter **6** vom Mixbehälter **8** ab.

- 11) Schrauben Sie den Deckel ⑨ auf den Mixbehälter ⑧. Durch die verschließbare Trinköffnung am Deckel ⑨ können Sie den Smoothie direkt trinken.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät 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.

HINWEIS



Der Mixbehälter ⑧ kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie den Mixbehälter ⑧ dabei, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass keine Teile eingeklemmt werden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock ④ mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ④ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Ziehen Sie den Dichtungsring ⑩ aus dem Deckel ⑨. Nehmen Sie bei Bedarf einen stumpfen, schmalen Gegenstand zu Hilfe.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- 4) Reinigen Sie den Stabmixer ⑤, den Messerhalter ⑥ den Mixbehälter ⑧, den Deckel ⑨ und den Dichtungsring ⑩ gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
 - 5) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung der Mixbehälter **8** und des Messerhalters **6** durch folgende Alternative:

- ▶ Füllen Sie den Mixbehälter **8** mit ca. 400 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu.
- ▶ Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8** schrauben beides fest zu. Dann schrauben Sie den Messerhalter **6** auf den Motorblock **4** (siehe Kapitel „Zusammenbauen“).
- ▶ Betätigen Sie einige Male den Schalter **T** **2**, so dass das Messer **7** durch das Wasser pflügt.
- ▶ Spülen Sie danach den Mixbehälter **8** und den Messerhalter **6** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

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 Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 389062_2104 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389062_2104 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 389062_2104

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

Stabmixer

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 in kleine Stücke schneiden, 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 ausgeglichene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 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 Gelierzucker dazu geben 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) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

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 Stabmixer **5** senkrecht in die Masse halten und das Gerät dann starten. Verwenden Sie den Turboschalter **6**.
- 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.

Smoothiemaker

Grüner Smoothie - der Klassiker

Zutaten

- 1 mittelgroßer Apfel
- 1/2 Avocado
- ca. 80 g Babyspinat
- 100 -150 ml Wasser
- 2 TL Honig

Zubereitung

- 1) Die halbe Avocado, den gewaschenen Apfel und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1 -2 cm).
- 2) Den Babyspinat gründlich waschen und in Stücke schneiden.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser Mixbehälter **8**, dann die Stücke von Apfel und Avocado, abschließend den Babyspinat.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Nach Geschmack mehr Honig, alternativ Agavendicksaft oder einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Sie können auch ein Stück Ingwer klein schneiden und beimischen. So geben Sie dem Smoothie eine süße, pfeffrige oder frische Note.

Fruchtiger Smoothie

Zutaten

- 1 Scheibe Ananas (ca. 2 cm dick)
- 1 Banane
- 1 Handvoll Himberen (frisch oder tiefgekühlt)
- 100 - 150 ml Traubensaft

Zubereitung

- 1) Die Ananas und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1-2 cm).
- 2) Himbeeren waschen und putzen bzw. TK-Früchte antauen lassen.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser und anschließend die restlichen Zutaten in den Mixbehälter **8**.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Sie können diesen Smoothie auch mit anderen Früchten zubereiten: Probieren Sie doch anstatt Himbeeren einmal Brombeeren aus oder tauschen Sie die Ananas gegen eine Birne.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii
Informacijos data · Stand der Informationen:
08/2021 · Ident.-No.: SSSM600A1-072021-2

IAN 389062_2104