

SILVERCREST®



HAND BLENDER SET SSMS 600 E5

(FI)

SAUVASEKOITINSARJA

Käyttöohje

(PL)

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

(EE)

SAUMIKSERI KOMPLEKT

Kasutusjuhend

(DE)

(AT)

(CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(SE)

STAVMIXER, SET

Bruksanvisning

(LT)

TRINTUVAS (RINKINYS)

Naudojimo instrukcija

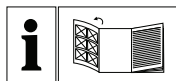
(LV)

ROKAS BLENDERA KOMPLEKTS

Lietošanas pamācība

IAN 389887_2201

(FI) (SE) (PL)
(LT) (LV)



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.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

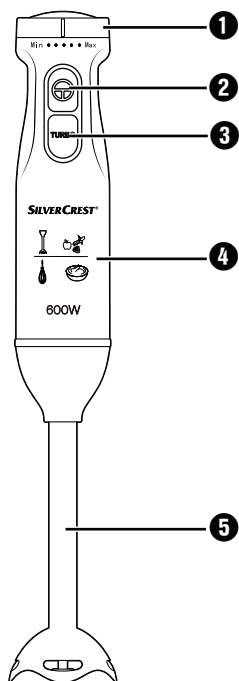
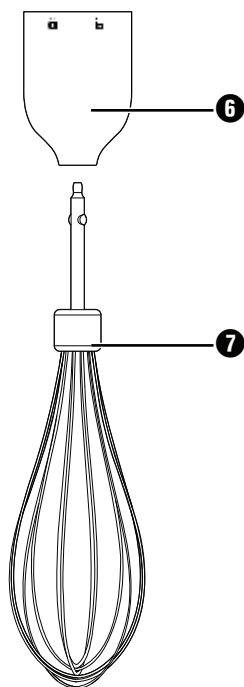
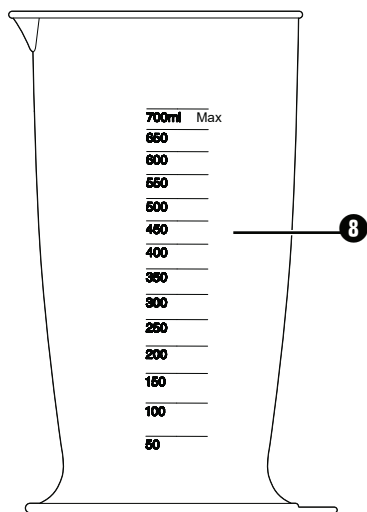
LV

Pirms lasišanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

DE AT CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	17
PL	Instrukcja obsługi	Strona	33
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	49
EE	Kasutusjuhend	Lehekülj	65
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	81
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	97

A**B****C**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määraysten mukainen käyttö	2
Toimituslaajuus	3
Pakkauksen hävittäminen	3
Laitteen kuvaus/Varusteet	4
Tekniset tiedot	4
Turvaohjeet	5
Käyttö	7
Kokoaminen	7
Sauvasekoittimen kokoaminen	8
Vispilän kokoaminen	8
Käyttö	8
Työstöaikataulukko	9
Puhdistus	10
Laitteen hävittäminen	10
Kompernass Handels GmbH:n takuu	11
Huolto	12
Maahantuojat	12
Reseptejä	13
Vihannessosekeitto	13
Kurpitsakeitto	14
Makea marjalevite	15
Suklaavaahto	15
Majoneesi	16

Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta.

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

Määräystenmukainen käyttö

Sauvasekoitinsarja on tarkoitettu ainoastaan pienten elintarvikemäärien työstämiseen. Se on tarkoitettu yksinomaan yksityistalouksissa käytettäväksi. Sauvasekoitinsarjaa ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

VAROITUS

Muun kuin määräystenmukaisen käytön aiheuttama vaara!

Laite saattaa aiheuttaa vaaraa, jos sitä käytetään määräystenvastaisesti ja/tai muulla tavalla.

- Käytä laitetta ainoastaan määräystenmukaisesti.
- Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

OHJE

- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvattomista muutostöistä tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Toimituslaajuus

Laitte toimitetaan vakiona seuraavin osin:

- Sauvasekoitinsarja
- Mitta-astia, jossa yhdistetty kansi/tukijalka
- Vispilä
- Käyttöohje

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista koko pakkausmateriaali.
- 3) Puhdista kaikki laitteen osat luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

OHJE

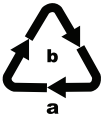
- Tarkista toimituksen täydellisyys ja osat näkyvien vaurioiden varalta.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huoltomme palvelunumeron puoleen (katso luku **Huolto**).

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden ja ne voidaan kierrättää.



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



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

- 1–7: Muovit,
- 20–22: Paperi ja pahvi,
- 80–98: Yhdistelmäateriaalit.

OHJE

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

Laitteen kuvaus/Varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

- ❶ Nopeudensäädin
- ❷ Kytin  (normaali nopeus)
- ❸ Turbokytin (suuri nopeus)
- ❹ Moottorilohko
- ❺ Sekoitinosa

Kuva B (vispilä):

- ❻ Vispilän pidike
- ❼ Vispilä

Kuva C (lisävarusteet):

- ❽ Mitta-astia (ja yhdistetty kansi/tukijalka)

Tekniset tiedot

Verkkojännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50–60 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojausluokka	II /  (kaksoiseristys)
	Kaikki laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Mitta-astia ❽	
Tilavuus	900 ml
Hyötytilavuus valmistusta varten (nesteeet)	300 ml
Hyötytilavuus mittausta varten (asteikko)	700 ml

Seuraavia käyttöaikoja suositellaan:

Anna sauvasekoittimen ❺ jäähtyä minuutin käyttöajan jälkeen noin kahden minuutin ajan.

Anna vispilän ❷ jäähtyä kolmen minuutin käyttöajan jälkeen noin 6 minuutin ajan.

Jos nämä käyttöajat ylitetään, laite voi ylikuumeta ja vaurioitua!

Turvaohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Liitä laite ainoastaan määräysten mukaan asennettuun verkkopistorasiaan, jonka verkkojännite on 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ Irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta, jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä ja ennen kun puhdistat laitetta.
- ▶ Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkotiloissa.
- ▶ Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota verkkopistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen.
- ▶ Irrota virtajohto verkkopistorasiasta aina tarttumalla verkkopistokkeeseen. Älä vedä virtajohdosta.
- ▶ Älä taita tai purista virtajohtoa ja vedä se niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- ▶ Anna valtuutetun ammattihenkilöstön tai asiakashuollon tai vastaavasti pätevän henkilön vaihtaa vaurioitunut pistoke tai virtajohto välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Tätä laitetta voivat käyttää rajoittuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt taikka puutteellisen kokemuksen ja/tai tiedot omaavat henkilöt, kun heitä valvotaan tai kun heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Sauvasekoittimen moottorilohkon koteloa ei saa avata. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.



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

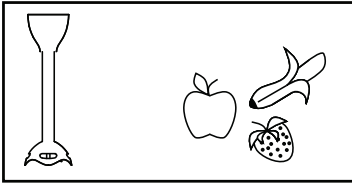
VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Irrota laite sähköverkosta aina, ...
 - kun laitetta ei valvota,
 - kun puhdistat laitetta,
 - kun kokoat laitetta tai purat sitä.
- ▶ Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele niitä sen vuoksi aina varovasti.
- ▶ Äärimmäisen terävien terien käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara.
- ▶ Puhdista laite erittäin varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Laitteen väärinkäyttöön liittyy loukkaantumisvaara!

Käyttö

OHJE

- Mitta-astian **8** avulla voidaan mitata korkeintaan 700 ml nesteitä. Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua mitta-astian **8** reunojen yli.
- Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita mitta-astiassa **8**, voit irrottaa mitta-astian **8** tukijalan ja käyttää sitä kantena. Varmista, että myös mitta-astian **8** kaatonokka on suljettu.



Sauvasekoittimella **5** voit valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja ja vauvanruokaa tai soseuttaa pehmeitä hedelmiä ja marjoja. Suosittelemme, että sauvasekoitinta **5** käytetään kork. 1 minuutti kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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



Vispilällä **7** voidaan valmistaa majoneesia, vatkata kermaa ja valkuvaisia tai sekoittaa jälkiruokia. Suosittelemme, että vispilää **7** käytetään kork. 3 minuuttia kerrallaan ja että sen annetaan sitten jäähtyä.

Kokoaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Työnnä verkkopistoke pistorasiaan vasta, kun olet koonnut laitteen.

OHJE

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

Sauvasekoittimen kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Terä on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varovasti.

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

Vispilän kokoaminen

- Paina vispilä **7** vispilän pitimeen **6** niin, että se loksauttaa paikalleen.
- Aseta näin koottu vispilä **7** moottorilohkolle **4** niin, että nuoli osoittaa symboliin **6**. Kierrä moottorilohkoa **4**, kunnes nuoli osoittaa symboliin **6**.

Käyttö

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

OHJE

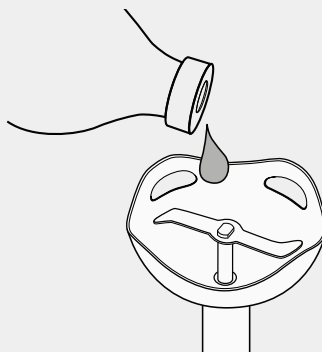
- Jos haluat vatkata kermää vispilällä **7**, pitele astiaa vatkamisen aikana vinossa. Niin kerma vatkautuu nopeammin. Varo, ettei kermä roisku ulos vatkamisen aikana. Työnnä kerman vatkamista varten nopeudensäädin **1** asentoon "Max".

Kun olet koonnut sauvasekoittinsetin halutulla tavalla:

- 1) Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.
- 2) Pidä kytkintä  **2** painettuna työstääksesi elintarvikkeita normaalilla nopeudella. Työnnä nopeudensäädintä **1** asetuksen "Max" suuntaan lisätäksesi nopeutta. Työnnä nopeudensäädintä **1** asetuksen "Min" suuntaan alentääksesi nopeutta.
- 3) Pidä Turbo-kytkintä **3** painettuna työstääksesi elintarvikkeita suurella nopeudella. Turbo-kytkintä **3** painettaessa käytössä on välittömästi suurin mahdollinen työstönopeus.
- 4) Kun et enää halua jatkaa elintarvikkeiden työstämistä, vapauta kytkin  **2/3**.

HUOMAUTUS

- Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten kirs kunaa tai vastaavaa, laita sauvasekoittimen ⑤ käyttöakselille hieman neutraalin- makuista ruokaöljyä:



Työstöaikataulukko

Seuraava taulukko on tarkoitettu ohjeelliseksi. Noudata suositeltuja työstöaikoja, jotta laite ei ylikuumene. Jos aineksia ei vielä suositellun ajan jälkeen ole työstetty halutulla tavalla, odota, kunnes moottori on jäähtynyt, ennen kuin käytät laitetta uudelleen. Suosittelemme, että sauvasekoittimen sekoitinosan ⑤ annetaan jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen n. 2 minuutin ajan ja vispilän ⑦ noin 3 minuutin käytön jälkeen noin 6 minuutin ajan.

SEKOI- TUSOSA	AINESOSA	SUOSITELTU MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
	Hedelmät, vihannekset	100–200 g	Min Max 1	30–60 s
	Vauvanruoka, keitot, kastikkeet	100–400 ml	Min Max 1	60 s
	Pirtelöt, maitojuomat	100–1000 ml	Min Max 1	60 s
	Kreemi	250 ml	TURBO	70–90 s
	Valkuaisvahto	4 kananmunaa	TURBO	120 s

¹ Aseta nopeus aina haluamasi koostumuksen mukaisesti.

Puhdistus

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sekoitussauvasetin puhdistamista.



Moottorilohkoa **4** ei saa missään tapauksessa upottaa puhdistuksen aikana veteen tai pitää juoksevan veden alla.

OHJE



Mitta-astia **8** ja vispilä **7** voidaan pestä astianpesukoneessa.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa pintaa pysyvästi!

- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Puhdista moottorilohko **4** ja vispilän pidin **6** kostealla liinalla. Varmista, ettei moottoriin pääse vettä moottoriyksikön **4** aukoista. Sitkeiden tahrojen poistamiseen voit käyttää mietoa pesuainetta. Pyyhi pesuainejäämät kostealla liinalla.
- 3) Puhdista sekoitinosa **5**, vispilä **7** sekä mitta-astia ja siihen yhdistetty kansi/tukijalka **8** perusteellisesti astianpesuvedessä ja poista sitten pesuainejäämät puhtaalla vedellä.
- 4) Kuivaa pestyt osat kuivalla liinalla ja varmista, että laite on täysin kuiva, ennen kuin käytät sitä seuraavan kerran.

Laitteen hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

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 ilmenemisaikakohta.

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 asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 389887_2201 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 ostokuittin 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) 389887_2201.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 389887_2201

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

Vihannessosekeitto

2 – 4 hengelle

Ainekset

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

Valmistelu

- 1) Kuori sipulit ja silppua. Pese porkkanat, kuori ja leikkaa viipaleiksi. Kuori perunat, huuhtelee ja leikkaa n. 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi.
- 2) Kuumenna öljy kattilassa, hauduta sipulit siinä kuultaviksi. Lisää porkkanat ja perunat, hauduta. Lisää niin paljonlientä, että vihannekset ovat hyvin peitossa ja anna kaiken kypsentyä 10 – 15 minuuttia. Lisää välillä tarvittaessalientä, jos vihannekset eivät ole enää liemen peitossa.
- 3) Pese persilja, ravistele kuivaksi ja poista varret. Revi persilja paloiksi ja lisää keittoon. Soseuta kaikki sauvasekoittimella  noin 1 minuutin ajan. Mausta suolalla, pippurilla ja raastetulla muskottipähkinällä.

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

- 1 keskikokoinen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 10 – 20 g tuoretta inkivääriä
- 3 rkl rapsiöljyä
- 400 g kurpitsan hedelmälihaa (parhaiten sopii hokkaido-kurpitsa, koska sen kuori pehmenee keittäessä eikä sitä tarvitse kuoria)
- 2,5 – 3 dl kookosmaitoa
- 2,5 – 5 dl kasvislientä
- ½ appelsiinin mehu
- hieman kuivaa valkoviiniä
- 1 tl sokeria
- suolaa, pippuria

Valmistelu

- 1) Kuori ja silppua sipuli, samoin valkosipuli. Kuori inkivääri ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Hauduta ensiksi sipuli ja inkivääri kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin kuluttua myös valkosipuli ja jatka haudutusta.
- 2) Puhdista kurpitsa juuresharjalla perusteellisesti lämpimässä vedessä, leikkaa sitten 2-3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. (Jos käytetään muuta kuin hokkaido-kurpitsaa, kurpitsa on lisäksi kuorittava). Lisää kurpitsakuutiot sipulien ja inkiväärin sekaan ja jatka hauduttamista. Lisää puolet kookosmaidosta ja niin paljon kasvislientä, että kurpitsa peittyy hyvin. Keitä pehmeäksi n. 20 – 25 minuuttia kansi suljettuna. Sekoita kaikki sauvasekoittimella  tasaiseksi. Lisää tällöin kookosmaitoa niin paljon, että keitosta tulee sopivan pehmeän sosemaista.
- 3) Mausta keitto appelsiinimehulla, valkoviinillä, sokerilla, suolalla ja pippurilla niin, että keitto saa mausteisen aromin lisäksi myös makean ja tasapainoisen happamensuolaisen aromin.

Makea marjalevite

Ainekset

- 250 g mansikoita tai muita marjoja tai hedelmiä (tuoreita tai pakasteita)
- 1 pussillinen (n. 125 g) hyytelösokeria, jota ei tarvitse keittää
- 1 tilkka sitruunamehua
- 1 veitsenkärjellinen vaniljatangon ydintä

Valmistelu

- 1) Pese ja perkaa mansikat, poista vihreät kannat. Anna valua hyvin siivilässä, jotta ylimääräinen vesi pääsee poistumaan eikä levitteestä tule liian valuvaa. Paloittele suuremmat mansikat.
- 2) Punnitse 250 g mansikoita ja aseta ne sopivaan sekoituskuuhon.
- 3) Lisää tilkka sitruunamehua.
- 4) Kaavi tarvittaessa yhden vaniljatangon ydin ja lisää se joukkoon.
- 5) Lisää hyytelösokeripakkauksen sisältö ja sekoita sauvasekoittimella **5** perusteellisesti 45 – 60 sekunnin ajan. Jos seassa on vielä suurempia paloja, anna seoksen seistä 2 minuutin ajan ja soseuta sitten uudelleen 60 sekuntia.
- 6) Nauti heti tai tötä marjalevite kierrekorkilla varustettuun tölkkiin ja sulje se hyvin.

Suklaavaahto

4 hengelle

Ainekset

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

Valmistelu

- 1) Kiehauta kerma, murustele suklaa ja sulata se kermassa hitaasti alhaisessa lämpötilassa. Raavi puolikkaan vaniljatangon ydin ja sekoita se massa.
- 2) Anna jäähtyä ja kovettua täysin jääkaapissa.
- 3) Vaahdota ennen tarjoilua vispilällä **7**.

VINKKI: Maistuu hyvältä tuoreiden hedelmien ja marjojen kanssa.

Majoneesi

- 2 dl neutraalia kasviöljyä esim. rapsiöljyä
- 1 kananmunan keltuainen
- 5 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Laita keltuainen ja sitruunamehu sekoituskulhoon, pidä vispilää **7** astiassa pystysuorassa ja paina turbokytintä **3**.
- 2) Lisää öljy tasaisena, ohuena nauhana hitaasti (n. 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin ainesosiin.
- 3) Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla maun mukaan.

Innehållsförteckning

Inledning	18
Föreskriven användning	18
Leveransens innehåll	19
Kassera förpackningen	19
Beskrivning/Tillbehör	20
Tekniska data	20
Säkerhetsanvisningar	21
Användning	23
Montering	23
Montera stavmixern	24
Montera ballongvispen	24
Användning	24
Tabell över bearbetningstider	25
Rengöring	26
Kassera produkten	26
Garanti från Kompernass Handels GmbH	27
Service	28
Importör	28
Recept	29
Krämig grönsakssoppa	29
Pumpasoppa	30
Rårörd marmelad	31
Chokladmousse	32
Majonäs	32

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Föreskriven användning

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

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

OBSERVERA

- ▶ Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av att produkten använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Det är användaren själv som bär hela ansvaret.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer, set
- Måttbägare med lock/fot (i kombination)
- Visp
- Bruksanvisning

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

OBSERVERA

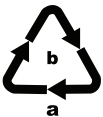
- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Kassera förpackningen

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



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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. 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 garantiörmånen.

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

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

Bild B (ballongvisp):

- ❻ Visphållare
- ❼ Ballongvisp

Bild C (tillbehör):

- ❽ Måttbägare (med lock och fot)

Tekniska data

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

Måttbägare ❽	
Volym	900 ml
Nyttovolym för bearbetning (vätskor)	300 ml
Nyttovolym för mätning (skala)	700 ml

Vi rekommenderar följande drifttider:

Låt stavmixern ❺ svalna i ca 2 minuter när den använts i 1 minut.

Låt ballongvispen ❼ svalna i ca 6 minuter när den använts i 3 minuter.

Om man låter produkten arbeta längre kan den överhettas och skadas!

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.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad, vår kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Du får inte öppna motorblockets hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.



Du får aldrig doppa ner stavmixerns motorblock i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska i motorblockets hölje.

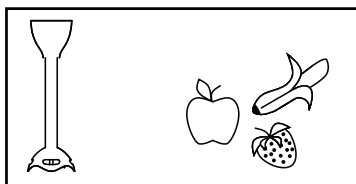
⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Bryt strömtillförseln helt och hållet...
 - när du måste gå ifrån produkten,
 - när du ska rengöra produkten,
 - när du sätter ihop eller tar isär den
- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Knivarna är mycket vassa! Var därför extra försiktig när du handskas med dem.
- ▶ Det finns risk för personskador när man handskas med de extremt vassa knivarna.
- ▶ Rengör produkten mycket försiktigt. Knivarna är mycket vassa!
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Det finns risk för personskador om produkten missbrukas.

Användning

OBSERVERA

- ▶ Med måttbägaren **8** kan du mäta upp till 700 ml vätska. Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna över kanten på måttbägaren **8**.
- ▶ Om du vill förvara vätska eller livsmedel i måttbägaren **8** kan du ta av måttbägarens **8** fot och använda den som lock istället. Kontrollera att måttbägarens **8** pip är stängd.



Du kan använda stavmixern **5** för att göra dipsås och annan sås, soppa, barnmat och även för att mosa mjuk frukt. Vi rekommenderar att inte låta stavmixern **5** arbeta längre än 1 minut i sträck för att därefter få stå och svalna.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inte stavmixern **5** för att bearbeta fasta livsmedel. Då blir produkten totalförstörd!



Med ballongvispen **7** kan du göra majonäs, vispa grädde eller äggvita och röra ihop efterrätter. Vi rekommenderar att inte låta ballongvispen **7** arbeta mer än 3 minuter i sträck för att därefter få stå och svalna.

Montering

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Sätt inte i kontakten förrän stavmixern monterats ihop.

OBSERVERA

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

Montera stavmixern

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

- Sätt stavmixern **5** på motorblocket **4** så att pilen pekar mot symbolen .
- Skruva på stavmixern **5** tills pilen på motorblocket **4** pekar mot symbolen .

Montera ballongvispen

- Tryck in ballongvispen **7** i ballongvisphållaren **6**, tills den hakar fast.
- Sätt den monterade vispen **7** på motorblocket **4** så att pilen pekar mot symbolen .
- Vrid motorblocket **4** tills pilen pekar mot symbolen .

Användning

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

OBSERVERA

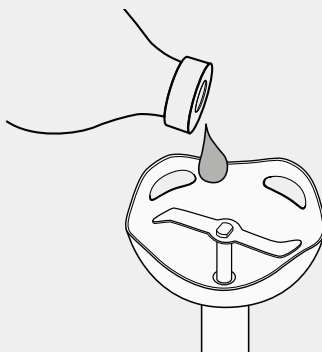
- Om du ska vispa grädde med ballongvispen **7** ska du luta på kärlet när du vispar. Då går det fortare att vispa grädden. Akta så att grädden inte stänker över kanten när du vispar. Sätt hastighetsreglaget **1** på läge Max när du ska vispa grädde.

När du monterat ihop stavmixersetet:

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

OBSERVERA

- Om det uppstår ovanliga ljud som t ex gnissel när du mixar kan du lägga lite neutral matolja på stavmixerns ❸ drivaxel:



Tabell över bearbetningstider

Uppgifterna i följande tabell är bara riktlinjer. Håll de bearbetningstider som anges så att produkten inte överhettas. Om allt inte mixats till belåtenhet efter den tid som rekommenderas ska du vänta tills motorn svalnat innan du kopplar på produkten igen. Vi rekommenderar att låta stavmixern ❸ svalna i ca 2 minuter när den använts i 1 minut och vispen ❷ i ca 6 minuter när den använts 3 minuter.

MIXER-TILLSATS	INGREDIENS	REKOMMEN- DERAD MÄNGD	HASTIGHET	TID
	Frukt, grönsaker	100–200 g	 Min Max 1	30–60 sek.
	Barnmat, soppa, sås	100–400 ml	 Min Max 1	60 sek.
	Milkshake, mjölkdrycker	100–1000 ml	 Min Max 1	60 sek.
	Krämer	250 ml	TURBO	70–90 sek.
	Äggvita	4 ägg	TURBO	120 sek.

¹ Ställ in hastigheten efter den konsistens du vill ha.

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

► Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör stavmixersetet.



Du får aldrig doppa ner motorblocket **4** i vatten för att rengöra det och inte heller hålla det under rinnande vatten.

OBSERVERA



Måttbägaren **8** och ballongvispen **7** kan diskas i maskin.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

► Använd inga aggressiva, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Då kan ytan bli helt förstörd!

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

Kassera produkten



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

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av kasserade produkter eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

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) 389887_2201 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 Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 389887_2201.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 389887_2201

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

Krämig grönsakssoppa

2 – 4 personer

Ingredienser

- 2 – 3 msk olja
- 200 g lök
- 200 g potatis (helst en mjölig sort)
- 200 g morötter
- 350 – 400 ml grönsaksbuljong (färsk eller på tärning)
- Salt, peppar, muskotnöt
- 5 g persilja

Tillagning

- 1) Skala löken och hacka. Skölj, skala och skiva morötterna. Skala och skölj potatisen och skär upp den i ca 2 cm stora bitar.
- 2) Hetta upp oljan i en gryta och låt löken brynas försiktigt i den. Tillsätt morötter och potatis och låt dem koka med. Häll på så mycket grönsaksbuljong att det täcker grönsakerna väl och koka dem mjuka i 10 – 15 minuter. Häll på mera buljong under tiden om den kokar bort och inte täcker grönsakerna helt.
- 3) Skölj, torka och skaka av persiljan och ta sedan bort stjälkarna. Riv persiljan i stora bitar och tillsätt i soppan. Kör allt till puré med stavmixern **5** i ca 1 minut. Smaka av med salt, peppar och riven muskotnöt.

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

- 1 medelstor lök
- 2 vitlöksklyftor
- 10 – 20 g färsk ingefära
- 3 msk rapsolja
- 400 g pumpakött (helst hokkaidopumpa som inte behöver skalas, eftersom skalet mjuknar när den kokar)
- 250 – 300 ml kokosmjölk
- 250 – 500 ml grönsaksbuljong
- Saften av ½ apelsin
- En skvätt torrt vitt vin
- 1 tsk socker
- Salt, peppar

Tillagning

- 1) Skala och hacka löken och vitlöken. Skala och finhacka ingefäran. Låt först lök och ingefära brynas lätt i den heta oljan. Tillsätt vitlöken efter 2 minuter och låt den steka med.
- 2) Rengör pumpan grundligt med en rotsaksborste och varmt vatten och skär sedan upp den i ca 2 – 3 cm stora bitar. (Om man använder någon annan pumpa än hokkaidopumpa måste den också skalas). Tillsätt pumpatärningar i lök- och ingefärablandningen och bryn försiktigt. Fyll på hälften av kokosmjölken och så mycket buljong att pumpan täcks ordentligt. Koka under lock i ca 20 – 25 minuter tills pumpan blivit mjuk. Mixa till en slät smet med stavmixern . Tillsätt sedan kokosmjölk tills soppan får den rätta mjuka och krämiga konsistensen.
- 3) Smaka av soppan med apelsinsaft, vitt vin, salt och peppar. Då får den en söt och balanserat syrlig och salt smak med sting.

Rårörd marmelad

Ingredienser

- 250 g jordgubbar eller andra bär (färska eller djupfrysta)
- 1 kuvert (ca 125 g) gelésocker som inte ska koka
- 1 skvätt citronsaft
- 1 knivsudd äkta vanilj

Tillagning

- 1) Skölj och rensa jordgubbarna. Lägg bären i ett durkslag eller en sil och låt dem rinna av ordentligt, annars blir marmeladen för lös. Skär upp stora bär i mindre bitar.
- 2) Väg upp 250 g bär och lägg dem i en lämplig mixerskål.
- 3) Tillsätt en skvätt citronsaft.
- 4) Skrapa ev. ur fröna ur en vaniljstång och tillsätt dem.
- 5) Häll i ett kuvert gelésocker som inte ska koka och mixa allt noga med stavmixern **5** i ca 45 – 60 sekunder. Om det fortfarande finns stora bitar kvar ska du röra allt i 2 minuter och därefter mosa i ytterligare 60 sekunder.
- 6) Avnjut marmeladen genast eller häll upp den i en burk med skruvlock.

Chokladmousse

4 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

- 1) Koka upp grädden, smula sönder chokladen och låt den smälta i grädden på låg värme. Skrapa ur fröna ur en halv vaniljstång och tillsätt i smeten.
- 2) Ställ smeten i kylskåpet tills den blir helt kall och stelnar.
- 3) Rör till krämig konsistens med ballongvispen ⑦ strax före servering.

Tips: Färs frukt är jättegott till.

Majonäs

Ingredienser

- 200 ml neutral olja. t ex rapsolja
- 1 äggula
- 5 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter tycke och smak

Tillagning

- 1) Häll äggula och citronsaft i mixerbehållaren, håll ballongvispen ⑦ lodrätt i behållaren och tryck på turbobrytaren ③.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en jämn och tunn stråle (inom ca 1 minut) så att den binder sig med smeten.
- 3) Smaka av med salt och peppar.

Spis treści

Wprowadzenie	34
Użycie zgodne z przeznaczeniem	34
Zakres dostawy	35
Utylizacja opakowania	35
Opis urządzenia/Oprządkowanie	36
Dane techniczne	36
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	37
Przeznaczenie	39
Składanie urządzenia	39
Zamocowanie blendera	40
Zamocowanie trzepaczki	40
Obsługa	40
Tabela czasów przetwarzania	41
Czyszczenie	42
Utylizacja urządzenia	42
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	43
Serwis	44
Importer	44
Przepisy	45
Zupa krem z warzyw	45
Zupa dyniowa	46
Słodki przecier owocowy	47
Krem czekoladowy	48
Majonez	48

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- Blender ręczny – zestaw
- miarka z pokrywką/podstawką
- trzepaczka do piany
- instrukcja obsługi

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

WSKAZÓWKA

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

Utylizacja opakowania

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



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

- 1–7: tworzywa sztuczne,
- 20–22: papier i tektura,
- 80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

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

Rysunek B (trzepaczka do piany):

- ❻ Uchwyt trzepaczki do piany
- ❼ Trzepaczka do piany

Rysunek C (akcesoria):

- ❽ Miarka (z pokrywką/podstawką)

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Miarka ❽	
Pojemność	900 ml
Pojemność użytkowa do przetwarzania (płynny)	300 ml
Pojemność użytkowa do odmierzenia (skala)	700 ml

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

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

Po 3 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany ❼ na ok. 6 minuty w celu jej schłodzenia.

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odtłaczać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zginać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić 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 lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
-  Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

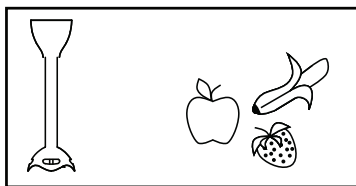
OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarce **8** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **8**.
- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w miarce **8** możesz zdjąć podstawę miarki **8** i użyć jej jako pokrywy. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **8** był również zamknięty.



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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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



Za pomocą trzepaczki **7** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 3 minut pracy trzepaczki **7** wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.

Składanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

Zamocowanie blendera

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

- Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, by strzałka była skierowana na symbol . Obracaj blenderem **5** dotąd, aż strzałka na bloku silnika **4** będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie trzepaczki

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

Obsługa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA

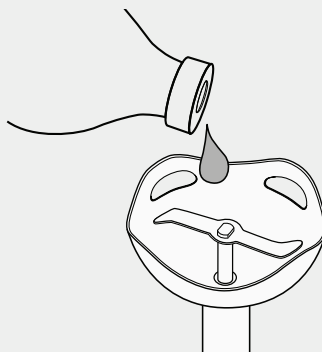
► Podczas ubijania śmietany za pomocą trzepaczki do piany **7**, trzymaj naczynie ukośnie. W ten sposób śmietana szybciej się ubije. Uważaj, by śmietana nie wylatywała z naczynia podczas ubijania. Do ubicia śmietany regulator prędkości **1** ustaw w położenie „Max”.

Po złożeniu zestawu z blenderem w określonej konfiguracji:

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

WSKAZÓWKA

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


Tabela czasów przetwarzania

Poniższa tabela służy do orientacji. Należy kierować się zalecanymi czasami przetwarzania, aby urządzenie nie uległo przegrzaniu. Jeśli po zalecanym czasie składniki nie zostały przetworzone w zadowalającym stopniu, należy przed dalszym użyciem urządzenia odczekać na ostygnięcie silnika. Zalecamy pozostawienie blendera ❹ do ostygnięcia po 1 minucie pracy na ok. 2 minuty i trzepaczki do piany ❺ po 3 minutach na ok. 6 minut.

NASADKA DO MIKSO-WANIA	SKŁADNIK	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Owoce, warzywa	100–200 g	Min Max 1	30–60 sek.
	Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100–400 ml	Min Max 1	60 sek.
	Szejki, napoje mleczne	100–1000 ml	Min Max 1	60 sek.
	Krem	250 ml	TURBO	70–90 sek.
	Piana z białka	4 jajka	TURBO	120 sek.

¹ Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

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

WSKAZÓWKA



Zarówno miarka **8**, jak i trzepaczka **7** są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika **4** i uchwyt trzepaczki do piany **6** czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika **4** nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Czyść blender **5** ręczny, trzepaczkę **7** oraz miarkę z pokrywką/podstawką **8** dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą wodą.
- 4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

Utylizacja urządzenia



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

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



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego 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 tłamiwych, np. przetłaczników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 389887_2201 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 tę 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 utworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 389887_2201.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 389887_2201

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Zupa krem z warzyw

2 – 4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

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

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

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

Słodki przecier owocowy

Surowce

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

Przygotowanie

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

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połówkę laseczki wanilii.
- 2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i poczekać, aż masa stężeje.
- 3) Przed podaniem wymieszać trzepaczką 7 do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Dodaj żółtko i sok z cytryny do pojemnika do miksowania, trzymaj trzepaczkę 7 pionowo w pojemniku i naciśnij przełącznik Turbo 3.
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągły około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Turinys

Ižanga	50
Naudojimas pagal paskirtį	50
Tiekiamas rinkinys	51
Pakuotės utilizavimas	51
Prietaiso aprašas/Priedai	52
Techniniai duomenys	52
Saugos nurodymai	53
Naudojimas	55
Surinkimas	55
Strypinio trintuvo surinkimas	56
Plakimo šluotelės surinkimas	56
Valdymas	56
Apdorojimo trukmės lentelė	57
Valymas	58
Prietaiso utilizavimas	58
Kompernaß Handels GmbH garantija	59
Priežiūra	60
Importuotojas	60
Receptai	61
Trinta daržovių sriuba	61
Moliūgų sriuba	62
Saldi vaisių užtepėlė	63
Šokoladinis kremas	64
Majonezas	64

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

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

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

NURODYMAS

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

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Trintuvas (rinkinys)
- Matavimo indas su dangčiu-stovu
- Plakimo šluotelė
- Naudojimo instrukcija

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

2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

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

NURODYMAS

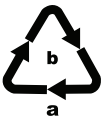
- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių **Priežiūra**).

Pakuotės utilizavimas

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



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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prireikus jas surūšiuokite.

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

1–7: Plastikai,

20–22: Popierius ir kartonas,

80–98: Sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

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

Prietaiso aprašas/Priedai

A paveikslas (strypinis trintuvas):

- ❶ Greičio reguliatorius
- ❷ Jungiklis  (normalaus greičio)
- ❸ „Turbo“ jungiklis (didelio greičio)
- ❹ Variklio blokas
- ❺ Strypinis trintuvas

B paveikslas (plakimo šluotelė):

- ❻ Plakimo šluotelės laikiklis
- ❼ Plakimo šluotelė

C paveikslas (priedai):

- ❽ Matavimo indas (su dangčiu-stovu)

Techniniai duomenys

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

Matavimo indas ❽

Talpa	900 ml
Naudingoji talpa apdorojant skysčius	300 ml
Naudingoji talpa matuojant pagal skalę	700 ml

Rekomenduojama veikimo trukmė:

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

Plakimo šluotelei ❼ veikus 3 minutes, leiskite prietaisui apie 6 minutes atvėsti.

Viršijus šią veikimo trukmę, prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
 - ▶ Sutrikus prietaiso veikimui ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
 - ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke.
 - ▶ Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami ištraukite prietaiso tinklo kištuką iš elektros lizdo ir atiduokite prietaisą sutaisyti kvalifikuotiems specialistams.
 - ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo visada ištraukite laikydami už tinklo kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
 - ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti arba už jo užkliūti.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažleistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
 - ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
 - ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
 - ▶ Draudžiama atidaryti 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.

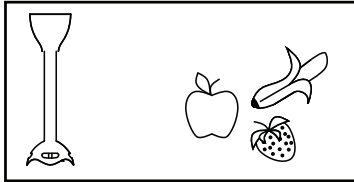
⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

Naudojimas

NURODYMAS

- Matavimo indu **8** galite išmatuoti iki 700 ml skysčių. Apdorodami skystį, jo pilkite ne daugiau nei 300 ml, nes skystis iš matavimo indo **8** gali išsilieti.
- Jei matavimo inde **8** norite laikyti skysčius/maisto produktus, matavimo indo **8** stovą galite nuimti ir panaudoti kaip dangtį. Įsitikinkite, kad užden-gėte ir matavimo indo **8** snapelį.



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

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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



Plakimo šluotele **7** galite pagaminti majonezo, suplakti grietinėlę ir kiaušinio baltymą ar paruošti desertą. Rekomenduojame plakimo šluotelę **7** vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 3 minutes ir po to leisti jai atvėsti.

Surinkimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Tinklo kištuką į elektros lizdą kiškite tik surinkę prietaisą.

NURODYMAS

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

Strypinio trintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Peilis yra nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

- Strypinį trintuvą  ant variklio bloko  uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą . Sukite strypinį trintuvą , kol rodyklė ant variklio bloko  bus nukreipta į ženklą .

Plakimo šluotelės surinkimas

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

Valdymas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Maisto produktai neturi būti per karšti! Tiksdamas turinys gali nuplikyti.

NURODYMAS

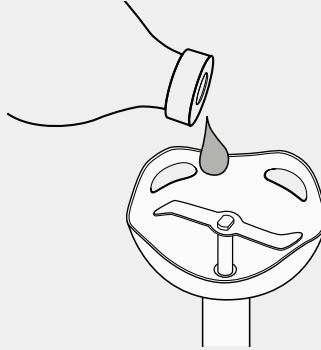
- Jei plakimo šluotele  norite suplakti grietinėlę, plakdami laikykite pakreiptą indą. Taip grietinėlė greičiau sustandės. Atkreipkite dėmesį, kad plakama grietinėlė netikstų. Norėdami suplakti grietinėlę, greičio reguliatorių  pastumkite į padėtį „Max“.

Kai strypinio trintuvo rinkinį surenkate norimam naudojimui:

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

NURODYMAS

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



Apdorojimo trukmės lentelė

Toliau pateikta lentelė yra tik orientacinė. Atsižvelkite į rekomenduojamą apdorojimo trukmę, kad prietaisas neperkaistų. Jei praėjus rekomenduojamai trukmei maisto produktai dar nebus apdoroti taip, kaip norėtumėte, palaukite, kol atvės variklis ir tik tada toliau naudokite prietaisą. Strypiniam trintuvui **5** veikus 1 minutę, rekomenduojame apie 2 minutes palaukti, kol jis atvės; plakimo šluotelei **7** veikus 3 minutes, rekomenduojame apie 6 minutes palaukti, kol ji atvės.

MAIŠYMO ANTGALIS	MAISTO PRODUKTAS	REKOMENDUOJAMAS KIEKIS	GREITIS	TRUKMĖ
	Vaisiai, daržovės	100–200 g	 Min • • • • • Max 1	30–60 s
	Kūdikių maistas, sriubos, padažai	100–400 ml	 Min • • • • • Max 1	60 s
	Kokteiliai, pieno gėrimai	100–1000 ml	 Min • • • • • Max 1	60 s
	Kremas	250 ml	TURBO	70–90 s
	Kiaušinio baltymai	4 kiaušiniai	TURBO	120 s

¹ Greitį nustatykite atsižvelgdami į pageidaujamą konsistenciją.

Valymas



ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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



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

NURODYMAS



Matavimo indą ⑧ ir plakimo šluotelę ⑦ galima plauti indaplovėje.

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

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

Prietaiso utilizavimas



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

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



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 susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminyje 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) 389887_2201.
- 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 sūgėdusiu 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, gaminų 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) 389887_2201 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompennass@lidl.lt

IAN 389887_2201

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompennass.com

Receptai

Trinta daržovių sriuba

2 – 4 asmenims

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

Moliūgų sriuba

4 asmenims

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

Saldi vaisių užtepėlė

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

Šokoladinis kremas

4 asmenims

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

Patarimas: kartu labai tinka švieži vaisiai.

Majonezas

Sudedamosios dalys

- 200 ml neutralaus augalinio aliejus, pavyzdžiui, rapsų aliejaus
- 1 kiaušinio trynys
- 5 g švelnaus acto arba citrinos sulčių
- druskos ir pipirų pagal skonį

Paruošimas

- 1) Į maišymo indą įmuškite kiaušinio trynį ir supilkite citrinos sultis. Plakimo šluotelę ❶ inde laikydami vertikalčiai, paspauskite „Turbo“ jungiklį ❸.
- 2) Lėtai tolygia, plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad aliejus susimaišytų su kitomis sudedamosiomis dalimis.
- 3) Galiausiai pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Sisukord

Sissejuhatus	66
Sihipärane kasutamine	66
Tarnekomplekt	67
Pakendi jäätmekäitlus	67
Seadme kirjeldus/tarvikud	68
Tehnilised andmed	68
Ohutusjuhised	69
Kasutamine	71
Kokkupanemine	71
Saumikseri kokkupanemine	72
Vispli kokkupanemine	72
Käsitsemine	72
Töötlemisaegade tabel	73
Puhastamine	74
Seadme jäätmekäitlus	74
Kompernaß Handels GmbH garantii	75
Teenindus	76
Importija	76
Retseptid	77
Aedviljakreemisupp	77
Kõrvitsasupp	78
Magus marjavõie	79
Šokolaadikreem	79
Majonees	80

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

Saumikserikomplekti kasutatakse ainult väikeses koguses toiduainete töötlemiseks. Saumikserikomplekt on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Saumikserikomplekt ei ole ette nähtud töönduslikuks kasutamiseks.

HOIATUS!

Mittesihipärasest kasutamisest tulenev oht!

Seadme mittesihipärasel kasutamisel ja/või muul eesmärgil kasutamisel võivad kaasneda ohud.

- ▶ Kasutage seadet ainult sihipäraselt.
- ▶ Järgige selles kasutusjuhendis kirjeldatud käsitsusviise.

JUHIS

- ▶ Mittesihipärasest kasutamisest, asjatundmatutest remontidest, lubamatult teostatud muudatustest või heakskiitmata varuosadest tulenevate kahjude korral on igasugused kahjunõuded välistatud. Riski kannab ainult kasutaja.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Saumikseri komplekt
- Kombineeritud kaane/alusega mõõtetops
- Vispel
- Kasutusjuhend

- 1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
- 2) Eemaldage kogu pakkematerjal.
- 3) Puhastage kõik seadme osad peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.

JUHIS

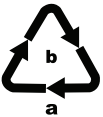
- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik või kui tuvastate puudulikust pakendist või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki **Teenindus**).

Pakendi jäätmekäitlus

Pakend kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakkematerjalid on valitud keskkonnasõbralike ja jäätmekäitlusalaste seisukohtade järgi ja on seetõttu korduvkasutatavad.



Pakendi uuesti ringlusesse andmine säästab tooraineid ja vähendab jäätmete tekkimist. Käidelge mittevajalik pakkematerjal kohalike eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

JUHIS

- Hoidke originaalpakend võimalusel garantiiaja jooksul alles, et seadet saaks garantiijuhtumil nõuetekohaselt pakkida.

Seadme kirjeldus/tarvikud

Joonis A (saumikser):

- ❶ Kiiruseregulaator
- ❷ Lüliti  (tavaline kiirus)
- ❸ Turbolüliti (suur kiirus)
- ❹ Mootoriplokk
- ❺ Saumikser

Joonis B (vispel):

- ❻ Visplihoidik
- ❼ Vispel

Joonis C (tarvikud):

- ❽ Mõõtetops (kombineeritud kaane/alusega)

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220–240 V ~ (vahelduvvool), 50–60 Hz
Nimivõimsus	600 W
Kaitseklass	II /  (kahekordne isolatsioon)
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Mõõtetops ❽

Mahutavus	900 ml
Kasulik maht töötlemiseks (vedelikud)	300 ml
Kasulik maht mõõtmiseks (skaala)	700 ml

Me soovitame järgmisi tööaegu:

Laske saumikseril ❺ pärast 1-minutilist käitamist umbes 2 minutit jahtuda.

Laske visplil ❼ pärast 3-minutilist käitamist umbes 6 minutit jahtuda.

Nende tööaegade ületamisel võib ülekuumenemine tekitada seadmele kahjustusi!

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud pistikupessa võrgupingega 220–240 V ~, 50–60 Hz.
 - ▶ Talitlushäirete korral ja enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja.
 - ▶ Te ei tohi lasta seadmele mõjuda niiskusel ja kasutada seadet välistingimustes.
 - ▶ Juhul kui vedelik tungib siiski seadme korpusesse, tõmmake seadme võrgupistik koheselt pistikupesast välja ja laske seade kvalifitseeritud spetsialistil remontida.
 - ▶ Tõmmake võrgukaabel pistikupesast välja alati võrgupistikust, ärge tõmmake kaablist.
 - ▶ Ärge murdke ega muljuge võrgukaablit ja paigutage võrgukaabel nii, et keegi ei saaks selle peale astuda või sellele komistada.
 - ▶ Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
 - ▶ Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
 - ▶ Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
 - ▶ Te ei tohi saumikseri mootoriploki korpust avada. Vastasel juhul ei ole ohutus enam tagatud ja garantiid kaotab kehtivuse.
-  Te ei tohi saumikseri mootoriplokki mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ja lasta vedelikel tungida mootoriploki korpusesse.

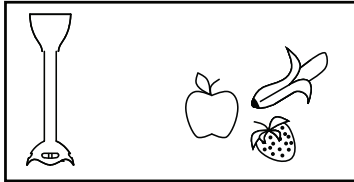
HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist tuleb seade välja lülitada ja võrgust lahutada.
- ▶ Lahutage seade põhimõtteliselt vooluvõrgust, ...
 - ... kui seade on järelevalveta,
 - ... kui puhastate seadet,
 - ... kui panete seadet kokku või võtate koost lahti.
- ▶ Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Noad on äärmiselt teravad! Käige nendega alati ettevaatlikult ümber.
- ▶ Äärmiselt teravate nugade kasutamisel esineb vigastusoht.
- ▶ Puhastage seadet väga ettevaatlikult. Noad on äärmiselt teravad!
- ▶ Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- ▶ Seadme valel kasutamisel esineb vigastusoht.

Kasutamine

JUHIS

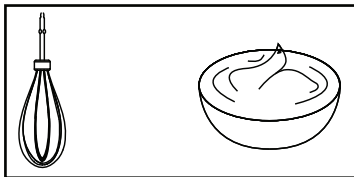
- ▶ Mõõtetopsiga **8** saate mõõta kuni 700 ml vedelikke. Töötlemisel valage sisse maksimaalselt 300 ml vedelikku, vastasel juhul võib vedelik mõõtetopsist **8** välja voolata.
- ▶ Kui soovite vedelikke/toiduaineid mõõtetopsis **8** säilitada, võite mõõtetopsi **8** aluse eemaldada ja kasutada seda kaanena. Jälgige, et ka mõõtetopsi **8** tila oleks suletud.



Saumikseriga **5** saate valmistada dippe, kastmeid, suppe ja imikutoitu või püreestada pehmeid puuvilju. Me soovime saumikserit **5** kasutada maksimaalselt 1 minuti korraga ja lasta siis jahtuda.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage saumikserit **5** tahkete toiduainete töötlemiseks. See tekitab seadmele jäädavaid kahjustusi!



Vispliga **7** saate valmistada majoneesi, vahustada rõõska koort ja munavalgeid või segada desserte. Me soovime visplit **7** kasutada maksimaalselt 3 minutit korraga ja lasta siis jahtuda.

Kokkupanemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ühendage võrgupistik alles pärast seadme kokkupanemist pistikupessa.

JUHIS

- ▶ Puhastage enne esimest kasutuselevõtmist kõik osad peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.

Saumikseri kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Nuga on äärmiselt terav! Käige nendega alati ettevaatlikult ümber.

- Asetage saumikser ❸ nii mootoriplokile ❹, et nool on suunatud sümbolile .
- Keerake saumikserit ❸, kuni nool mootoriplokil ❹ on suunatud sümbolile .

Vispli kokkupanemine

- Suruge vispel ❶ visplihoidikusse ❷, kuni vispel fikseerub tugevalt.
- Asetage kokkupandud vispel ❶ nii mootoriplokile ❹, et nool on suunatud sümbolile . Keerake mootoriplokki ❹, kuni nool on suunatud sümbolile .

Käsitsemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Toiduained ei tohi olla liiga kuumad! Väljapritsiiv sisu võib tekitada põletusi.

JUHIS

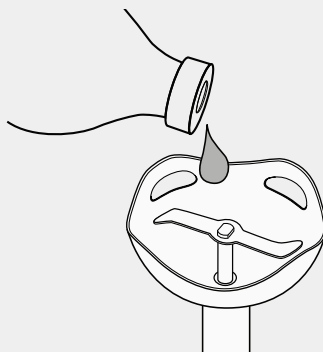
- Kui soovite vispliga ❶ vahustada rõõska koort, hoidke nõud vahustamise ajal kaldu. Nii läheb rõõsk koor kiiremini vahule. Jälgige, et rõõska koort ei pritsi vahustamise ajal välja. Rõõsa koore vahustamiseks keerake kiiruseregulaator ❶ asendisse „Max“.

Kui olete saumikserikomplekti soovikohaselt kokku monteerinud:

- 1) Ühendage võrgupistik pistikupessa.
- 2) Toiduainete tavalise kiirusega töötlemiseks hoidke lüliti  ❷ vajutatult. Kiiruse suurendamiseks keerake kiiruseregulaatorit ❶ „Max“ suunas. Kiiruse vähendamiseks keerake kiiruseregulaatorit ❶ „Min“ suunas.
- 3) Toiduainete suure kiirusega töötlemiseks hoidke turbolüliti ❸ vajutatult. Turbolüliti ❸ vajutamisel on maksimaalne töötlemiskiirus kohe kasutatav.
- 4) Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske lihtsalt vajutatud lüliti  ❷/❸ lahti.

JUHIS

- Kui käitamise ajal peaks esinema ebaharilikku müra, nagu kriuksumist vms, lisage saumikseri ❸ ajamivõllile veidi neutraalset toiduõli:



Töötlemisaegade tabel

Alljärgnevad tabelis on toodud orienteeruvad väärtused. Seadme ülekuumenemise vältimiseks lähtuge soovitatavatest töötlemisaegadest. Kui lisandid ei peaks soovitatud aja pärast olema teie soovitud määral veel töödeldud, siis oodake enne seadme edasi kasutamist, kuni mootor on jahtunud. Me soovitame lasta saumikseril ❸ 1-minutilise kasutamise umbes 2 minutit ja visplil ❷ 3-minutilise kasutamise järel umbes 6 minutit jahtuda.

KANN	LISAND	SOOVITATAV KOGUS	KIIRUS	AEG
	Puuviljad, köögiviljad	100–200 g	Min ●●●●● Max 1	30–60 sekundit
	Imikutoit, supid, kastmed	100–400 ml	Min ●●●●● Max 1	60 sekundit
	Kokteileid, piimajoogid	100–1000 ml	Min ●●●●● Max 1	60 sekundit
	Kreem	250 ml	TURBO	70–90 sekundit
	Munavalgevaht	4 muna	TURBO	120 sekundit

¹ Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.

Puhastamine

HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Enne saumikserikomplekti puhastamist tõmmake alati võrgupistik pistikupe-
sast välja.



Mootoriplokki **4** ei tohi mitte mingil juhul asetada puhastamisel vette või hoida voolava vee all.

JUHIS



Mõõtetops **8** ja vispel **7** sobivad nõudepesumasinas puhastami-
seks.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi, keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid!
Need võivad pealispinna jäädavalt rikkuda!

- 1) Tõmmake võrgupistik välja.
- 2) Puhastage mootoriplokki **4** ja visplihoidikut **6** niiske lapiga.
Veenduge, et vett ei sattu mootoriploki **4** avadesse. Tugevama mustuse korral
lisage lapile neutraalset pesuvainet. Pühkige pesuvaine jäädgid niiske lapiga
ära.
- 3) Puhastage saumikserit **5**, visplit **7** ja kombineeritud kaane/alusega **8**
mõõtetopsi põhjalikult pesuvees ja eemaldage seejärel pesuvaine jäädgid
puhta veega.
- 4) Kuivatage kõik hoolikalt kuivatusrätiga ja veenduge, et seade on enne uuesti
kasutamist täielikult kuiv.

Seadme jäätmekäitlus



**Ärge mitte mingil juhul visake seadet tavalise olmeprügi hulka.
Selle toote kohta kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EU.**

Käideldge seade volitatud jäätmekäitlusettevõttes või oma kohalikus jäätmejaa-
mas. Järgige kehtivaid eeskirju. Kahtluste korral võtke ühendust oma kohaliku
jäätmejaamaga.



Vanade toodete jäätmekäitluse kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantii nõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalt toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Tootet asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 389887_2201, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 389887_2201 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 389887_2201

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Aedviljakreemisupp

2 – 4 inimest

Lisandid

- 2 – 3 sl õli
- 200 g sibulaid
- 200 g kartuleid (eriti sobivad on jahuseks keevad sordid)
- 200 g porgandeid
- 350 – 400 ml aedviljapuljongit (värskel või lahustuv)
- Sool, pipar, muskaatpähkel
- 5 g peterselli

Valmistamine

- 1) Koorige ja hakkige peenestiga sibulad. Peske, koorige porgandid ja lõigake ratasteks. Koorige, peske kartulid ja lõigake umbes 2 cm suurusteks kuubikuteks.
- 2) Kuumutage potis õli, hautage sibulad selles klaasjaks. Lisage porgandid ja kartulid, hautage koos edasi. Lisage niipalju puljongit, et aedviljad on hästi kaetud ja laske kõik 10-15 minutit pehmeks keeda. Kui aedviljad ei ole enam kaetud, lisage vajadusel vahepeal puljongit juurde.
- 3) Peske petersell, raputage kuivaks ja eemaldage varred. Rebige petersell jämedateks tükkideks ja lisage supile. Püreestage kõike saumikseriga **5** umbes 1 minuti jooksul. Maitsestage soola, pipra ja riivitud muskaatpähkliga.

Kõrvitsasupp

4 inimest

Lisandid

- 1 keskmise suurusega sibul
- 2 küüslauguküünt
- 10 – 20 g värsket ingveri
- 3 sl rapsiõli
- 400 g kõrvitsa viljaliha (kõige paremini sobib Hokkaido kõrvits, sest selle koor läheb keetmisel pehmeks ja seda ei tule koorida)
- 250 – 300 ml kookospiima
- 250 – 500 ml aedviljapuljongit
- ½ apelsini mahl
- Veidi kuiva valget veini
- 1 tl suhkrut
- Sool, pipar

Valmistamine

- 1) Koorige ja hakkige sibul, samuti küüslauk. Koorige ingver ja lõigake väikes- teks kuubikuteks. Hautage kuumas õlis esmalt sibul ja ingver. Lisage 2 minu- ti pärast ka küüslauk ja hautage koos edasi.
- 2) Puhastage kõrvits aedviljajarjaga põhjalikult sooja vee all, siis lõigake 2 – 3 cm suurusteks kuubikuteks. (Kui kasutatakse mingit muud kõrvitsat kui Hokkaido kõrvitsat, tuleb kõrvits täiendavalt koorida). Lisage kõrvitsakuubi- kud sibulale ja ingverile ning hautage koos edasi. Täitke poole koguse koo- kospiima ja niipalju aedviljapuljongiga, et kõrvits on täielikult kaetud. Keetke suletud kaanega umbes 20 – 25 minutit pehmeks. Mikserdage kõik saumik- seriga  segamini. Lisage sealjuures niipalju kookospiima, kuni supp saavu- tab õige õrnkreemja konsistentsi.
- 3) Maitsestage supp apelsinimahla, valge veini, suhkru, soola ja pipraga, nii et supp saaks terava maitse kõrvale ka magusa ja tasakaalustatud hapuka-soolase maitse.

Magus marjavõie

Lisandid

- 250 g maasikaid või teisi marju (värsked või sügavkülmutatud)
- 1 pakike (umbes 125 g) želeesuhkrut ilma keetmata
- 1 pritse sidrunimahla
- 1 nootsatäis vanillikauna viljaliha

Valmistamine

- 1) Peske ja puhastage maasikad, eemaldage sealjuures rohelistes varreotsad. Laske sõelal korralikult nõrguda, et üleliigne vesi saaks ära voolata ja võie ei muutuks liiga vedelaks. Lõigake suured maasikad väiksemaks.
- 2) Kaaluge 250 g maasikaid ja pange need sobivasse mikserdusnõusse.
- 3) Lisage sellele üks pritse sidrunimahla.
- 4) Vajadusel kaapige välja ja lisage ühe vanillikauna viljaliha.
- 5) Lisage ilma keetmata želeesuhkru paki sisu ja mikserdage põhjalikult saumikseriga ❸ 45 – 60 sekundit. Kui peaks olema veel suuremaid tükke, laske segul 2 minutit seista ja püreestage siis 60 sekundit uuesti.
- 6) Tarvitage kohe või valage marjavõie suletava kaanega purki ja sulgege purk.

Šokolaadikreem

4 inimesele

Lisandid

- 350 g vahukoort
- 200 g mõrüşokolaadi (kakaosisaldus >60%)
- ½ vanillikauna (viljaliha)

Valmistamine

- 1) Laske rõõsk koor keema, purustage šokolaad ja laske sellel väikesel kuumusel aeglaselt sulada. Kaapige pooliku vanillikauna viljaliha välja ja segage massi sisse.
 - 2) Laske külmikus täielikult jahtuda ja kõveneda.
 - 3) Enne serveerimist segage vispliga ❷ kreemjaks.
- Soovitus: selle juurde maitsevad hästi värsked marjad.

Majonees

Lisandid

- 200 ml neutraalset taimeõli, nt rapsiõli
- 1 munakollane
- 5 g lahjat äädikat või sidrunimahla
- Maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

- 1) Lisage munakollane ja sidrunimahl mikserdusnõusse, hoidke visplit **7** vertikaalselt nõus ja vajutage turbolülitiit **3**.
- 2) Lisage õli ühtlase peene joana aeglaselt (umbes 1 minuti jooksul) juurde, nii et õli seob end teiste lisanditega.
- 3) Lisage seejärel maitse järgi soola ja pipart.

Satura rādītājs

Ievads	82
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	82
Piegādes komplekts	83
Iepakojuma nodošana pārstrādei	83
Ierīces apraksts/piederumi	84
Tehniskie parametri	84
Drošības norādījumi	85
Lietošanas	87
Salikšana	87
Rokas blendera salikšana	88
Putojamās slotiņas salikšana	88
Lietošana	88
Pārstrādes laiku tabula	89
Tīrīšana	90
Ierīces nodošana pārstrādei	90
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	91
Serviss	92
Importētājs	92
Receptes	93
Dārzenu krēmzupa	93
Ķirbju zupa	94
Saldaiss augļu pavalgs	95
Šokolādes krēms	95
Majonēze	96

Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvus augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un nodošanu pārstrādei un glabāšanai. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visu ierīces dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Rokas blendera komplekts ir paredzēts pārtikas produktu apstrādei tikai nelielos daudzumos. Tas ir paredzēts lietošanai vienīgi privātā mājāsaimniecībā. Rokas blendera komplekts nav domāts komerciālai lietošanai.

BRĪDINĀJUMS!

Apdraudējums, ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem!

Ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem un/vai izmantojot neparedzētiem mērķiem, tā var radīt apdraudējumu.

- ▶ Izmantojiet ierīci vienīgi atbilstīgi paredzētajam mērķim.
- ▶ Ievērojiet šajā lietošanas pamācībā aprakstītās darbības.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Jebkāda veida prasības, kas tiek iesniegtas saistībā ar bojājumiem, kas radušies, ierīci izmantojot neatbilstoši noteikumiem, nelietpratīgi veicot ierīces remontu, veicot ierīcē neatļautas izmaiņas vai uzstādot tajā ražotāja neapstiprinātas rezerves daļas, tiek noraidītas. Risku uzņemas tikai un vienīgi ierīces lietotājs.

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- Rokas blendera komplekts
- Mērtrauks ar kombinētu vāku/balsta kāju
- Putojamā slotiņa
- Lietošanas instrukcija

1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.

2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.

3) Noīriiet visus ierīces komponentus, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.

IEVĒRĪBAI

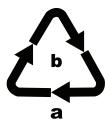
- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, vērsieties servisā (skatiet nodaļu **Serviss**).

Iepakojuma nodošana pārstrādei

Iepakojums aizsargā ierīci no bojājumiem, kas tajā var rasties ierīces transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti.



Iepakojuma ievade atpakaļ materiālu plūsmā ietaupa izejvielas un samazina atkritumu apjomu. Iepakojuma materiālus, kas vairs nav nepieciešami, nododiet pārstrādei saskaņā ar vietējiem noteikumiem.



Iepakojumu nododiet pārstrādei atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirotiet tos atbilstīgi šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

IEVĒRĪBAI

- Ja iespējams, saglabājiet oriģinālo iepakojumu tik ilgi, kamēr darbojas ierīces garantija, lai, iestājoties garantijas gadījumam, ierīci varētu pienācīgi iepakot.

Ierīces apraksts/piederumi

A attēls (rokas blenderis):

- ➊ Ātruma regulators
- ➋ Slēdzis  (normāls ātrums)
- ➌ Turbo slēdzis (liels ātrums)
- ➍ Motora bloks
- ➎ Rokas blenderis

B attēls (putojamā slotiņa):

- ➏ Putojamās slotiņas turētājs
- ➐ Putojamā slotiņa

C attēls (piederumi):

- ➑ Mērtrauks (ar kombinētu vāku/balsta kāju)

Tehniskie parametri

Tikla spriegums	220–240 V ~ (maiņstrāva), 50–60 Hz
Nominālā jauda	600 W
Aizsardzības klase	II /  (dubultā izolācija)
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Mērtrauks ➑	
Tilpums	900 ml
Lietderīgais tilpums apstrādei (šķidrumi)	300 ml
Lietderīgais tilpums nomērīšanai (skala)	700 ml

Mēs iesakām šādu darbības ilgumu:

Pēc 1 minūtes ilga darba ļaujiet rokas blenderim ➍ apm. 2 minūtes atdzist.

Pēc 3 minūšu ilga darba ļaujiet putojamajai slotiņai ➐ apm. 6 minūtes atdzist.

Ja šis darbības ilgums tiek pārsniegts, ierīce var pārkarst un tikt bojāta!

Drošības norādījumi

⚠ STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstīgi noteikumiem instalētas tīkla kontaktligzdas, kurā nominālais spriegums ir 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Darbības traucējumu gadījumā un pirms tīrāt ierīci, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ▶ Aizliegts ierīci pakļaut mitruma iedarbībai un lietot ārpus telpām.
- ▶ Ja šķidrums tomēr iekļūst ierīces korpusā, nekavējoties atvienojiet ierīces tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un lūdziet ierīci salabot kvalificētam speciālistam.
- ▶ Tīkla kabeli no kontaktligzdas vienmēr atvienojiet, izmantojot kontaktspraudni, nevis pašu kabeli.
- ▶ Nesalokiet un nespiediet tīkla kabeli, kā arī novietojiet to tā, lai neviens uz tā nevarētu uzkāpt vai aiz tā aizķerties.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- ▶ Jūs nedrīkstat atvērt rokas blendera motora bloka korpusu. Šo norādījumu neievērojot, vairs netiek garantēta drošība, un garantija zaudē spēku.

⚠ STRĀVAS TRIECIENA RISKS

Rokas blendera motora bloku nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī un pieļaut šķidruma iekļūšanu motora bloka korpusā.

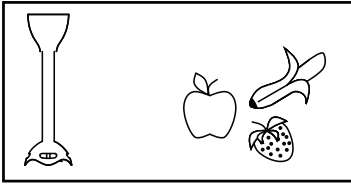
⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- ▶ Obligāti atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ...
 - ...kad ierīce netiek uzraudzīta,
 - ...kad tīrāt ierīci,
 - ...kad samontējat vai demontējat ierīci.
- ▶ Ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāšargā no bērniem.
- ▶ Asmeņi ir ārkārtīgi asi! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties gar nazi.
- ▶ Darbojoties ar īpaši asajiem nažiem, pastāv savainošanās risks.
- ▶ Tīriet ierīci ar lielu piesardzību. Asmeņi ir ārkārtīgi asi!
- ▶ Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- ▶ Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.

Lietojums

IEVĒRĪBAI

- ▶ Ar mērrauku **8** var nomērīt šķidrumus līdz 700 ml. Apstrādei iepildiet ne vairāk par 300 ml, citādi šķidrums var izšļakstīties no mērrauka **8**.
- ▶ Ja mērraukā **8** vēlaties glabāt šķidrumus/pārtikas produktus, varat noņemt mērrauka **8** balsta kāju un izmantot to kā vāku. Pārliecinieties, vai mērrauka **8** izliešanas atvere arī ir aizvērta.



Ar rokas mikseri **5** jūs varat pagatavot „dip” mērces, mērces, zupas un zīdaiņu uzturu vai sablendēt mīkstus augļus. Rokas blenderi **5** ieteicams nepārtraukti darbināt ne ilgāk par 1 minūti, pēc tam ļaut tam atdzist.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Nelietojiet rokas blenderi **5** cietu pārtikas produktu apstrādei. Tā var neatgriezeniski sabojāt ierīci!



Ar putojamo slotiņu **7** var pagatavot majonēzi, saputot putukrējumu vai olbaltumu vai samaisīt desertu. Putojamo slotiņu **7** ieteicams nepārtraukti darbināt ne ilgāk par 3 minūtēm, pēc tam ļaut tai atdzist.

Salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Iespraudiet tikla spraudni kontaktligzdā tikai pēc tam, kad ierīce ir salikta.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Pirms pirmreizējās iedarbināšanas noīrīet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.

Rokas blendera salikšana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Nazis ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties gar nazi.
- Uzlieciet rokas blenderi **5** uz motora bloka **4** tā, lai bulīņa būtu vērsta pret simbolu . Grieziet rokas blenderi **5**, līdz bulīņa uz motora bloka **4** ir vērsta pret simbolu .

Putojamās slotiņas salikšana

- Iespiediet putojamo slotiņu **7** putojamās slotiņas turētājā **6**, līdz tā cieši nofiksējas.
- Uzlieciet šādi samontēto putojamo slotiņu **7** uz motora bloka **4** tā, lai bulīņa būtu vērsta pret simbolu . Grieziet motora bloku **4**, līdz bulīņa ir vērsta pret simbolu .

Lietošana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Pārtikas produkti nedrīkst būt pārāk karsti! Var applaucēties ar šļakatām, kas izšļakstās no trauka.

IEVĒRĪBAI

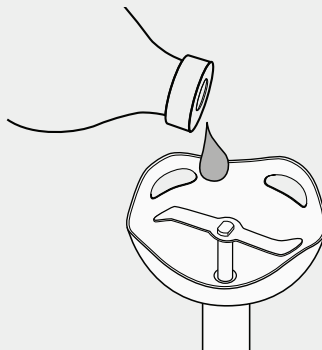
- ▶ Ja ar putojamo slotiņu **7** vēlaties saputot putukrējumu, putošanas laikā turiet trauku slīpi. Šādi putukrējums ātrāk kļūs biezs. Pievērsiet uzmanību, lai putukrējums putošanas laikā neizšļakstītos. Lai putotu putukrējumu, pagrieziet ātruma regulatoru **1** uz „Max”.

Kad rokas blendera komplekts ir salikts izvēlētajā variantā:

- 1) Iespraudiet tikla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 2) Turiet nospiestu slēdzi  **2**, lai apstrādātu pārtikas produktus ar normālu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Max”, lai palielinātu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Min”, lai samazinātu ātrumu.
- 3) Turiet nospiestu Turbo slēdzi **3**, lai apstrādātu pārtikas produktus ar lielu ātrumu. Nospiežot Turbo slēdzi **3**, jums uzreiz ir pieejams maksimālais apstrādes ātrums.
- 4) Kad pārtikas produktu apstrāde ir pabeigta, vienkārši atlaidiet nospiesto slēdzi  **2/3**.

IEVĒRĪBAI

- Ja darbības laikā veidojas neierasti trokšņi, piemēram, čikstoņa u.tml., uzlejiet uz rokas blendera ❸ piedziņas vārpstas nedaudz neitrālas pārtikas eļļas:



Pārstrādes laiku tabula

Tālāk sniegtā tabula paredzēta, lai atvieglotu orientēšanos. Pievērsiet uzmanību ieteiktajiem apstrādes laikiem, lai ierīce nepārkarstu. Ja sastāvdaļas pēc ieteiktā laika vēl nav apstrādātas atbilstoši jūsu vēlmēm, nogaidiet, līdz ir atdzisis motors, pirms turpināt ierīces darbināšanu. Pēc tam, kad rokas blenderis ❸ ir darbināts 1 minūti, iesakām ļaut tam aptuveni 2 minūtes atdzist; tāpat ļaujiet arī putojamajai slotiņai ❶ pēc 3 minūšu ilgas darbības aptuveni 6 minūtes atdzist.

BLENDĒ- ŠANAS TRAUKS	SASTĀVDAĻA	IETEIKTAIS DAUDZUMS	ĀTRUMS	LAIKS
	Augļi, dārzeņi	100–200 g	Min Max 1	30–60 sek.
	Zīdaiņiem paredzēts ēdiens, zupas, mērces	100–400 ml	Min Max 1	60 sek.
	Kokteiļi, piena dzērieni	100–1000 ml	Min Max 1	60 sek.
	Krēms	250 ml	TURBO	70–90 sek.
	Saputoti olu baltumi	4 olas	TURBO	120 sek.

¹ Iestatiet ātrumu atbilstoši konsistencei, kādu vēlaties iegūt.

Tīrīšana

BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Pirms tīrīt rokas blendera komplektu, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.



Tīrīšanas laikā motora bloku **4** nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī vai turēt zem tekoša ūdens.

IEVĒRĪBAI



Mērtrauku **8** un putojamo slotiņu **7** var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neizmantojiet agresīvas iedarbības, ķīmiskus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus! Tie var neatgriezeniski sabojāt ierīces virsmu!

- 1) Izņemiet no kontaktligzdas tīkla kontaktspraudni.
- 2) Noslaukiet motora bloku **4** un putošanas slotiņas turētāju **6** ar mitru lupatiņu. Nodrošiniet, lai motora bloka **4** atverēs nevarētu iekļūt ūdens. Ja netīrumus ir grūti notīrīt, uzlejiet uz drēniņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noslaukiet ar mitru lupatiņu.
- 3) Rokas blenderi **5**, putojamo slotiņu **7** un mērtrauku ar kombinēto vāku/balsta kāju **8** rūpīgi nomazgājiet ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamo līdzeklis, un pēc tam ar tīru ūdeni noskalojiet mazgājamā līdzekļa paliekas.
- 4) Rūpīgi nosusiniet visas detaļas ar sausu drānu un pārliedziniet, vai pirms nākamās lietošanas ierīce būs pilnīgi sausa.

Ierīces nodošana pārstrādei



Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem.

Izstrādājumam ir piemērojama Eiropas Direktīva 2012/19/EU.

Nododiet ierīci likvidēšanai sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai pašvaldības atkritumu apsaimniekošanas poligonā. Ievērojiet attiecīgos spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar savu atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt savā vietējā pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītajā garantijā nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiēt pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darijuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 389887_2201 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 389887_2201, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 389887_2201

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Dārzeņu krēmzupa

2-4 personām

Sastāvdaļas

- 2-3 ēdamkarotes eļļas
- 200 g sīpolu
- 200 g kartupeļu (īpaši piemērotas ir miltainas šķirnes)
- 200 g burkānu
- 350 – 400 ml dārzeņu buljona (svaigs vai šķīstošais)
- Sāls, pipari, muskatrieksts
- 5 g pētersīļu

Pagatavošana

- 1) Nomizojiet sīpolus un sasmalciniet. Nomazgājiet, nomizojiet burkānus un sagrieziet ripiņās. Nomizojiet, noskalojiet kartupeļus un sagrieziet apmēram 2 cm lielos kubiņos.
- 2) Katlā uzkarsējiet eļļu un apcepiet sīpolus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet burkānus un kartupeļus, apcepiet arī tos. Ielejiet tik daudz buljona, lai dārzeni būtu nosegti, un visu vāriet 10-15 minūtes. Ja nepieciešams, pievienojiet vēl buljonu, ja dārzeni vairs nav nosegti.
- 3) Nomazgājiet pētersīļus, nopuriniet ūdeni un nogrieziet kātus. Rupji sagrieziet pētersīļus un pievienojiet zupai. Visu sablendējiet ar rokas blenderi **5** apm. 1 minūti. Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu.

Ķirbju zupa

4 personām

Sastāvdaļas

- 1 vidēji liels sīpols
- 2 ķiploka daiviņas
- 10–20 g svaiga ingvera
- 3 ēdamkarotes rapšu eļļas
- 400 g ķirbja mīkstuma (vispiemērotākais ir Hokaido ķirbis, jo vārīšanas laikā miza kļūst mīksta, tāpēc ķirbis nav jāmizo)
- 250–300 ml kokosriekstu piena
- 250 – 500 ml dārzeņu buljona
- sula no ½ apelsīna
- nedaudz sausa baltvīna
- 1 tējkarote cukura
- sāls, pipari

Pagatavošana

- 1) Sīpolu, kā arī ķiplokus nomizoņiet un sasmalciniet. Notīriet un sīki sagrieziet ingveru. Vispirms apcepjiet karstā eļļā sīpolu un ingveru. Pēc 2 minūtēm pievienojiet un apcepjiet arī ķiploku.
- 2) Ar dārzeņu suku zem silta ūdens rūpīgi nomazgājiet ķirbi un sagrieziet to 2 – 3 cm lielos kubiņos. (Ja tas nav Hokaido ķirbis, tad arī jānomizo). Pievienojiet ķirbja kubiņus sīpoliem un ingveram un apcepjiet. Ielejiet pusi kokosriekstu piena un tik daudz dārzeņu buljona, lai ķirbis tiktu pilnībā nosepts. Uzliekot vāku, vāriet apm. 20 – 25 minūtes, līdz ķirbis kļūst mīksts. Visu pilnībā sablendējiet ar rokas blenderi . To darot, pievienojiet kokosriekstu pienu, līdz zupa iegūst pareizo, maigi krēmīgo konsistenci.
- 3) Pēc garšas pievienojiet apelsīnu sulu, baltvīnu, cukuru, sāli un piparus, lai zupai būtu ne tikai asa, bet arī salda un līdzsvaroti skābeni sāļa garša.

Saldais augļu pavalgs

Sastāvdaļas

- 250 g zemeņu vai citu augļu (svaigu vai sasaldētu)
- 1 iepakojums (apm. 125 g) nevārāmā želejas cukura
- 1 spiediens citrona sulas
- 1 naža gals vaniļas pāksts mikstuma

Pagatavošana

- 1) Nomazgājiet un notīriet zemenes, noņemiet zaļos kātiņus. Ielieciet ogas sietā, lai varētu notecēt liekais ūdens un pavalgs nesanāktu pārāk šķidr. Lielas zemenes sagrieziet sīkāk.
- 2) Nosveriet 250 g zemeņu un ievietojiet piemērotā miksera bļodā.
- 3) Uzšļāciet vienu spiedienu citronu sulas.
- 4) Ja nepieciešams, izskrāpējiet un pievienojiet vaniļas pāksts mikstumu.
- 5) Pievienojiet nevārāmā želejas cukura paciņas saturu un ar rokas mikseri 45 – 60 sekundes rūpīgi sablendējiet. Ja vēl ir palikuši lielāki gabaliņi, atstājiet visu mierā uz 2 minūtēm, pēc tam vēlreiz blendējiet 60 sekundes.
- 6) Baudiet uzreiz vai arī iepildiet augļu pavalgu burciņā un aizvākojiet ar skrūvējamu vāciņu.

Šokolādes krēms

4 personām

Sastāvdaļas

- 350 g putukrējuma
- 200 g tumšās šokolādes (kakao daudzums > 60 %)
- ½ vaniļas pāksts (mikstums)

Pagatavošana

- 1) Uzvāriet saldo krējumu, salauziet šokolādi un lēni izkausējiet to nelielā karstumā. Izskrāpējiet un pievienojiet mikstumu no vienas puses vaniļas pāksts un iemaisiet masā.
 - 2) Pilnībā atdzesējiet ledusskapī un nogaidiet, lai tas kļūst ciets.
 - 3) Pirms pasniegšanas ar putojamo slotiņu 7 samaisiet līdz krēmīgai konsistencei.
- Ieteikums: labi garšo kopā ar svaigiem augļiem.

Majonēze

Sastāvdaļas

- 200 ml neitrālas augu eļļas, piemēram, rapšu eļļas
- 1 olas dzeltenums
- 5 g maiga etiķa vai citronu sulas
- Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

- 1) Ielejiet citrona sulu un olas dzeltenumu miksera bļodā, ievietojiet putojamo slotiņu ❶ vertikāli bļodā un nospiediet Turbo slēdzi ❸.
- 2) Lēnām ar vienmērīgi tievu strūklu leļiet klāt eļļu (1 minūtes laikā), lai eļļa sajauktos ar pārējām sastāvdaļām.
- 3) Noslēgumā pēc garšas pievienojiet sāli un piparus.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	98
Bestimmungsgemäße Verwendung	98
Lieferumfang	99
Verpackung entsorgen	99
Gerätebeschreibung/Zubehör	100
Technische Daten	100
Sicherheitshinweise	101
Verwendung	103
Zusammenbauen	103
Den Stabmixer zusammenbauen	104
Den Schneebesen zusammenbauen	104
Bedienen	104
Tabelle Verarbeitungszeiten	105
Reinigen	106
Gerät entsorgen	107
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	108
Service	109
Importeur	109
Rezepte	110
Gemüsecremesuppe	110
Kürbissuppe	111
Süßer Fruchtaufstrich	112
Schokocreme	112
Mayonnaise	113

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

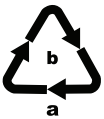
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Verpackung entsorgen

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Schneebesen):

- ❻ Schneebesen-Halter
- ❼ Schneebesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

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

Messbecher ❽	
Fassungsvermögen	900 ml
Nutzvolumen zur Bearbeitung (Flüssigkeiten)	300 ml
Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):	700 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Den Schneebesen ❼ nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ 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.

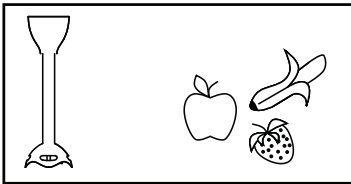
WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **8** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **8** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **8** verschlossen ist.



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 Schneebesen **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebesen **7** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol  weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **7** in den Schneebesen-Halter **6**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **7** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol  weist.

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **7** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter  **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter  **2/3** los.

HINWEIS

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

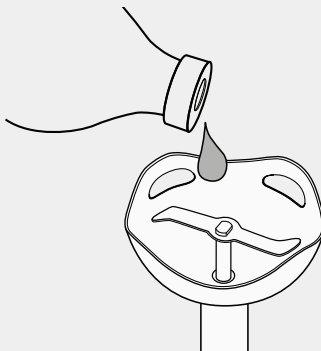


Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten nach der empfohlenen Zeit noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen. Wir empfehlen, den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten und den Schneebesen **7** nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen zulassen.

MIX-AUFSATZ	ZUTAT	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min Max 1	30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min Max 1	60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min Max 1	60 Sek.
	Creme	250 ml	TURBO	70–90 Sek.
	Eischnee	4 Eier	TURBO	120 Sek.

¹ Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



- ◻ Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

HINWEIS



Messbecher **8** und Schneebesen **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgeschiedenen 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 (z. B. IAN 389887_2201) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389887_2201 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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389887_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **7** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Eigelb
- 5 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **7** senkrecht in den Becher halten und den Turboschalter **8** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii · Informacijos data
Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
02 / 2022 · Ident.-No.: SSMS600E5-022022-1

IAN 389887_2201