



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

EE

SAUMIKSERI KOMPLEKT

Kasutusujuhend

DE AT CH

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

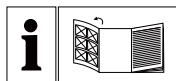
LV

BLENDERIS

Lietošanas pamācība

IAN 407710_2207

LV



EE

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

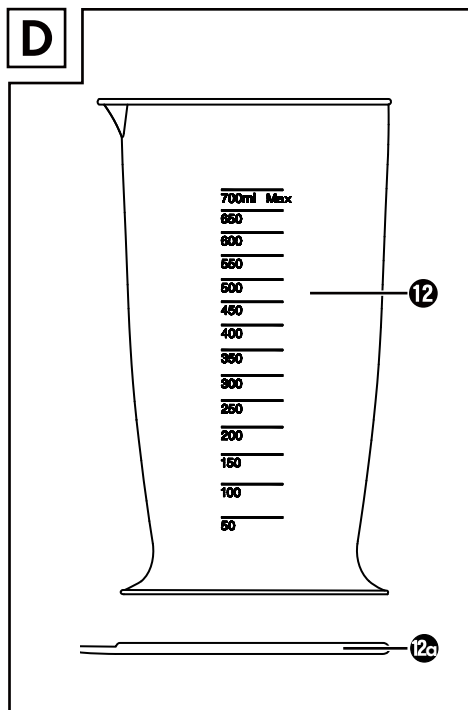
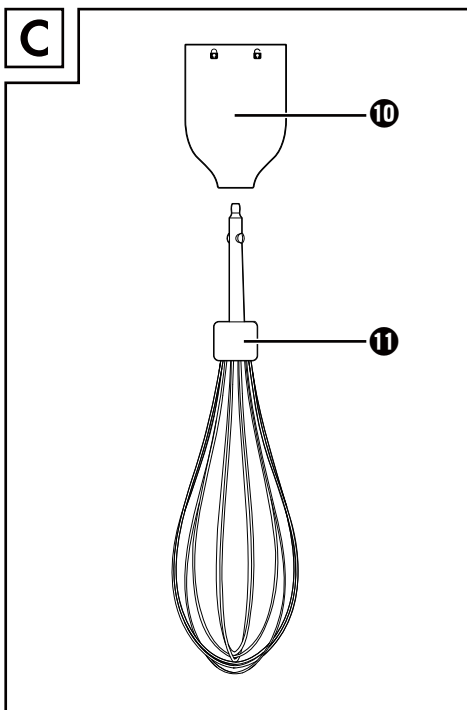
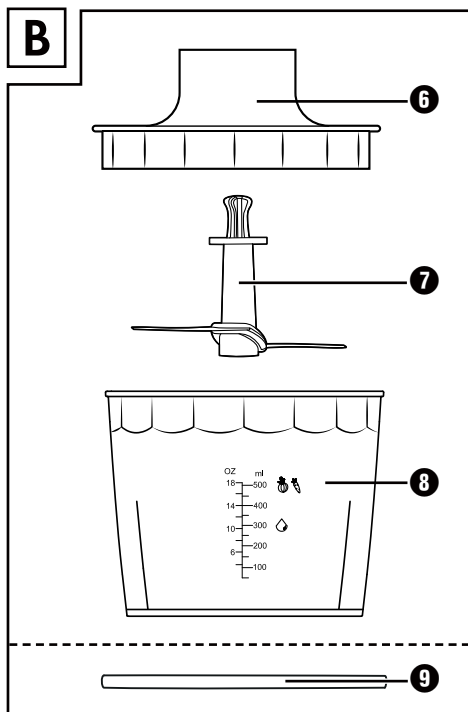
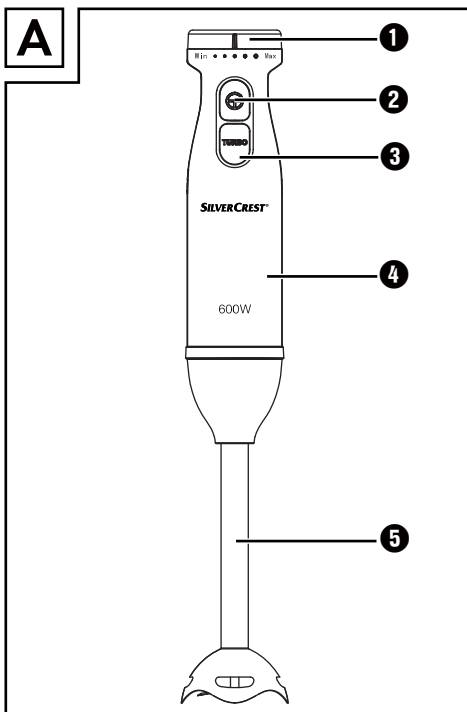
LV

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.

EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	1
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Sisukord

Sissejuhatus	2
Sihipärane kasutamine	2
Tarnekomplekt	2
Seadme kirjeldus/tarvikud	3
Tehnilised andmed	3
Ohutusjuhised	4
Kasutamine	6
Kokkupanemine	6
Saumikseri kokkupanemine	7
Vispli kokkupanemine	7
Peenesti kokkupanemine	7
Käsitsemine	8
Saumikseri ja vispli käsitsemine	8
Peenesti käsitsemine	9
Puhastamine	10
Jäätmekäitlus	11
Seadme jäätmekäitlus	11
Pakendi jäätmekäitlus	11
Kompernaß Handels GmbH garantii	12
Teenindus	13
Importija	13
Retseptid	14
Aedviljakreemisupp	14
Kõrvitsasupp	15
Magus marjavõie	16
Šokolaadikreem	17
Majonees	17

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 töenduslikuks kasutamiseks.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Saumikseri komplekt
- Kombineeritud kaane/alusega mõõtetops
- Vispel
- Peenesti (nuga ja kaanega kauss)
- Kasutusjuhend

1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.

2) Eemaldage kogu pakkematerjal.

3) Puhastage kõik seadme osad peatükis „Puhastamine” kirjeldatud viisil.

JUHS

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

Seadme kirjeldus/tarvikud

Joonis A (saumikser):

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

Joonis B (peenesti):

- ❻ Kausi kaas
- ❼ Nuga
- ❽ Kauss
- ❾ Kaas

Joonis C (vispel):

- ❿ Visplihoidik
- ⓫ Vispel

Joonis D (tarvikud):

- ⓬ (Kombineeritud kaane/alusega) mõõtetops **12a**)

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 12	
Mahutavus	930 ml
Skaala mõõtmiseks	700 ml
Max täitekogus töötlemiseks	300 ml
Kauss 8	
Mahutavus	1050 ml
Max täitekogus töötlemiseks	Toiduained kuni 500 ml määrgini 
	Vedelikud kuni 300 ml määrgini 

Me soovitame järgmisi tööaegu:

Laske saumikseril ⑤ pärast 1-minutilist käitamist umbes 2 minutit jahtuda.

Laske peenestil pärast 1-minutilist käitamist umbes 2 minutit jahtuda.

Laske visplil ① pärast 3-minutilist töötamist umbes 10 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 ohutude 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 garantii kaotab kehtivuse.

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT

Te ei tohi saumikseri mootriplokki mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ja lasta vedelikel tungida mootriploki korpusesse.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist tuleb seade välja lülitada ja võrgust lahutada.
- ▶ Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjeldatud. Seadme valel kasutamisel esineb vigastusoht!
- ▶ Lahutage seade põhimõtteliselt vooluvõrgust, ...
 - ... kui seade on järelevalveta,
 - ... kui puhastate seadet,
 - ... kui panete seadet kokku või võtate koost lahti.
- ▶ Kui soovite seadet kasutada kuumade toiduainete püreestamiseks potis, võtke pott pliidiplaadilt ja jälgige, et vedelik ei keeks. Põletuste vältimiseks laske kuumadel toiduainetel veidi jahtuda.
- ▶ 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!
- ▶ Olge kausi tühjendamisel alati ettevaatlik! Noad on äärmiselt teravad!
- ▶ Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Kui saumikserit ei kasutata, ärge jätke saumikserit kuuma poti sisse pliidiplaadile.

Kasutamine

JUHIS

- ▶ Mõõtetopsiga 12 saate mõõta kuni 700 ml vedelikku. Töötlemisel valage sisse maksimaalselt 300 ml vedelikku, vastasel juhul võib vedelik mõõtetopist 12 välja voolata.
- ▶ Kui soovite vedelikke/toiduaineid mõõtetopis 12 säilitada, saate mõõtetopist 12 aluse 12a eemaldada ja kasutada seda kaanena. Jälgige, et ka mõõtetopist 12 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 kõvade toiduainete, nagu nt kohviubade, jääkuubikute, suhkrul, teraviljal, šokolaadil jne töötlemiseks.
- ▶ Kõvade aedviljade, nagu nt porgandite püreestamiseks lisage kas veidi vedelikku või keetke aedviljad eelnevalt pehmeks.

Vispliga 11 saate valmistada majoneesi, vahustada rõõska koort ja munavalgeid või segada desserte. Me soovime visplit 11 kasutada maksimaalselt 3 minutit korraga ja lasta siis jahtuda.

Peenestiga, mis koosneb noast 7, kausist 8 ja kausi kaanest 6 saate hakkida ürte või peenestada ka kõvemaid toiduaineid. Me soovime peenestit kasutada maksimaalselt 1 minuti 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 **7** on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber.

- Asetage saumikser **5** nii mootoriplokile **4**, et nool ▼ on suunatud sümbolile . Keerake saumikserit **5**, kuni nool ▼ mootoriploki **4** on suunatud sümbolile .

Vispli kokkupanemine

- Suruge vispel **11** visplihoidikusse **10**, kuni vispel fikseerub tugevalt.
- Asetage kokkupandud vispel **11** nii mootoriplokile **4**, et nool ▼ on suunatud sümbolile . Keerake mootoriplokki **4**, kuni nool ▼ on suunatud sümbolile .

Peenesti kokkupanemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Nuga **7** on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber.

- Asetage kauss **8** tasasele ja kuivale pinnale.
- Asetage nuga **7** ettevaatlikult kausis **8** hoidikule. Keerake sealjuures veidi nuga **7**, nii et nuga libiseb hoidikusse.

JUHIS

► Nuga **7** ei ole sealjuures väga tugevasti hoidiku külge fikseeritud. See on normaalne. Nuga **7** on alles siis tugevasti hoidiku külge fikseeritud, kui kausi kaas **6** pannakse peale.

- Asetage peenestatavad toiduained kaussi **8**.

JUHIS

► Täitke kaussi **8** toiduainete töötlemiseks ainult kuni 500 ml määrgini   ja vedelike töötlemiseks ainult kuni 300 ml määrgini .

- Asetage kausi kaas **6** kausile **8**. Jälgige sealjuures, et nuga **7** haakub õigesti kausi kaane **6** sisse.
- Asetage mootoriplokk **4** kausi kaanel **6** kinnitusse. Jälgige sealjuures, et kaks mootoriploki **4** olevat teineteise vastas asuvat fikseerimistihvti libisevad kinnituses selleks ettenähtud siinidesse. Vastasel juhul ei saa mootoriplokki **4** kausi kaanel **6** oleva kinnitusega ühendada.

JUHIS

- ▶ Kui soovite toiduaineid kausis **8** säilitada, võite kasutada kaant **9**. Selleks võtke vajadusel esmalt kausi kaas **6** ja mootoriplokk **4** ära ning nuga **7** ettevaatlikult välja.

Käsitsemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Toiduained ei tohi olla liiga kuumad! Väljapritsisv sisu võib tekitada põletusi.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Nuga **7** on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber.

Saumikseri ja vispli käsitsemine

JUHIS

- ▶ Vedelike/toiduainete töötlemiseks täitke mõõtetops **12** maksimaalselt ainult kuni 300 ml.

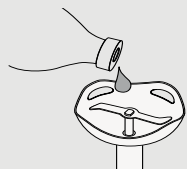
Kui olete seadme soovikohaselt kokku monteerinud:

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

JUHIS

- ▶ Kui soovite vispliga **11** vahustada rõõska koort, hoidke nõud vahustamise ajal kaldu. Nii läheb rõõsk koor kiiremini vahule. Jälgige, et rõõska koort ei pritsi vahustamise ajal välja. Kasutage turbolüliti **3**.

JUHIS



Kui käitamise ajal peaks esinema ebaharilikku müra, nagu kriuksumist vms, lisage saumikseri **5** ajamivõllile veidi neutraalset toiduõli.

Peenesti käsitlemine

JUHIS

- ▶ Täitke kaussi **8** toiduainete töötlemiseks ainult kuni 500 ml määrgini  ja vedelike töötlemiseks ainult kuni 300 ml määrgini .

Kui olete peenesti kokku monteerinud:

- 1) Ühendage võrgupistik pistikupesasse.
- 2) Asetage kauss **8** tasasele ja kuivale pinnale. Kausil **8** on silikoonist jalad, nii et kauss **8** ei nihku liiga kergesti.
- 3) Toiduainete tavalise kiirusega töötlemiseks hoidke lüliti  **2** vajutatult. Kiiruse suurendamiseks keerake kiiruseregulaatorit **1** „Max“ suunas. Kiiruse vähendamiseks keerake kiiruseregulaatorit **1** „Min“ suunas.

JUHIS

- ▶ Hoidke kaussi **8** ja pealepandud kausi kaant **6** ühe käega kinni, samal ajal vajutage teise käega lüliti  **2/3**.
- ▶ Ärga võtke mootoriploki **4** kausi kaanelt **6** ära, kui vajutate lüliti  **2/3**.

- 4) Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske lihtsalt vajutatud lüliti  **2/3** lahti.
- 5) Eemaldage mootoriplokk **4** kausi kaanelt **6**.

Näited toiduainete püreestamiseks, hakkimiseks ja peenestamiseks erinevate kannudega:

KANN	LISANDID	SOOVITATAV KOGUS	KIIRUS	AEG
	Puuviljad, köögiviljad	100–200 g	Min – Max ¹	umbes 30–60 sekundit
	Imikutoit, supid, kastmed	100–400 ml	Min – Max ¹	umbes 60 sekundit
	Kokteilid, piimajoogid	100–1000 ml	Min – Max ¹	umbes 60 sekundit
	Kreem	250 ml	Turbo	umbes 70–90 sekundit
	Munavalgevaht	4 muna munavalge	Turbo	umbes 120 sekundit

KANN	LISANDID	SOOVITATAV KOGUS	KIIRUS	AEG
	Sibulad	200 g	Min	3 x 1 sekundit
	Petersell	50 g	Turbo	umbes 20 sekundit
	Küüslauk	20 küünt	Min – Max ¹	umbes 20 sekundit
	Porgandid	200 g	Min – Max ¹	umbes 15 sekundit
	Sarapuupähklid/ mandlid	200 g	Turbo	umbes 30 sekundit
	Kreeka pähklid	200 g	••• – ••••	umbes 25 sekundit
	Parma juust	250 g	Turbo	umbes 30 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.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Äärmiselt terava noa **7** kasutamisel on vigastusoht. Katteta noa **7** juures
enda vigastamise vältimiseks pange peenesti pärast kasutamist ja puhasta-
mist uuesti kokku. Hoidke nuga **7** lastele kättesaamatus kohas.

JUHIS



Kombineeritud kaane/jalaga **12a** mõõtetops **12**, vispel **11**, kauss **8** koos
kaanega **9** ja nuga **7** sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks.

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 ⑩ niiske lapiga. Veenduge, et vett ei satu mootoriploki ④ avadesse. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige pesuaine jäägid niiske lapiga ära.
- 3) Puhastage saumikserit ⑤, kausi kaant ⑥, kaussi ⑧ koos kaanega ⑨, visplit ⑪, kombineeritud kaane/alusega ⑫a mõõtetopsi ⑫ ja nuga ⑦ põhjalikult pesuvees. Seejärel eemaldage pesuaine jäägid puhta veega.
- 4) Kuivatage kõik hästi kuivatusrätiga ja veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.

Jäätmekäitus

Seadme jäätmekäitus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlustetevõttesse.

See jäätmekäitus on teile tasuta. Säastke keskkonda ja käideldge nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käideldge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käideldge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käideldge 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.

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 garantiiõude 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 garantiaja 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 kuluosi, 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) 407710_2207, 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 käsi-
raamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com)
ning saate toote numbri (IAN) 407710_2207 sisestamisega avada oma
kasutusjuhendi.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 407710_2207

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 peenestiga sibul, samuti küüslauk. Koorige ingver ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Hautage kuumas õlis esmalt sibul ja ingver. Lisage 2 minuti 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 kõrvitsakuubikud sibulale ja ingverile ning hautage koos edasi. Täitke poole koguse kookospiima ja niipalju aedviljapuljongiga, et kõrvits on täielikult kaetud. Keetke suletud kaanega umbes 20 – 25 minutit pehmeks. Mikserdage kõik saumikseriga  segamini. Lisage sealjuures niipalju kookospiima, kuni supp saavutab õige õrnkreemja konsistentsi.
- 3) Maitsestage supp apelsinimahla, valge veini, suhkrut, soola ja pipraga, nii et supp saaks terava maitse kõrvaldada ka magusa ja tasakaalustatud hapuka-soolase maitse.

Magus marjavõie

Lisandid

- 250 g maasikaid või teisi marju
- 125 g želeesuhkrut 2:1
- 1 pritse sidrunimahla
- 1 noaotsatäis vanillikauna viljaliha

Valmistamine

- 1) Peske ja puhastage maasikad, eemaldage sealjuures rohelised varreotsad. Laske sõelal korralikult nõrguda, et üleliigne vesi saaks ära voolata ja võie ei muutuks liiga vedelaks. Lõigake suured maasikad väiksemaks. Võite kasutada ka sügavkülmutatud marju, laske neil siiski enne mikserdamist üles sulada.
- 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 želeesuhkur ja mikserdage saumikseriga **5** 45 – 60 sekundi jooksul põhjalikult. Kui peaks olema veel suuremaid tükke, laske segul 2 minutit seista ja püreestage siis 60 sekundit uuesti.
- 6) Laske keskmisel temperatuuril keema, siis laske umbes 2-3 minutit nõrgalt keeda ja segage kogu toimingu ajal hästi läbi.
- 7) 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 ❶ 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 ❶ vertikaalselt topsis ja vajutage turbolülitit ❸.
- 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	20
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	20
Piegādes komplekts	20
Ierīces apraksts/piederumi	21
Tehniskie parametri	21
Drošības norādījumi	22
Lietojums	24
Salikšana	25
Rokas blendera salikšana	25
Putojamās slotiņas salikšana	25
Smalcinātāja salikšana	25
Lietošana	26
Rokas blendera un putojamās slotiņas lietošana	26
Smalcinātāja lietošana	27
Tīrīšana	29
Utilizācija	30
Ierīces likvidēšana	30
Iepakojuma utilizēšana	30
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	30
Serviss	32
Importētājs	32
Receptes	33
Dārzenų krēmzupa	33
Ķirbju zupa	34
Saldaiss augļu pavalgss	35
Šokolādes krēms	36
Majonēze	36

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.

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- Blenderis
 - Mērtrauks ar kombinētu vāku/balsta kāju
 - Putojamā slotiņa
 - Smalcinātājs (asmens un trauks ar vāku)
 - 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**).

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 (smalcinātājs):

- ➏ Trauka vāks
- ➐ Asmens
- ➑ Trauks
- ➒ Vāks

C attēls (putojamā slotiņa):

- ➓ Putojamās slotiņas turētājs
- ➑ Putojamā slotiņa

D attēls (piederumi):

- ➒ 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 izstrādājuma sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
Mērtrauks 	
Tilpums	930 ml
Skala daudzuma nomērišanai	700 ml
Maks. pārstrādei paredzētais iepildāmais daudzums	300 ml
Trauks 	
Tilpums	1050 ml
Maks. pārstrādei paredzētais iepildāmais daudzums	Pārtikas produkti līdz 500 ml atzīmei 
	Šķidrumi līdz 300 ml atzīmei 

Mēs iesakām šādu darbības ilgumu:

Pēc 1 minūtes ilgas darbības ļaujiet rokas blenderim **5** apm. 2 minūtes atdzist.

Pēc 1 minūtes ilgas darbības ļaujiet smalcinātājam apm. 2 minūtes atdzist.

Pēc 3 minūšu ilgas darbības ļaujiet putojamajai slotīnai **11** apm. 10 minūtes atdzist.

Ja šīs darbības ilgums tiek pārsniegts, ierīce var pārkarst un tikt sabojāta!

Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Pieslēdziet ierīci tikai pie noteikumiem atbilstoši uzstādītas tīkla kontaktligzdas, kurā nominālais spriegums ir 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Darbības traucējumu gadījumā un pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ▶ Ierīci aizliegts 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.
- ▶ Vienmēr atvienojiet tīkla kabeli no kontaktligzdas, 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 ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Nedrīkst atvērt rokas blendera motora bloka korpusu. Neievērojot šos norādījumus, netiek garantēta drošība un garantija zaudē spēku.
-  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.
- ▶ Neizmantojiet ierīci tādiem mērķiem, kas nav minēti šajā instrukcijā. Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainošanās risks!
- ▶ Obligāti atvienojiet ierīci no elektrotīkla:
 - ...kad ierīce netiek uzraudzīta;
 - ...kad tīrāt ierīci;
 - ...kad samontējat vai izjaucat ierīci pa daļām.
- ▶ Izmantojot ierīci karstu pārtikas produktu blendēšanai katlā, noņemiet katlu no plīts virsmas un pievērsiet uzmanību tam, lai šķidrums vairs nevārītos. Ļaujiet karstiem pārtikas produktiem nedaudz atdzist, lai izvairītos no applaucēšanās.
- ▶ Ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ▶ Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- ▶ Asmeņi ir ārkārtīgi asi! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar tiem.
- ▶ Darbojoties ar īpaši asajiem asmeņiem, pastāv savainošanās risks.
- ▶ Tīriet ierīci ar lielu piesardzību. Asmeņi ir ārkārtīgi asi!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Iztukšojot trauku, vienmēr rīkojieties ļoti uzmanīgi! Asmeņi ir ārkārtīgi asi!
- ▶ Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

- ▶ Neatstājiet rokas blenderi novietotu stāvus karstā katlā, kamēr to neizmantojat.

Lietoījums

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Ar mērtrauku **12** var nomērīt šķidrumus līdz 700 ml. Apstrādei iepildiet ne vairāk par 300 ml, citādi šķidrums no mērtrauka **12** var izšļakstīties.
- ▶ Ja mērtraukā **12** vēlaties uzglabāt šķidrumus/pārtikas produktus, varat noņemt mērtrauka **12** balsta kāju **12a** un izmantot to kā vāku. Pārliecinieties, vai ir aizvērta arī mērtrauka **12** izliešanas atvere.

Ar rokas blenderi **5** varat pagatavot „dip” mērces, parastās mērces, zupas un ēdienu zīdaiņiem vai sablendēt mikstus augļus. Rokas blenderi **5** nepārtrauktas darbības režīmā ieteicams darbināt ne ilgāk par 1 minūti, pēc tam ļaujot tam atdzist.

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

- ▶ Nelietojiet rokas blenderi **5** cietu pārtikas produktu, piemēram, kafijas pupiņu, ledus kubiņu, cukura, labības graudu, šokolādes u.tml. produktu, apstrādei.
- ▶ Lai sablendētu cietus dārzeņus, piemēram, burkānus, pievienojiet nedaudz šķidruma vai arī pirms tam novāriet dārzeņus mikstus.

Ar putojamo slotiņu **11** varat pagatavot majonēzi, saputo putukrējumu un olas baltumu vai samaisīt desertu. Putojamo slotiņu **11** nepārtrauktas darbības režīmā ieteicams darbināt ne ilgāk par 3 minūtēm, pēc tam ļaujot tai atdzist.

Ar smalcinātāju, kas sastāv no asmeņa **7**, trauka **8** un trauka vāka **6**, var smalcināt zaļumus vai arī cietākus pārtikas produktus. Smalcinātāju nepārtrauktas darbības režīmā ieteicams darbināt ne ilgāk par 1 minūti, pēc tam ļaujot tam atdzist.

Salikšana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

IEVĒRĪBAI!

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

Rokas blendera salikšana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Asmens **7** ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar to.

- Uzlieciet rokas blenderi **5** uz motora bloka **4** tā, lai bultiņa ▼ būtu vērsta pret simbolu . Grieziet rokas blenderi **5**, līdz bultiņa ▼ uz motora bloka **4** ir vērsta pret simbolu .

Putojamās slotiņas salikšana

- Iespiediet putojamo slotiņu **11** putojamās slotiņas turētājā **10**, līdz tā cieši nofiksējas.
- Uzlieciet šādi samontēto putojamo slotiņu **11** uz motora bloka **4** tā, lai bultiņa ▼ būtu vērsta pret simbolu . Grieziet motora bloku **4**, līdz bultiņa ▼ ir vērsta pret simbolu .

Smalcinātāja salikšana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Asmens **7** ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar to.

- Novietojiet trauku **8** uz līdzenas un sausas virsmas.
- Uzmanīgi ievietojiet asmeni **7** trauka **8** turētājā. To darot, nedaudz pagrieziet asmeni **7** tā, lai tas ievietotos turētājā.

IEVĒRĪBAI!

- Asmens **7** nav pilnībā nostiprināts uz turētāja. Tas ir normāli. Asmens **7** tiek nostiprināts tikai tad, kad tiek uzlikts trauka vāks **6**.

- Ievietojiet smalcināmos pārtikas produktus traukā **8**.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Pārtikas produktu pārstrādes nolūkā piepildiet trauku **8** tikai līdz 500 ml atzīmei , bet, pārstrādājot šķidrumu, – tikai līdz 300 ml atzīmei .
- Uzlieciet trauka vāku **6** uz trauka **8**. Raugieties, lai asmens **7** pareizi ievietotos trauka vākā **6**.
- Ievietojiet motora bloku **4** ietvarā uz trauka vāka **6**. Raugieties, lai abas viena otrai pretim izvietotās fiksācijas tapas pie motora bloka **4** ieslidētu tām paredzētajās slīdēs ietvarā. Pretējā gadījumā motora bloks **4** nesavienosies ar ietvaru trauka vākā **6**.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Ja vēlaties traukā **8** uzglabāt pārtikas produktus, varat izmantot vāku **9**. Lai to izdarītu, vispirms uzmanīgi noņemiet trauka vāku **6** un motora bloku **4**, kā arī izņemiet ārā asmeni **7**.

Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Asmens **7** ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar to.

Rokas blendera un putojamās slotiņas lietošana

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Lai pārstrādātu šķidrumus vai pārtikas produktus, uzpildiet mērtrauku **12** tikai līdz 300 ml atzīmei.

Kad ierīce ir salikta izvēlētajā variantā:

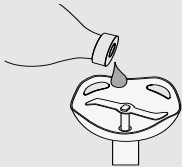
- 1) Iespraudiet tikla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 2) Turiet nospiestu slēdzi  **2**, lai pārstrādātu pārtikas produktus ar normālu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Max”, lai palielinātu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Min”, lai samazinātu ātrumu.
- 3) Turiet nospiestu Turbo slēdzi **3**, lai pārstrādātu pārtikas produktus ar lielu ātrumu. Nospiežot Turbo slēdzi **3**, uzreiz ir pieejams maksimālais pārstrādes ātrums.

- 4) Kad pārtikas produktu pārstrāde ir pabeigta, vienkārši atlaidiet nospiesto slēdzi **T 2/3**.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Ja ar putojamo slotiņu **1** vēlaties saputot putukrējumu, putošanas laikā turiet trauku slīpi. Šādi putukrējums ātrāk iegūs stingru konsistenci. Raugieties, lai putukrējums putošanas laikā neizšļakstītos. Izmantojiet Turbo slēdzi **3**.

IEVĒRĪBAI!



Ja ierīces darbības laikā ir dzirdami neierasti trokšņi, piemēram, čikstoņa u.tml., uzlejšiet uz rokas blendera **5** piedziņas vārpstas nedaudz neitrālas pārtikas eļļas.

Smalcinātāja lietošana

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Pārtikas produktu pārstrādes nolūkā piepildiet trauku **8** tikai līdz 500 ml atzīmei  , bet, pārstrādājot šķidrumu, – tikai līdz 300 ml atzīmei .

Kad smalcinātājs ir salikts:

- 1) Iespraudiet tikla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 2) Novietojiet trauku **8** uz līdzenas un sausas virsmas. Traukam **8** ir silikona kājiņas, kas samazina trauka **8** slidēšanas iespējamību.
- 3) Turiet nospiesto slēdzi **T 2**, lai pārstrādātu pārtikas produktus ar normālu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Max”, lai palielinātu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Min”, lai samazinātu ātrumu.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Ar vienu roku pieturiet trauku **8** un uzlikto trauka vāku **6**, bet ar otru roku spiediet slēdzi **T 2/3**.
- ▶ Nenoņemiet motora bloku **4** no trauka vāka **6**, kamēr spiežat slēdzi **T 2/3**.

- 4) Kad pārtikas produktu pārstrāde ir pabeigta, vienkārši atlaidiet nospiesto slēdzi **T 2/3**.
- 5) Noņemiet motora bloku **4** no trauka vāka **6**.

Dažādu pārtikas produktu blendēšanas, kapāšanas un smalcināšanas piemēri, izmantojot dažādos blendēšanas uzgaļus:

BLENDĒŠANAS TRAUKS	SASTĀVDAĻAS	IETEIKTAIS DAUDZUMS	ĀTRUMS	LAIKS
	Augļi, dārzeņi	100–200 g	Min – Max ¹	apm. 30–60 sek.
	Zīdaiņiem paredzēts ēdiens, zupas, mērces	100–400 ml	Min – Max ¹	apm. sek.
	Kokteiļi, piena dzērieni	100–1000 ml	Min – Max ¹	apm. 3 sek.
	Krēms	250 ml	Turbo	apm. 70–90 sek.
	Saputoti olu baltumi	Olas baltums no 4 olām	Turbo	apm. 120 sek.
	Sīpoli	200 g	Min	3 x 1 sek.
	Pētersīļi	50 g	Turbo	apm. 20 sek.
	Ķiploki	20 daiviņas	Min – Max ¹	apm. 20 sek.
	Burkāni	200 g	Min – Max ¹	apm. 15 sek.
	Lazdu rieksti / mandeles	200 g	Turbo	apm. 30 sek.
	Valrieksti	200 g	••• – ••••	apm. 25 sek.
	Parmezāna siers	250 g	Turbo	apm. 30 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.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Darbojoties ar īpaši aso asmeni **7**, pastāv savainošanās risks. Pēc smalcinātāja lietošanas un tīrīšanas atkal salieciet to kopā, lai nevarētu savainoties ar atsego asmeni **7**. Glabājiet asmeni **7** bērniem nepieejamā vietā.

IEVĒRĪBAI!



Mērtrauks **12** ar kombinēto vāku / balsta kāju **12a**, putojamo slotiņu **11**, trauku **8** ar vāku **9** un asmeni **7** ir piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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

- 1) Atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- 2) Noslaukiet motora bloku **4** un putošanas slotiņas turētāju **10** ar mitru lupatiņu. Nodrošiniet, lai ūdens nevar iekļūt motora bloka **4** atverēs. Ja netīrumus ir grūti notīrīt, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noslaukiet ar mitru lupatiņu.
- 3) Rokas blenderi **5**, trauka vāku **6**, trauku **8** ar vāku **9**, putojamo slotiņu **11**, mērtrauku **12** ar kombinēto vāku / balsta kāju **12a** un asmeni **7** kārtīgi izmazgājiet ar ūdeni, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc tam noskalojiet ar tīru ūdeni, lai likvidētu trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.
- 4) Rūpīgi nosusiniet visas detaļas ar sausu drānu un nodrošiniet, lai pirms nākamās lietošanas reizes ierīce būtu pilnībā sausa.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz ritenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši 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.

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 aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiēt pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs 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 darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 407710_2207 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 apliecināšanu 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) 407710_2207, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 407710_2207

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

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 (svaiga vai šķīstoša)
- Sāls, pipari, muskatrieksts
- 5 g pētersīļu

Pagatavošana

- 1) Nomizojiet sīpolus un sasmalciniet tos ar smalcinātāju. Nomazgājiet, nomizojiet burkānus un sagrieziet tos ripiņās. Nomizojiet, noskalojiet kartupeļus un sagrieziet apmēram 2 cm lielos kubiņos.
- 2) Uzkarsējiet katlā eļļu un apcepiet sīpolus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet burkānus un kartupeļus, apcepiet arī tos. Ielejiet tik daudz buljona, lai dārzeni būtu nosegti, un vāriet visu 10–15 minūtes. Nepieciešamības gadījumā pievienojiet vēl buljonu, ja dārzeni vairs nav nosegti.
- 3) Nomazgājiet pētersīļus, nopuriniet no tiem ūdeni un nogrieziet kātus. Sagrieziet pētersīļus palielākos gabaliņos un pievienojiet tos zupai. Visu blendējiet ar rokas blenderi 5 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 tā 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) Nomizojiet sīpolu un sasmalciniet gan sīpolu, gan ķiplokus ar smalcinātāju. Notīriet un smalki sagrieziet ingveru. Vispirms apcepiet karstā eļļā sīpolu un ingveru. Pēc 2 minūtēm pievienojiet un apcepiet 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 tas arī jānomizo.) Pievienojiet ķirbja kubiņus sīpoliem un ingveram un apcepiet. Ielejiet pusi kokosriekstu piena un tik daudz dārzeņu buljona, lai ķirbis tiktu pilnībā nosēgts. 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
- 125 g žeļejas cukura, ievērojot attiecību 2:1
- 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 smalkāk. Varat izmantot arī dziļi sasaldētus augļus, bet pirms blendēšanas tie ir jāatļauj atkausēties.
- 2) Nosveriet 250 g zemeņu un ievietojiet piemērotā miksera blodā.
- 3) Uzšļāciet vienu spiedienu citronu sulas.
- 4) Ja nepieciešams, izkasiet un pievienojiet vaniļas pāksts mikstumu.
- 5) Pievienojiet žeļejas cukuru un ar rokas mikseri **5** 45–60 sekundes kārtīgi sablendējiet. Ja vēl ir palikuši lielāki gabaliņi, atstājiet visu uz 2 minūtēm, pēc tam vēlreiz blendējiet 60 sekundes.
- 6) Uzvāriet līdz vidējai temperatūrai, tad ļaujiet 2–3 minūtes pavārīties, visa procesa laikā kārtīgi maisot.
- 7) 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 (mīksts)

Pagatavošana

- 1) Uzwāriet saldo krējumu, salauziet šokolādi un lēni izkausējiet to nelielā karstumā. Izskrāpējiet un pievienojiet mīkstumam no puses vaniļas pāksts un iemaisiet masā.
- 2) Pilnībā atdzesējiet krēmu ledusskapī, līdz tas kļūst stingrs.
- 3) Pirms pasniegšanas ar putojamo slotiņu ❶ saputojiet līdz krēmīgai konsistencei.

Ieteikums: labi garšo kopā ar svaigiem augļiem.

Majonēze

Sastāvdaļas

- 200 ml neitrālas garšas augu eļļas, piemēram, rapšu eļļas
- 1 olas dzeltenums
- 5 g maiga etiķa vai citrona 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 (aptuveni 1 minūti), lai eļļa sajauktos ar pārējām sastāvdaļām.
- 3) Noslēgumā pēc garšas pievienojiet sāli un piparus.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung/Zubehör	39
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	40
Verwendung	42
Zusammenbauen	43
Stabmixer zusammenbauen	43
Schneebeesen zusammenbauen	43
Multizerkleinerer zusammenbauen	43
Bedienen	44
Stabmixer und Schneebeesen bedienen	44
Multizerkleinerer bedienen	45
Reinigen	47
Entsorgung	48
Gerät entsorgen	48
Verpackung entsorgen	48
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	49
Service	50
Importeur	50
Rezepte	51
Gemüsecremesuppe	51
Kürbissuppe	52
Süßer Fruchtaufstrich	53
Schokocreme	54
Mayonnaise	54

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
- 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**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stabmixer

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- ❻ Antriebsdeckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel
- ❾ Verschlussdeckel

Abbildung C (Schneebesen):

- ❿ Schneebesen-Halter
- ⓫ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓬ 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 	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel 	
Fassungsvermögen	1050 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

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

Den Schneebesen **11** nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ 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.

** STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

** WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **12** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **12** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **12** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **12a** des Messbechers **12** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **12** 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 harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Schneebesen **11** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **11** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Mit dem Multizerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Antriebsdeckel **6**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Multizerkleinerer max. 1 Minute 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.

Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

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

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **11** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist.

Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer **7** auf die Halterung in der Schüssel **8**. Drehen Sie das Messer **7** dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

- Das Messer **7** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **7** sitzt erst ganz fest, wenn der Antriebsdeckel **6** aufgesetzt wird.

- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Antriebsdeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Antriebsdeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock **4** in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Antriebsdeckel **6** verbinden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **9** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel **6** und den Motorblock **4** ab sowie das Messer **7** vorsichtig heraus.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

Stabmixer und Schneebesen bedienen

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie den Messbecher **12** zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/ Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste  **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 die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **T 2/3** los.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **11** 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. Verwenden Sie die Turbotaste **3**.

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**.

Multizerkleinerer bedienen

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie die Taste **T 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.

HINWEIS

- ▶ Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Antriebsdeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste **T 2/3** drücken.
- ▶ Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **6** ab, während Sie die Taste **T 2/3** drücken.

4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  **2/3** los.

5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **6** ab.

Beispiele für das Pürieren, Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit den verschiedenen Mix-Aufsätzen:

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70–90 Sek.
	Eischnee	Eiweiß aus 4 Eiern	Turbo	ca. 120 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	3 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min – Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	••• – ••••	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS



Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a**, Schneebesen **11**, Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9** und Messer **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 **10** 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 Antriebsdeckel **6**, die Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. 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.

Entsorgung

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 sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

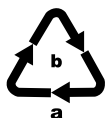


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 407710_2207 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 407710_2207 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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 407710_2207

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und mit dem Multizerkleinerer 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 Hokkaidokürbis 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
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden. Sie können auch tiefgefrorene Früchte verwenden, lassen Sie sie jedoch vor dem Mixen auftauen.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem Stabmixer **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schokocreme

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 ⑪ 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 ⑪ senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste ③ drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums

Stand der Informationen: 08/2022 · Ident.-No.: SSMS600E6-082022-1

IAN 407710_2207