



HAND BLENDER SET SSMS 600 E5

(FI)

SAUVASEKOITINSARJA

Pikaohje

(PL)

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Skrócona instrukcja obsługi

(EE)

SAUMIKSERI KOMPLEKT

Lühijuhend

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Kurzanleitung

(SE)

STAVMIXER, SET

Snabbinstruktion

(LT)

TRINTUVAS (RINKINYS)

Trumpoji instrukcija

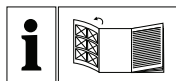
(LV)

ROKAS BLENDERA KOMPLEKTS

Īsa instrukcija

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.

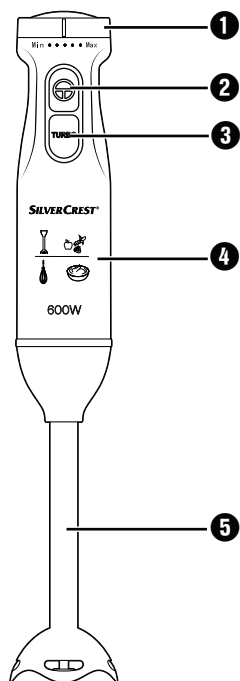
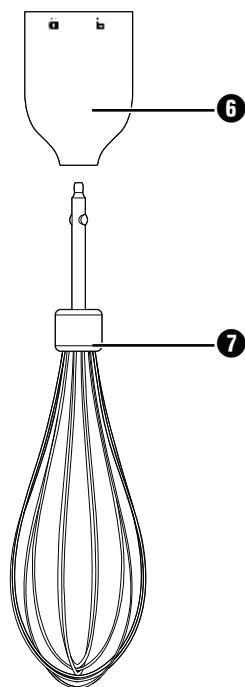
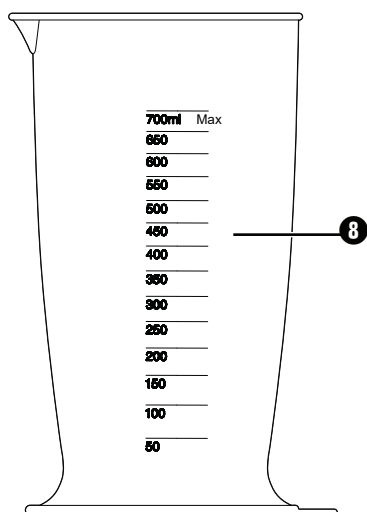
LV

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	Pikaohje	Sivu	1
SE	Snabbinstruktion	Sidan	15
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	29
LT	Trumpoji instrukcija	Puslapis	43
EE	Lühijuhend	Lehekülj	57
LV	Īsā instrukcija	Lappuse	71
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	85

A**B****C**

Sisällysluettelo

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja	2
Määraystenmukainen käyttö	2
Toimituslaajuus	2
Pakkauksen hävittäminen	3
Laitteen kuvaus/Varusteet	3
Tekniset tiedot	4
Turvaohjeet	4
Käyttö	6
Kokoaminen	7
Sauvasekoittimen kokoaminen	7
Vispilän kokoaminen	7
Käyttö	7
Työstöaikataulukko	8
Puhdistus	8
Laitteen hävittäminen	9
Huolto	9
Maahantuoja	9
Reseptejä	10
Vihannessosekeitto	10
Kurpitsakeitto	11
Makea marjalevite	12
Suklaavaahto	12
Majoneesi	13

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja

Tämä asiakirja on täydellisen käyttöohjeen lyhennetty painoversio.



Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidl-huoltosivulle (www.lidl-service.com) ja voit tutustua täydelliseen käyttöohjeeseen ja ladata sen syöttämällä tuotenumeron (IAN) 389887_2201.

⚠ VAROITUS!

Noudata täydellistä käyttöohjetta ja turvallisuusohjeita vaarojen ja aineellisten vahinkojen välttämiseksi.

Pikaohje on osa tätä tuotetta. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Säilytä pikaohje tallessa ja luovuta kaikki tuotetta koskevat asiakirjat, kun luovutat tuotteen eteenpäin.

Määräystenmukainen käyttö

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

Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavin osin:

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

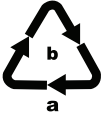
- 1) Ota kaikki laitteen osat ja pikaohje pakkauksesta.
- 2) Poista koko pakkausmateriaali.
- 3) Puhdista kaikki laitteen osat luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

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.

Laitteen kuvaus/Varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

- ❶ Nopeudensäädin
- ❷ Kytin (normaali nopeus)
- ❸ Turbokytkin (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

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

Mitta-astia ⑧	
Tilavuus	900 ml
Hyötytilavuus valmistusta varten (nesteet)	300 ml
Hyötytilavuus mittausta varten (asteikko)	700 ml

Seuraavia käyttöaikoja suositellaan:

Anna sauvasekoittimen ⑤ jäähtyä minuutin käyttöajan jälkeen noin kahden minuutin ajan.

Anna vispilän ⑦ 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 verkköjännite 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.

SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ 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 kotelo ei saa avata. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.



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

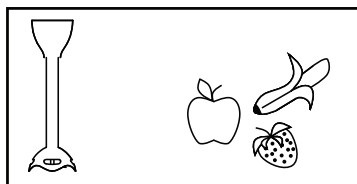
VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ennen kuin vaihdat 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.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ 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!

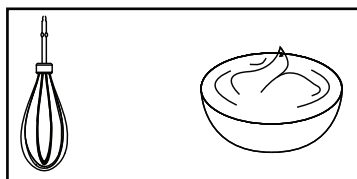
Käyttö



Sauvasekoittimella **5** voit valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja ja vauvanruokaa tai soseuttaa pehmeitä hedelmiä ja marjoja. Suosittelemme, että sauvasekoittinta **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 valkuaisia 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.

Sauvasekoittimen kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varovasti.

- Aseta sauvasekoitin  moottorilohkolle  niin, että nuoli osoittaa symboliin . Käännä sauvasekoitinta , kunnes moottorilohkon  nuoli osoittaa symboliin .

Vispilän kokoaminen

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

Käyttö

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

OHJE

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

Kun olet koonnut sauvasekoittimesin halutulla tavalla:

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

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 vispilä **7** noin 3 minuutin käytön jälkeen noin 6 minuutin ajan.

SEKOITUSOSA	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.

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 paljon lientä, että vihannekset ovat hyvin peitossa ja anna kaiken kypsentyä 10 – 15 minuuttia. Lisää välillä tarvittaessa lientä, jos vihannekset eivät ole enää liemen peitossa.
- 3) Pese persilja, ravistelee 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 sekoituskulhoon.
- 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 täytä 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 massaan.
- 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

Information om den här snabbinstruktionen	16
Föreskriven användning	16
Leveransens innehåll	16
Kassera förpackningen	17
Beskrivning/Tillbehör	17
Tekniska data	18
Säkerhetsanvisningar	18
Användning	20
Montering	21
Montera stavmixern	21
Montera ballongvispen	21
Användning	21
Tabell över bearbetningstider	22
Rengöring	22
Kassera produkten	23
Service	23
Importör	23
Recept	24
Krämig grönsaksoppa	24
Pumpasoppa	25
Rårörd marmelad	26
Chokladmousse	27
Majonäs	27

Information om den här snabbinstruktionen

Det här dokumentet är en förkortad, tryckt version av den fullständiga bruksanvisningen.



Om du skannar den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (**www.lidl-service.com**) där du kan öppna och ladda ned den fullständiga bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 389887_2201.

VARNING!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika person- och saksador.

Snabbinstruktionen är en del av leveransen. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Ta väl vara på snabbinstruktionen och 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.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

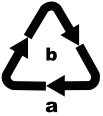
- 1) Ta upp alla delar av produkten och snabbinstruktionen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 3) Rengör alla delar av produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

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.

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.

Måttbäggare ❸

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

Vi rekommenderar följande drifttider:

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

Låt ballongvispen ❺ 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.

** RISK FÖR ELCHOCK**

- ▶ 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.

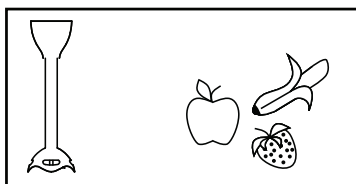
** VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ 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.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- 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.

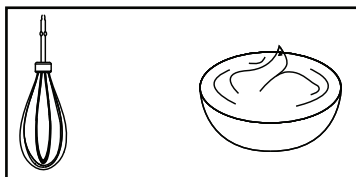
Användning



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.

Montera stavmixern

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

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

Montera ballongvispen

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

Användning

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

OBSERVERA

- Om du ska vispa grädde med ballongvispen  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  på läge Max när du ska vispa grädde.

När du monterat ihop stavmixersetet:

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

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 **5** svalna i ca 2 minuter när den använts i 1 minut och vispen **7** i ca 6 minuter när den använts 3 minuter.

MIXER-TILLSATS	INGREDIENS	REKOM-MENDERAD MÄNGD	HASTIGHET	TID
	Frukt, grönsaker	100–200 g	 Min Max 1	30–60 sek.
	Barnmat, soppa, säs	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

WARNING! 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.

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 **5**. 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  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: Färsk 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

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	30
Użycie zgodne z przeznaczeniem	30
Zakres dostawy	30
Utylizacja opakowania	31
Opis urządzenia/Oprządkowanie	31
Dane techniczne	32
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	32
Przeznaczenie	34
Składanie urządzenia	35
Zamocowanie blendera	35
Zamocowanie trzepaczki	35
Obsługa	35
Tabela czasów przetwarzania	36
Czyszczenie	37
Utylizacja urządzenia	37
Serwis	38
Importer	38
Przepisy	39
Zupa krem z warzyw	39
Zupa dyniowa	40
Słodki przecier owocowy	41
Krem czekoladowy	42
Majonez	42

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 389887_2201 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dotychczas do niego również całą dokumentację.

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.

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

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

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

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.

Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

- ❶ Regulator prędkości
- ❷ Przetącznik  (normalna prędkość)
- ❸ Przetącznik 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 	
Pojemność	900 ml
Pojemność użytkowa do przetwarzania (płynny)	300 ml
Pojemność użytkowa do odmierzenia (skała)	700 ml

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

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

Po 3 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany  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.
- ▶ Odcinać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. 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.
 - ▶ 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.

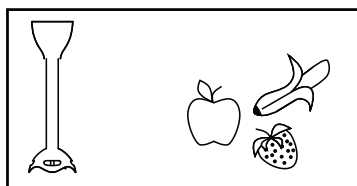
OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ 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.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEN!

- ▶ 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 odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Niebezpieczeństwo obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia urządzenia.

Przeznaczenie



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. Następnym 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 OBRAŻEŃ!

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

Zamocowanie blendera

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ 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 zatrzasnęła.
- 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 OBRAŻEŃ!

- ▶ 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**.

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 **⑤** do ostygnięcia po 1 minucie pracy na ok. 2 minuty i trzepaczki do piany **⑦** 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 najbliższym zakładem utylizacji.



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

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 odslonięcia 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 (mięsz)

Przygotowanie

- 1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połówkę laseczki wanilii.
- 2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i 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 ciągło około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Turinys

Informacija apie šią trumpąją instrukciją	44
Naudojimas pagal paskirtį	44
Tiekiamas rinkinys	44
Pakuotės utilizavimas	45
Prietaiso aprašas/Priedai	45
Techniniai duomenys	46
Saugos nurodymai	46
Naudojimas	48
Surinkimas	49
Strypinio trintuvo surinkimas	49
Plakimo šluotelės surinkimas	49
Valdymas	49
Apdorojimo trukmės lentelė	50
Valymas	50
Prietaiso utilizavimas	51
Priežiūra	51
Importuotojas	51
Receptai	52
Trinta daržovių sriuba	52
Moliūgų sriuba	53
Saldi vaisių užtepėlė	54
Šokoladinis kremas	55
Majonezas	55

Informacija apie šią trumpąją instrukciją

Šis dokumentas yra visos naudojimo instrukcijos sutrumpintas spausdintinis leidinys.



Nuskaityę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 389887_2201 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija ir ją atsisiųsti.

⚠ SPĖJIMAS!

Kad nebūtų sužaloti žmonės ir išvengtumėte materialinės žalos, vadovaukitės visa naudojimo instrukcija ir saugos nurodymais.

Trumpoji instrukcija yra šio gaminio sudedamoji dalis. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Būtinai išsaugokite trumpąją instrukciją ir perduodami gaminį kitiems asmenims kartu perduokite ir 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.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

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

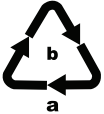
- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir trumpąją instrukciją.
- 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
- 3) Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Pakuotės utilizavimas

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



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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prirėkus jas surūšiuokite.

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

1–7: Plastikai, 20–22: Popierius ir kartonas, 80–98: Sudėtinės medžiagos.

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 ⑧	
Talpa	900 ml
Naudingoji talpa apdorojant skysčius	300 ml
Naudingoji talpa matuojant pagal skalę	700 ml

Rekomenduojama veikimo trukmė:

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

Plakimo šluotelei ⑦ 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.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažaislą 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 jokių būdu nenardinkite į skysčius, saugokite, kad į variklio bloko korpusą nepatektų skysčių.

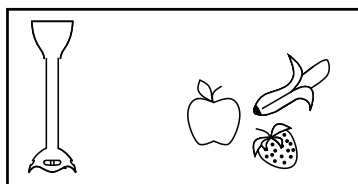
⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ 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.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ 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.

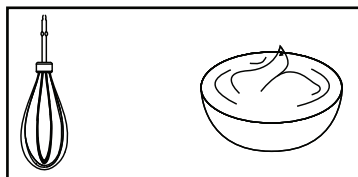
Naudojimas



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

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite štrypinio 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.

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 nuplykti.

NURODYMAS

- Jei plakimo šluotele  norite suplakti grietinėlę, plakdami laikykite pakreiptą indą. Taip grietinėlė greičiau sustandės. Atkreipkite dėmesį, kad plakama grietinėlė netiksliai. 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  . 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 . Paspaudus „Turbo“ jungiklį , prietaisas iškart ima veikti didžiausiu greičiu.
- 4) Apdoroję maisto produktus, nuspaustą jungiklį    tiesiog atleiskite.

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

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



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

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 389887_2201

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Trinta daržovių sriuba

2 – 4 asmenims

Sudedamosios dalys

- 2 – 3 valgomieji šaukštai aliejaus
- 200 g svogūnų
- 200 g bulvių (ypač tinka bulvių veislės, pagal išvirimą priskiriamos 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 **5**. Maišydami vis įpilkite kokosų pieno, kol sriuba taps tinkamo lengvo tirštumo.
- 3) Sriubą pagardinkite apelsinų sultimis, baltuoju vynu, cukrumi, druska ir pipirais – tai greta aštrios skonio natos jai suteiks saldumo bei subalansuoto rūgštoko rūrimo.

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. Didesnės 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) Grietinėlę 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 vertikaliai, 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

Selle lühijuhendi selgitus	58
Sihipärane kasutamine	58
Tarnekomplekt	58
Pakendi jäätmekäitlus	59
Seadme kirjeldus/tarvikud	59
Tehnilised andmed	60
Ohutusjuhised	60
Kasutamine	62
Kokkupanemine	63
Saumikseri kokkupanemine	63
Vispli kokkupanemine	63
Käsitsemine	63
Töötlemisaegade tabel	64
Puhastamine	64
Seadme jäätmekäitlus	65
Teenindus	65
Importija	65
Retseptid	66
Aedviljakreemisupp	66
Kõrvitsasupp	67
Magus marjavõie	68
Šokolaadikreem	68
Majonees	69

Selle lühijuhendi selgitus

Selle dokumendi puhul on tegemist täieliku kasutusjuhendi lühendatud trükiväljaandega.



QR-koodi skannimisega liigute otse Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ja saate toote numbri (IAN) 389887_2201 sisestamisega vaadata ja alla laadida täieliku kasutusjuhendi.

⚠ HOIATUS!

Järgige isiku- ja materiaalsete kahjude vältimiseks täielikku kasutusjuhendit ja ohutusjuhiseid.

Lühijuhend on selle toote osa. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Hoidke lühijuhend hästi alles ja 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
- Lühijuhend

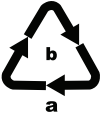
- 1) Võtke kõik seadme osad ja lühijuhend karbist välja.
- 2) Eemaldage kogu pakkematerjal.
- 3) Puhastage kõik seadme osad peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.

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.

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.

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

Me soovitame järgmisi tööaegu:

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

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

Nende tööaegade ületamisel võib ülekuumenemine tekitada seadmele kahjustusi!

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ Ühendage seade ainult eeskirjade kohaselt 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.

ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ 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 mootoriploki mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ja lasta vedelikel tungida mootoriploki korpusesse.

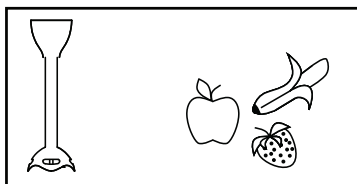
HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ 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.

⚠ HOIATUS! 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



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.

Saumikseri kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

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

Vispli kokkupanemine

- Suruge vispel  visplihoidikusse , kuni vispel fikseerub tugevalt.
- Asetage kokkupanud vispel  nii mootoriplokile , et nool on suunatud sümbolile . Keerake mootoriplokki , kuni nool on suunatud sümbolile .

Käsitsemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

JUHIS

- Kui soovite vispliga  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  asendisse „Max“.

Kui olete saumikserikomplekti soovikohaselt kokku monteerinud:

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

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 soovime 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
	Kokteilid, 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 ❹ ei tohi mitte mingil juhul asetada puhastamisel vette või hoida voolava vee all.

JUHIS



Möötetops ❸ ja vispel ❷ 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 sattunud 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 mõõdetetopsi 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 jäätmejaamas. Järgige kehtivaid eeskirju. Kahtluste korral võtke ühendust oma kohaliku jäätmejaamaga.



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

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 (värske 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 aedviljajaharjaga 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 ❹ 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

Informācija par šo īso instrukciju	72
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	72
Piegādes komplekts	72
Iepakojuma nodošana pārstrādei	73
Ierīces apraksts/piederumi	73
Tehniskie parametri	74
Drošības norādījumi	74
Lietojums	76
Salikšana	76
Rokas blendera salikšana	76
Putojamās slotiņas salikšana	77
Lietošana	77
Pārstrādes laiku tabula.	78
Tīrīšana	78
Ierīces nodošana pārstrādei	79
Serviss	80
Importētājs	80
Receptes.	81
Dārzeņu krēmzupa	81
Ķirbju zupa	82
Saldaiss augļu pavalgs	83
Šokolādes krēms	83
Majonēze	84

Informācija par šo īso instrukciju

Šis dokuments ir pilnās lietošanas instrukcijas saīsinātā versija drukātā formātā.



Noskenējot kvadrātkodu, jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 389887_2201, skatīt un lejupielādēt lietošanas instrukcijas pilno versiju.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Lai izvairītos no savainojumiem un materiālā kaitējuma, ievērojiet lietošanas instrukcijas pilno versiju un drošības norādījumus.

Īsā instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Glabājiet īso instrukciju drošā vietā un, nododot izstrādājumu lietošanā citiem, iedodiet līdzī ar visu izstrādājuma 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:

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

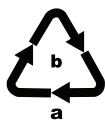
- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un īso instrukciju no kartona iepakojuma.
- 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 3) Notīriet visus ierīces komponentus, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.

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. Nemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet 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.

Ierīces apraksts/piederumi

A attēls (rokas blenderis):

- 1 Ātruma regulators
- 2 Slēdzis  (normāls ātrums)
- 3 Turbo slēdzis (liels ātrums)
- 4 Motora bloks
- 5 Rokas blenderis

B attēls (putojamā slotiņa):

- 6 Putojamās slotiņas turētājs
- 7 Putojamā slotiņa

C attēls (piederumi):

- 8 Mērtrauks (ar kombinētu vāku/balsta kāju)

Tehniskie parametri

Tīkla 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 	
Tilpums	900 ml
Lietderīgais tilpums apstrādei (šķidrums)	300 ml
Lietderīgais tilpums nomērīšanai (skala)	700 ml

Mēs iesakām šādu darbības ilgumu:

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

Pēc 3 minūšu ilga darba ļaujiet putojamajai slotīnai  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.

⚠ STRĀVAS TRIECIENA RISKS

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

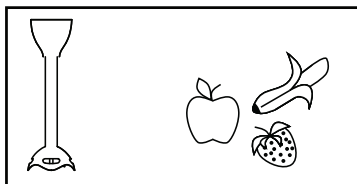
⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ 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 jāsargā no bērniem.
- ▶ Asmeņi ir ārkārtīgi asi! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties gar nazi.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ 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.

Lietoījums



Ar rokas mikseri **5** jūs varat pagatavot „dip” mērces, mērces, zupas un zīdaiņu uzturu vai sablendēt mikstus 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 tīkla spraudni kontaktligzdā tikai pēc tam, kad ierīce ir salikta.

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

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 slotīnai ❶ pēc 3 minūšu ilgās darbības aptuveni 6 minūtes atdzist.

BLENDĒ- ŠANAS TRAUKS	SASTĀVDAĻA	IETEIKTAIS DAUDZUMS	ĀTRUMS	LAIKS
	Augļi, dārzeņi	100–200 g	 Min • • • • • Max 1	30–60 sek.
	Zidainiem 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 ❹ nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī vai turēt zem tekoša ūdens.

IEVĒRĪBAI



Mērtrauku ❸ un putojamo slotiņu ❶ var mazgāt trauku mazgājama-jā 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 ⑤ ar mitru lupatiņu. Nodrošiniet, lai motora bloka ④ atverēs nevarētu iekļūt ūdens. Ja netīrumus ir grūti noņemt, uzlejiet uz drāniņas 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 mazgājamais 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 noliecotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt savā vietējā pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Serviss



Serviss Lettland

Tālrs.: 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

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 (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 spiediņš 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

Informationen zu dieser Kurzanleitung	86
Bestimmungsgemäße Verwendung	86
Lieferumfang	86
Verpackung entsorgen	87
Gerätebeschreibung/Zubehör	87
Technische Daten	88
Sicherheitshinweise	88
Verwendung	90
Zusammenbauen	91
Den Stabmixer zusammenbauen	91
Den Schneebesen zusammenbauen	91
Bedienen	91
Tabelle Verarbeitungszeiten	92
Reinigen	92
Gerät entsorgen	93
Service	94
Importeur	94
Rezepte	95
Gemüsecremesuppe	95
Kürbissuppe	96
Süßer Fruchtaufstrich	97
Schokocreme	97
Mayonnaise	98

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite **www.lidl-service.com** und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389887_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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:

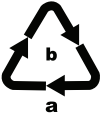
- Stabmixer-Set
 - Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
 - Schneebesen
 - Kurzanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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.

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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.
 - ▶ 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.

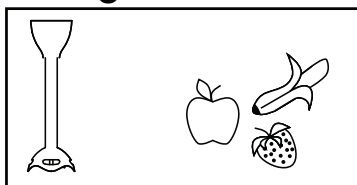
⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.

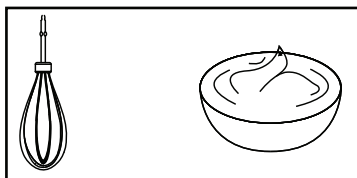
Verwendung



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 Schneebeesen **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebeesen **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.

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.

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.
	Crème	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 ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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  glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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