



HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

(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

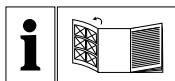
(LV)

BLENDERIS

Īsā instrukcija

IAN 497309_2204

(FI) (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.

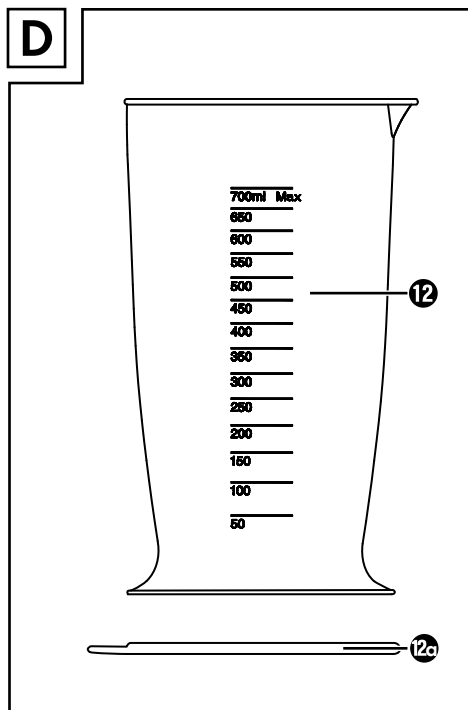
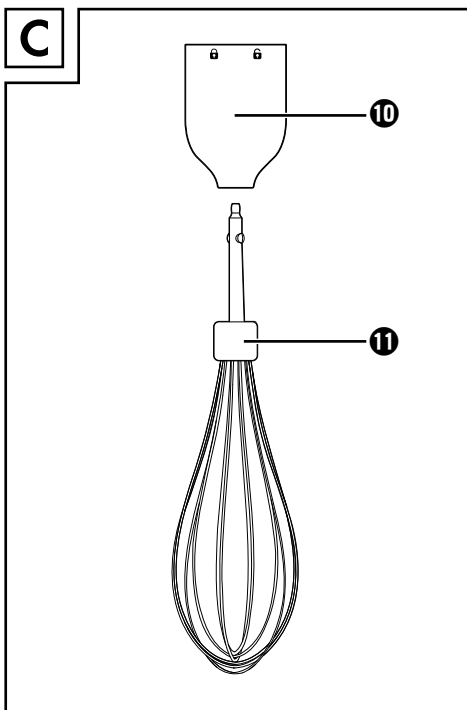
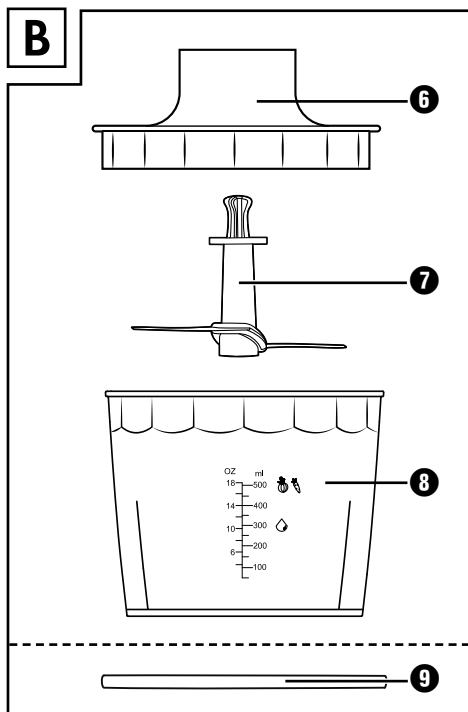
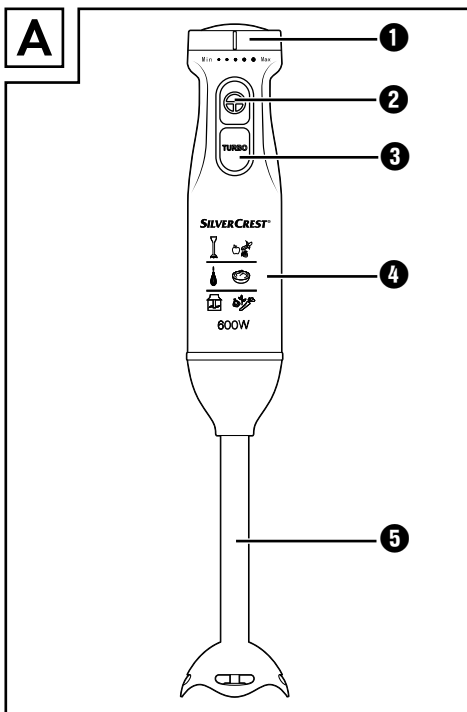
LV

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	17
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	33
LT	Trumpoji instrukcija	Puslapis	51
EE	Lühijuhend	Lehekülj	69
LV	Īsā instrukcija	Lappuse	85
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	103



Sisällysluettelo

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimituslaajuus	3
Pakkauksen hävittäminen	3
Laitteen osat/varusteet	4
Tekniset tiedot	4
Turvallisuusohjeet	5
Käyttö	7
Laitteen kokoaminen	8
Sauvasekoittimen kokoaminen	8
Vispilän kokoaminen	8
Leikkurin kokoaminen	8
Käyttö	9
Sauvasekoittimen ja vispilän käyttö	9
Leikkurin käyttö	10
Puhdistus	12
Laitteen hävittäminen	12
Huolto	13
Maahantuoja	13
Reseptejä	13
Vihannessosekeitto	13
Kurpitsakeitto	14
Makea hedelmälevite	15
Suklaavaahto	15
Majoneesi	16

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) 497309_2204.

⚠ 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.

⚠ VAROITUS

Muun kuin määräystenmukaisen käytön aiheuttama vaara!

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

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

OHJE

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

Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavin osin:

- Sauvasekoitinsarja
- Mitta-astia, jossa yhdistetty kansi/tukijalka
- Vispilä
- Leikkuri (terä ja kulho kannella)
- Pikaohje

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

OHJE

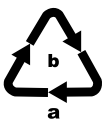
- Tarkista toimituksen täydellisyys ja osat näkyvien vaurioiden varalta.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huoltomme palvelunumeron puoleen (katso luku **Huolto**).

Pakkauksen hävittäminen

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



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



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

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

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

OHJE

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

Laitteen osat/varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

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

Kuva B (leikkuri):

- ❻ Kulhon kansi
- ❼ Terä
- ❽ Kulho
- ❾ Kansi

Kuva C (vispilä):

- ❿ Vispilän pidike
- ⓫ Vispilä

Kuva D (varusteet):

- ⓬ Mitta-astia (ja yhdistetty kansi/jalusta )

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50–60 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojausluokka	II /  (kaksoiseristys)
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
Mitta-astia 	
Tilavuus	930 ml
Asteikko mittausta varten	700 ml
Maks. täyttömäärä työستettäessä	300 ml
Kulho 	
Tilavuus	1050 ml
Maks. täyttömäärä työستettäessä	Elintarvikkeita enintään 500 ml:n merkintään asti  
	Nesteitä enintään 300 ml:n merkintään asti 

Suosittellemme seuraavia käyttöaikoja:

Anna sauvasekoittimen **5** jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuuttia.

Anna leikkurin jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuuttia.

Anna vispilän **11** jäähtyä 3 minuutin käytön jälkeen n. 10 minuuttia.

Jos nämä käyttöajat ylitetään, laite voi kuumentua liikaa ja vaurioitua!

Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA

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



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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat käytön aikana, kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Laitteen väärinkäyttöön liittyy loukkaantumisvaara!
- ▶ Irrota laite sähköverkosta aina...
 - ...kun laite jätetään ilman valvontaa
 - ...kun laitetta puhdistetaan
 - ...kun kokoat laitetta tai irrotat siitä osia.
- ▶ Kun käytät laitetta kuuman ruoan soseuttamiseen kattilassa, ota kattila pois liedeltä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna palovammojen välttämiseksi kuuman ruoan jäähtyä hieman.
- ▶ Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele sitä aina varoen.
- ▶ Äärimmäisen terävien terien käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara.
- ▶ Puhdista laite erittäin varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Ole aina varovainen tyhjentäessäsi kulhoa! Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

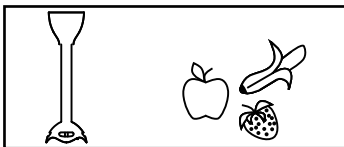
HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

Käyttö

HUOMAUTUS

- Mitta-astian **12** avulla voidaan mitata enintään 700 ml nestettä. Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua mitta-astian **12** reunojen yli.
- Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita mitta-astiassa **12**, voit irrottaa mitta-astian **12** jalustan **12a** ja käyttää sitä kantena. Varmista, että myös mitta-astian **12** kaatonokka on suljettu.



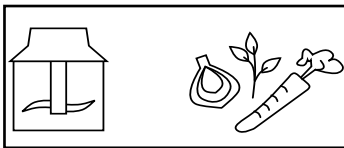
Sauvasekoittimella **5** voit valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja ja vauvanruokaa tai soseuttaa pehmeitä hedelmiä ja marjoja. Suosittelemme, että sauvasekoittinta **5** käytetään korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä sauvasekoittinta **5** kovien elintarvikkeiden, kuten esim. kahvinpöyjen, jääkuutioiden, sokerin, viljan, suklaan jne. käsittelyyn.
- Lisää kovien vihannesten, kuten esim. porkkanoiden soseuttamiseksi joko hieman vettä tai keitä vihannekset ensin pehmeiksi.



Vispilällä **11** voidaan valmistaa majoneesia, vaahdottaa kermaa ja munanvalkuaisia tai sekoittaa jälkiruokia. Suosittelemme, että vispilää **11** käytetään korkeintaan 3 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.



Leikkurilla, joka koostuu terästä **7**, kulhosta **8** ja kulhon kannesta **6**, voidaan silputa yrttejä tai hienontaa myös kovempia elintarvikkeita. Suosittelemme, että leikkuria käytetään korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.

Laitteen kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Työnnä pistoke pistorasiaan vasta, kun olet koonnut laitteen.

HUOMAUTUS

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

Sauvasekoittimen kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä **7** on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varoen.

- Aseta sauvasekoitin **5** moottorilohkon **4** päälle niin, että nuoli ▼ on symbolin  kohdalla. Kierrä sauvasekoitinta **5**, kunnes moottorilohkossa **4** oleva nuoli ▼ on symbolin  kohdalla.

Vispilän kokoaminen

- Paina vispilä **11** vispilän pitimeen **10** niin, että se lukittuu tiiviisti paikoilleen.
- Aseta näin koottu vispilä **11** moottorilohkon **4** päälle niin, että nuoli ▼ on symbolin  kohdalla. Kierrä moottorilohkoa **4**, kunnes nuoli ▼ on symbolin  kohdalla.

Leikkurin kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä **7** on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varoen.

- Sijoita kulho **8** tasaiselle ja kuivalle pinnalle.
- Aseta varovasti terä **7** pidikkeeseen kulhoon **8**. Kierrä tällöin terää **7** hieman niin, että se liukuu pidikkeeseen.

HUOMAUTUS

- Terä **7** ei ole tällöin aivan tiiviisti pidikkeessä. Se on normaalia. Terä **7** on vasta sitten tiiviisti paikoillaan, kun kulhon kansi **6** asetetaan paikoilleen.
- Kaada silputtavat elintarvikkeet kulhoon **8**.

HUOMAUTUS

- Täytä kulho **8** elintarvikkeiden työstöä varten ainoastaan 500 ml:n merkintään  asti ja nesteiden työstöä varten ainoastaan 300 ml:n merkintään  asti.

- Aseta kulhon kansi **6** kulhon **8** päälle. Varmista, että terä **7** osuu oikein kulhon kanteen **6**.
- Työnnä moottorilohko **4** kulhon kannessa **6** olevaan kiinnitykseen. Varmista tällöin, että moottorilohkossa **4** vastakkain sijaitsevat kaksi kiinnitystappia liukuvat niille tarkoitettuihin kiskoihin kiinnityksessä. Muuten moottorilohkoa **4** ei voi yhdistää kulhon kannen **6** kiinnitykseen.

HUOMAUTUS

- Jos haluat säilyttää elintarvikkeita kulhossa **8**, voit käyttää kantta **9**. Poista sitä varten tarvittaessa ensin kulhon kansi **6** ja moottorilohko **4** sekä terä **7** varovasti.

Käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä **7** on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varoen.

Sauvasekoittimen ja vispilän käyttö

HUOMAUTUS

- Täytä mitta-astiaan **12** nesteiden/elintarvikkeiden työstöä varten korkeintaan 300 ml.

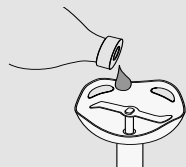
Kun olet koonnut laitteen haluamallasi tavalla:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 2) Pidä kytkintä  **2** painettuna, kun haluat työstää elintarvikkeita normaalinopeudella. Lisää nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Max". Vähennä nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Min".
- 3) Pidä turbokytkintä **3** painettuna työstääksesi elintarvikkeita suurella nopeudella. Painamalla turbokytkintä **3** saat heti käyttöön suurimman mahdollisen käsittelynopeuden.
- 4) Kun et enää halua jatkaa ruoka-aineiden käsittelyä, vapauta painettu kytkin  **2/3**.

HUOMAUTUS

- Jos haluat vaahdottaa kermaa vispilällä **11**, pidä astiaa vaahdottamisen aikana vinossa. Näin kerma vaahdottuu nopeammin. Varmista, ettei kermaa roisku vaahdotuksen aikana. Käytä turbokytintä **3**.

HUOMAUTUS



Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten kirskontaa tai vastaavaa, laita sauvasekoittimen **5** käyttöakselille hieman neutraalinmakuisia ruokaöljyä.

Leikkurin käyttö

HUOMAUTUS

- Täytä kulho **8** elintarvikkeiden työstöä varten ainoastaan 500 ml:n merkintään  asti ja nesteiden työstöä varten ainoastaan 300 ml:n merkintään  asti.

Kun leikkuri on koottu:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 2) Sijoita kulho **8** tasaiselle ja kuivalle pinnalle. Kulhossa **8** on silikonijalat, jotta kulho **8** ei luista liian helposti.
- 3) Pidä kytkintä  **2** painettuna, kun haluat työstää elintarvikkeita normaalinopeudella. Lisää nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Max". Vähennä nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Min".

HUOMAUTUS

- Pidä kulhoa **8** ja päälle asetettua kulhon kantta **6** kiinni yhdellä kädellä samalla, kun painat toisella kädellä kytkintä  **2/3**.
- Älä irrota moottorilohkoa **4** kulhon kannesta **6** kytkimen  **2/3** painamisen aikana.

- 4) Kun et enää halua jatkaa ruoka-aineiden käsittelyä, vapauta painettu kytkin  **2/3**.
- 5) Irrota moottorilohko **4** kulhon kannesta **6**.

Esimerkkejä erilaisten elintarvikkeiden soseuttamisesta, silppuamisesta ja hienontamisesta erilaisilla sekoittimen lisäosilla:

SEKOI- TUSOSA	AINEKSET	SOOVITATAV MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
	Hedelmät, vihannekset	100–200 g	Min – Max ¹	n. 30–60 s
	Vauvanruoka, keitot, kastikkeet	100–400 ml	Min – Max ¹	n. 60 s
	Pirtelöt, maitojuomat	100–1000 ml	Min – Max ¹	n. 60 s
	Kreemi	250 ml	Turbo	n. 70–90 s
	Valkuaisvahto	Neljän kananmunan valkuainen	Turbo	n. 120 s
	Sipulit	200 g	Min – Max ¹	n. 10–20 s
	Persilja	30 g	Turbo	n. 20 s
	Valkosipuli	20 kynttä	Min – Max ¹	n. 20 s
	Porkkanat	200 g	Min – Max ¹	n. 15 s
	Hasselpähkinät/ mantelit	200 g	Turbo	n. 30 s
	Saksanpähkinät	200 g	••• – ••••	n. 25 s
	Parmesaani	250 g	Turbo	n. 30 s

¹ Aseta nopeus aina haluamasi koostumuksen mukaisesti.

Puhdistus

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sauvasekoitinsarjan puhdistamista.



Älä koskaan puhdista moottorilohkoa **4** veteen upottamalla tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Erittäin terävän terän **7** käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara. Kokoa leikkuri käytön ja puhdistuksen jälkeen uudelleen, jotta et loukkaa itseäsi paljaana olevaan terään **7**. Pidä terä **7** poissa lasten ulottuvilta.

HUOMAUTUS



Mitta-astia **12** ja yhdistetty kansi/jalusta **12a**, vispilä **11**, kulho **8** ja kansi **9** sekä terä **7** voidaan pestä astianpesukoneessa.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa pintoja peruuttamattomasti!

- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Puhdista moottorilohko **4** ja vispilän pidike **10** kostealla liinalla. Varmista, ettei moottorilohkon **4** aukkoihin pääse vettä. Jos lika on pinttynyt kiinni, lisää liinan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi astianpesuainejäämät kostealla liinalla.
- 3) Puhdista sauvasekoitin **5**, kulhon kansi **6**, kulho **8** ja kansi **9**, vispilä **11**, mitta-astia **12** ja yhdistetty kansi/jalusta **12a** ja terä **7** perusteellisesti astianpesuainevedessä.. Poista sen jälkeen astianpesuainejäämät puhtaalla vedellä.
- 4) Kuivaa kaikki osat kuivalla liinalla ja varmista, että laite on kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

Laitteen hävittäminen



Oheinen ylivuotus, pyörien päällä seisovan jäteastian symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöiän päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätteenhuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätteenhuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Huolto

**Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 497309_2204

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 henkilölle

Ainekset

- 2–3 rkl öljyä
- 200 g sipulia
- 200 g perunaa (parhaiten soveltuvat jauhoiset perunalajikkeet)
- 200 g porkkanaa
- 350–400 ml kasvislientä (tuoretta tai jauheesta)
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää
- 5 g persiljaa

Valmistus

- 1) Kuori sipulit ja silppua ne leikkurilla. Pese ja kuori porkkanat ja leikkaa siivuiksi. Kuori ja huuhtelee perunat ja leikkaa n. 2 cm:n kokoisiksi lohkoiksi.
- 2) Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota sipulit. Lisää porkkanat ja perunat ja anna niiden hautua sipuleiden kanssa. Kaada sen verran kasvislientä, että vihannekset peittyvät hyvin ja jatka keittämistä 10–15 minuuttia, kunnes vihannekset ovat kypsiä. Lisää tarvittaessa lientä niin, että vihannekset peittyvät.
- 3) Pese persilja, ravistele kuivaksi ja poista varret. Revi persilja suuriksi paloiksi keiton joukkoon. Soseuta sauvasekoittimella **5** n. 1 minuutin ajan. Mausta suolalla, pippurilla, muskottipähkinällä.

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

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

Valmistus

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

Makea hedelmälevite

Ainekset

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

Valmistus

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

Suklaavaahto

4 henkilölle

Ainekset

- 350 g kermaa
- 200 g tummaa suklaata (kaakaopitoisuus > 60 %)
- ½ vaniljatanko (siemenet)

Valmistus

- 1) Kiehauta kerma, pilko suklaa ja anna sulaa kermassa pienellä lämmöllä. Lisää joukkoon puolikkaan vaniljatangon siemenet.
- 2) Anna jäähtyä jääkaapissa täysin ja kiinteytyä.
- 3) Sekoita ennen tarjoilua vispilällä ① vaahdoksi.

Vinkki: tämän kanssa maistuvat tuoreet hedelmät.

Majoneesi

Ainekset

- 200 ml neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rypsiöljyä
- 1 kananmunan keltuainen
- 5 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Laita keltuainen ja sitruunamehu sekoituskuuhon, pidä vispilää ❶ astiassa pystysuorassa ja paina turbokytintä ❸.
- 2) Lisää öljyä tasaisena ohuena norona (n. 1 minuutin kuluessa) niin, että öljy sekoittuu muihin aineksiin.
- 3) Mausta lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Innehållsförteckning

Information om den här snabbinstruktionen	18
Föreskriven användning	18
Leveransens innehåll	19
Kassera förpackningen	19
Beskrivning/Tillbehör	20
Tekniska data	20
Säkerhetsanvisningar	21
Användning	23
Montering	24
Sätta ihop stavmixern	24
Sätta ihop ballongvispen	24
Montera hacktillbehöret	24
Användning	25
Använda stavmixern och ballongvispen	25
Använda hacktillbehöret	26
Rengöring	28
Kassera/återvinna produkten	28
Service	29
Importör	29
Recept	30
Krämig grönsakssoppa	30
Pumpasoppa	30
Sött fruktpålägg	31
Chokladkräm	32
Majonnäs	32

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) 497309_2204.

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.

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

OBSERVERA

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

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer, set
 - Måttbägare med lock/fot (i kombination)
 - Visp
 - Hacktillbehör (kniv och skål med lock)
 - Snabbinstruktion
- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
 - 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.
 - 3) Rengör alla delar av produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

OBSERVERA

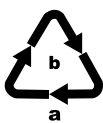
- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Kassera förpackningen

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



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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

- 1–7: Plast,
- 20–22: Papper och kartong,
- 80–98: Komposit.

OBSERVERA

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

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

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

Bild B (hacktillbehör):

- ❻ Lock till skålen
- ❼ Kniv
- ❽ Skål
- ❾ Lock

Bild C (ballongvisp):

- ❿ Visphållare
- ⓫ Ballongvisp

Bild D (tillbehör):

- ⓬ Måttbägare (med lock/fot )

Tekniska data

Nätspänning	220–240 V ~ (växelström), 50–60 Hz
Märkeffekt	600 W
Skyddsklass	II/□ (dubbel isolering)
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
Måttbägare ❿	
Volym	930 ml
Mätskala	700 ml
Max. påfyllningsmängd för bearbetning	300 ml
Skål ❽	
Volym	1050 ml
Max. påfyllningsmängd för bearbetning	Fasta livsmedel upp till 500ml-markeringen 
	Vätska upp till 300ml-markeringen 

Vi rekommenderar följande drifttider:

Låt stavmixern **5** stå och svalna i ca 2 minuter när den använts i 1 minut.

Låt hacktillbehöret stå och svalna i ca 2 minuter när det använts i 1 minut.

Låt ballongvispen **11** stå och svalna i ca 10 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.
- ▶ Om nätanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Du får inte öppna höljet till stavmixerns motorblock. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.

RISK FÖR ELCHOCK



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

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador!
- ▶ Bryt strömtillförseln helt och hållet...
 - ...när du måste lämna produkten utan uppsikt,
 - ...när du ska rengöra produkten,
 - ...när du sätter ihop eller tar isär produkten.
- ▶ Om du använder produkten för att mosa varma livsmedel i en gryta ska du först lyfta av grytan från spisplattan och kontrollera att den inte innehåller kokande vätska. Låt varma livsmedel svalna lite först så att du inte bränner dig.
- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Knivarna är mycket vassa! Var extra försiktig när du handskas med den.
- ▶ Det finns risk för personskador när man handskas med de extremt vassa knivarna.
- ▶ Rengör produkten mycket försiktigt. Knivarna är mycket vassa!
- ▶ Var alltid försiktig när du tömmer skålen! Knivarna är mycket vassa!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär, sätts ihop eller rengörs.

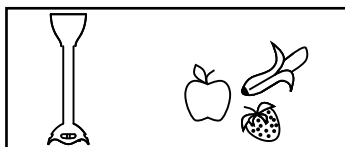
AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Användning

OBSERVERA

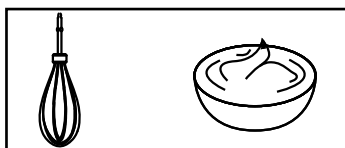
- Med måttbägaren **12** kan du mäta upp 700 ml vätska. Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna över kanten på måttbägaren **12**.
- Om du vill förvara livsmedel eller vätska i måttbägaren **12** kan du ta av foten **12a** från måttbägaren **12** och använda den som lock. Kontrollera att måttbägarens **12** pip är tillsluten.



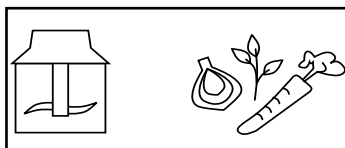
Med stavmixern **5** kan du göra dipsås och annan sås, soppa, barnmat och även mosa mjuk frukt. Vi rekommenderar att låta stavmixern **5** arbeta max 1 minut i taget och sedan stå och svalna.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte stavmixern **5** till hårda livsmedel som t ex kaffebönor, isbitar, sockerbitar, hela sädeskorn, choklad etc.
- För att mosa hårda grönsaker eller rofruktur som t ex morötter måste du antingen tillsätta lite vätska eller koka dem mjuka först.



Med ballongvispen **11** kan du göra majonnäs, vispa grädde och äggvita eller röra ihop olika efterrätter. Vi rekommenderar att låta ballongvispen **11** arbeta max 3 minuter i taget och sedan stå och svalna.



Med hacktillbehöret som består av en kniv **7**, en skål **8** och ett lock till skålen **6** kan du hacka kryddörter och även hårdare livsmedel. Vi rekommenderar att låta hacktillbehöret arbeta max 1 minut i taget och sedan stå och svalna.

Montering

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

OBSERVERA

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

Sätta ihop stavmixern

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **7** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskas med den.

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

Sätta ihop ballongvispen

- Tryck in ballongvispen **11** i visphållaren **10** tills den hakar fast.
- Sätt den färdigmonterade ballongvispen **11** på motorblocket **4** så att pilen ▼ pekar mot symbolen . Vrid motorblocket **4** tills pilen ▼ pekar mot symbolen .

Montera hacktillbehöret

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **7** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskas med den.

- Ställ skålen **8** på ett jämnt, torrt underlag.
- Sätt försiktigt kniven **7** på hållaren i skålen **8**. Skruva då lite på kniven **7** så att den glider över fästet.

OBSERVERA

- Kniven **7** sitter ännu inte riktigt fast på fästet. Det ska vara så. Kniven **7** fastnar inte ordentligt förrän man sätter locket **6** på skålen.

- Lägg de livsmedel som ska hackas i skålen **8**.

OBSERVERA

- Fyll bara skålen **8** upp till 500ml-märkingen om du ska bearbeta fasta livsmedel  och bara till 300ml-märkingen när du ska mixa vätskor .

- Sätt locket **6** på skålen **8**. Kontrollera att kniven **7** griper fast ordentligt i skålens lock **6**.
- Sätt motorblocket **4** i fästet på skålens lock **6**. Kontrollera samtidigt att de två fixeringsstiften som sitter mitt emot varandra på motorblocket **4** glider in i de skenor på fästet som är avsedda för detta. Annars går det inte att koppla motorblocket **4** till fästet på skålens lock **6**.

OBSERVERA

- Om du vill förvara livsmedel i skålen **8** sätter du på locket **9**. Då kanske du först försiktigt måste ta av skålens lock **6**, motorblocket **4** och kniven **7**.

Användning

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Ingredienserna får inte vara alltför varma! Du kan bränna dig om innehållet sprutar ut.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **7** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskas med den.

Använda stavmixern och ballongvispen

OBSERVERA

- Fyll bara måttbägaren **12** med max 300 ml vätska eller livsmedel som ska bearbetas.

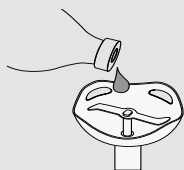
När du monterat ihop produkten och satt på ett tillbehör:

- 1) Sätt kontakten i eluttaget.
- 2) Håll brytaren **7** **2** intryckt om du ska bearbeta livsmedel med normal hastighet. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Max för att öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Min för att minska hastigheten.
- 3) Håll turbobrytaren **3** intryckt för att bearbeta ingredienserna med hög hastighet. Med turbobrytaren **3** kommer produkten genast upp i maximal hastighet.
- 4) När det är färdigt släpper du bara brytaren **7** **2/3**.

OBSERVERA

- Luta på skålen om du ska vispa grädde med ballongvispen **11**. Då tjocknar grädden fortare. Akta så att grädden inte sprutar ut när du vispar. Använd turbobrytaren **3**.

OBSERVERA



Om det uppstår ovanliga ljud, t ex gnissel, när du arbetar kan du smörja stavmixerns ⑤ drivaxel med lite neutral matolja.

Använda hacktillbehöret

OBSERVERA

- Fyll bara skålen ⑧ upp till 500ml-markeringen om du ska bearbeta fasta livsmedel och bara till 300ml-markeringen när du ska mixa vätskor .

När du monterat ihop hacktillbehöret:

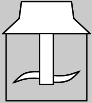
- 1) Sätt kontakten i eluttaget.
- 2) Ställ skålen ⑧ på ett jämnt, torrt underlag. Skålen ⑧ är försedd med silikonfötter för att skålen ⑧ inte ska glida iväg så lätt.
- 3) Håll brytaren ② intryckt om du ska bearbeta livsmedel med normal hastighet. Vrid hastighetsreglaget ① mot läge Max för att öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget ① mot läge Min för att minska hastigheten.

OBSERVERA

- Håll fast skålen ⑧ och skålens lock ⑥ med ena handen och tryck in brytaren ②/③ med den andra.
- Ta inte av motorblocket ④ från skålens lock ⑥ medan du trycker på brytaren ②/③.

- 4) När det är färdigt släpper du bara brytaren ②/③.
- 5) Ta av motorblocket ④ från skålens lock ⑥.

Exempel på hur olika livsmedel kan mosas, hackas och sönderdelas med de olika tillbehören:

MIXER-TILLSATS	INGREDIENSER	REKOMMENDERAD MÄNGD	HASTIGHET	TID
	Frukt, grönsaker	100–200 g	Min – Max ¹	ca 30–60 sek.
	Barnmat, soppa, sås	100–400 ml	Min – Max ¹	ca 60 sek.
	Milkshake, mjölkdrycker	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca 60 sek.
	Kräm	250 ml	Turbo	ca 70–90 sek.
	Äggvita	Äggvita av fyra äggvitor	Turbo	ca 120 sek.
	Lök	200 g	Min – Max ¹	ca 10–20 sek.
	Persilja	30 g	Turbo	ca 20 sek.
	Vitlök	20 klyftor	Min – Max ¹	ca 20 sek.
	Morötter	200 g	Min – Max ¹	ca 15 sek.
	Hasselnötter/ Mandel	200 g	Turbo	ca 30 sek.
	Valnötter	200 g	... – ...	ca 25 sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca 30 sek.

¹ Ställ in hastigheten efter den konsistens du vill ha.

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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



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

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Det finns risk för personskador när man handskas med den extremt vassa kniven **7**. Montera ihop hacktillbehöret igen när du använt och rengjort det färdigt så att du inte skadar dig på den friliggande kniven **7**. Se till så att inga barn kan komma åt kniven **7**.

OBSERVERA



Måttbägaren **12** med lock/fot **12a**, ballongvispen **11**, skålen **8** med lock **9** och kniven **7** kan diskas i maskin.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

- 1) Dra ut kontakten.
- 2) Rengör motorblocket **4** och visphållaren **10** med en fuktig trasa. Försäkra dig om att det inte kan komma in något vatten i motorblockets **4** öppningar. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan. Torka bort rester av diskmedlet med en fuktig trasa.
- 3) Diska stavmixern **5**, locket till skålen **6**, skålen **8** med lock **9**, ballongvispen **11**, måttbägaren **12** med lock/fot **12a** och kniven **7** noga för hand. Skölj bort rester av diskmedlet med rent vatten.
- 4) Torka allt noga med en kökshandduk och försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten. Om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till kassering/återvinning.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 497309_2204

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 buljongtärning)
- Salt, peppar, muskot
- 5 g persilja

Gör så här

- 1) Skala löken och hacka den med hacktillbehöret. Skölj, skala och skiva morötterna. Skölj, skala och tärna potatisen i ca 2 cm stora bitar.
- 2) Värm upp oljan i en kastrull och låt löken svettas i den tills den blir genomskinlig. Tillsätt morötter och potatis och låt puttra tillsammans med löken. Häll på så mycket buljong att det täcker grönsakerna och låt koka tills de blir mjuka i 10 - 15 minuter. Häll på mer buljong under tiden om det behövs för att täcka grönsakerna.
- 3) Skölj persiljan, skaka den torr och ta bort stjälkarna. Riv persiljan i stora bitar och lägg dem i soppan. Mixa soppan i ca 1 minut med stavmixern **5**. Smaka av med salt, peppar och riven muskot.

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

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

Sött fruktpålägg**Ingredienser**

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

Gör så här

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

Chokladkräm

För 4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

- 1) Koka upp grädden, bryt chokladen i mindre bitar och låt den sakta smälta i grädden på låg värme. Skrapa ut fröna ur en halv vaniljstång och rör ned i krämen.
- 2) Låt krämen stå i kylskåpet tills den har blivit helt kall och stelnat.
- 3) Rör till krämig konsistens med ballongvispen ❶ strax före servering.

Tips: Färsk frukt smakar gott till krämen.

Majonnäs

Ingredienser

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

Gör så här

- 1) Häll äggula och citronsaft i mixerbehållaren, håll ballongvispen ❶ lodrätt i behållaren och tryck in turbobrytaren ❸.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en tunn, jämn stråle (inom ca 1 minut) så att den binds ihop med de övriga ingredienserna.
- 3) Salta och peppra efter smak.

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	34
Użycie zgodne z przeznaczeniem	34
Zakres dostawy	35
Utylizacja opakowania	35
Opis urządzenia/Oprządkowanie	36
Dane techniczne	36
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	37
Przeznaczenie	40
Składanie urządzenia	41
Zamocowanie blendera	41
Zamocowanie trzepaczki	41
Montaż rozdrabniacza	41
Obsługa	42
Obsługa blendera i trzepaczki do piany	42
Obsługa rozdrabniacza	43
Czyszczenie	45
Utylizacja urządzenia	46
Serwis	46
Importer	46
Przepisy	47
Zupa krem z warzyw	47
Zupa dyniowa	48
Słodki dżem owocowy	49
Krem czekoladowy	50
Majonez	50

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) 497309_2204 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 dołącz 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.

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

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

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

WSKAZÓWKA

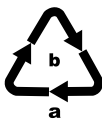
- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

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



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



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

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

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

Ilustracja B (rozdrabniacz):

- ❻ Pokrywa miski
- ❼ Nóż
- ❽ Miska
- ❾ Pokrywka

Ilustracja C (trzepaczka):

- ❿ Uchwyt trzepaczki do piany
- ⓫ Trzepaczka do piany

Ilustracja D (akcesoria):

- ⓬ 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	930 ml
Skala do odmierzania	700 ml
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	300 ml

Miska ⑧	
Pojemność	1050 ml
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	Produkty spożywcze do oznaczenia 500 ml 
	Płyny do oznaczenia 300 ml 

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

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

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

Po 3 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany ⑪ na ok. 10 minut w celu jej schłodzenia.

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odtłaczać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zginać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORĄŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ 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.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!
- ▶ 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 OBRAŻEŃ!

- ▶ Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Podczas opróżniania misy należy zawsze zachowywać ostrożność! Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarce **12** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **12**.
- ▶ Jeśli chcesz przechowywać płyny/żywność w miarce **12**, możesz zdjąć podstawę **12a** miarki **12** i użyć jej jako pokrywy.. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **12** był również zamknięty.



Za pomocą blendera **5** ręcznego można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy po upływie maks.

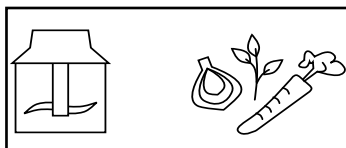
1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do przetwarzania twardych produktów spożywczych, jak np. ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboża, czekolada itp.
- ▶ Aby przecierać twarde warzywa, takie jak marchew, dodaj trochę płynu lub ugotuj je wcześniej, aż będą miękkie.



Za pomocą trzepaczki **11** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 3 minut pracy trzepaczki **11** wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.



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

Składanie urządzenia

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

Zamocowanie blendera

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż  jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Załóż blender  na blok silnika  tak, by strzałka  była skierowana na symbol . Obracaj blenderem  dotąd, aż strzałka  na bloku silnika  będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie trzepaczki

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

Montaż rozdrabniacza

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż  jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Postaw miskę  na równej i suchej powierzchni.
- Załóż ostrożnie nóż  na uchwyt znajdujący się w misce . Obrócić przy tym nieco nóż  tak, by ześlizgnął się na uchwyt.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nóż  nie jest przy tym sztywno osadzony na uchwycie. Jest to normalne. Nóż  zostaje dopiero wtedy sztywno osadzony, gdy założona zostanie pokrywka miski .

- Włóż przeznaczone do rozdrobnienia produkty spożywcze do miski ⑧.

WSKAZÓWKA

- ▶ Napełnij miskę ⑧ do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .
- Załóż pokrywę miski ⑥ na miskę ⑧. Zwróć przy tym uwagę na to, aby nóż ⑦ zaczepił się prawidłowo w pokrywie miski ⑥.
- Włóż blok silnika ④ w uchwyt na pokrywie miski ⑥. Upewnij się, że dwa naprzeciwległe kołki ustalające na bloku silnika ④ wsunęły się w przewidziane do tego celu szyny w uchwycie. W przeciwnym razie nie będzie możliwe połączenie bloku silnika ④ z uchwytem na pokrywie miski ⑥.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz przechowywać produkty spożywcze w misce ⑧, możesz użyć pokrywki ⑨. W tym celu zdejmij ewentualnie pokrywę miski ⑥ i blok silnika ④ oraz ostrożnie wyjmij nóż ⑦.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż ⑦ jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.

Obsługa blendera i trzepaczki do piany

WSKAZÓWKA

- ▶ Napełnij miarkę ⑫ do przetwarzania płynów / produktów spożywczych tylko maksymalnie do oznaczenia 300 ml.

Jeśli urządzenie zostało złożone w pożądaný sposób:

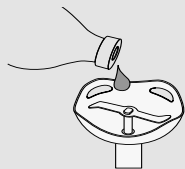
- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Trzymaj wciśnięty przełącznik  ②, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.
- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik Turbo ③, aby przetwarzać produkty spożywcze z dużą prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo ③ dostępna jest natychmiast pełna prędkość pracy.

- 4) Po zakończeniu przetwarzania produktów spożywczych, po prostu puść wciśnięty przełącznik **T 2/3**.

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz ubijać śmietanę za pomocą trzepaczki do piany **11**, podczas ubijania trzymaj pojemnik pod kątem. Dzięki temu śmietana szybciej stężeje. Zadbaj o to, aby podczas ubijania śmietana się nie rozpryskiwała. Użyj przełącznika Turbo **3**.

WSKAZÓWKA



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie itp., polej wałek napędowy blendera **5** niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

Obsługa rozdrabniacza

WSKAZÓWKA

- Napełnij miskę **8** do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .

Po zmontowaniu rozdrabniacza:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Postaw miskę **8** na równej i suchej powierzchni. Miska **8** ma nożyki silikonowe, dzięki czemu miska **8** nie ślizga się tak łatwo.
- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik **T 2**, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.

WSKAZÓWKA

- Trzymaj miskę **8** oraz założoną pokrywkę miski **6** jedną ręką, naciskając drugą ręką przełącznik **T 2/3**.
- Nie zdejmuj bloku silnika **4** z pokrywki miski **6**, gdy trzymasz wciśnięty przełącznik **T 2/3**.

- 4) Po zakończeniu przetwarzania produktów spożywczych, po prostu puść wciśnięty przełącznik **T 2/3**.
- 5) Zdejmij blok silnika **4** z pokrywki miski **6**.

Przykłady przecierania, siekania i rozdrabniania różnych produktów spożywczych za pomocą różnych przystawek:

NASADKA DO MIK-SOWANIA	SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Owoce, warzywa	100-200 g	Min - Max ¹	ok. 30-60 Sek.
	Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100-400 ml	Min - Max ¹	ok. 60 Sek.
	Szejki, napoje mleczne	100-1000 ml	Min - Max ¹	ok. 60 Sek.
	Krem	250 ml	Turbo	ok. 70-90 Sek.
	Piana z białka	Białko z 4 jaj	Turbo	ok. 120 sek.
	Cebula	200 g	Min - Max ¹	ok. 10-20 sek.
	Pietruszka	30 g	Turbo	ok. 20 sek.
	Czosnek	20 ząbków	Min - Max ¹	ok. 20 sek.
	Marchew	200 g	Min - Max ¹	ok. 15 sek.
	Orzechy laskowe/migdały	200 g	Turbo	ok. 30 sek.
	Orzechy włoskie	200 g	••• - ••••	ok. 25 sek.
	Parmezan	250 g	Turbo	ok. 30 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.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA



Miarka **12** z połączoną pokrywką/podstawką **12a**, trzepaczka do piany **11**, miska **8** z pokrywką **9** oraz nóż **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 **9** czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika **4** nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Umyj blender **5**, pokrywkę miski **6**, miskę **8** z połączoną pokrywką **9**, trzepaczkę do piany **11**, miarkę **12** z połączoną pokrywką/podstawką **12a** i nóż **7** dokładnie w wodzie. Następnie usuń pozostałości płynu do mycia naczyń czystą wodą.
- 4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU.

Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenie nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 497309_2204

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Zupa krem z warzyw

2 – 4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

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

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Powtórzyć tę czynność z czosnkiem. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 – 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 – 25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem **5**. W trakcie miksovania 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 dżem owocowy

Składniki

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

Przygotowanie

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

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

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

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 **11** do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Do naczynia wlać jajko żółtko i sok z cytryny, trzepaczkę **11** umieścić pionowo w naczyniu i nacisnąć przycisk Turbo **3**.
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągu około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Turinys

Informacija apie šią trumpąją instrukciją	52
Naudojimas pagal paskirtį	52
Tiekiamas rinkinys	53
Pakuotės utilizavimas	53
Prietaiso aprašas / priedai	54
Techniniai duomenys	54
Saugos nurodymai	55
Naudojimas	57
Surinkimas	58
Strypinio trintuvo surinkimas	58
Plakimo šluotelės surinkimas	58
Smulkintuvo surinkimas	59
Naudojimas	60
Strypinio trintuvo ir plakimo šluotelės naudojimas	60
Smulkintuvo naudojimas	61
Valymas	63
Prietaiso šalinimas	64
Priežiūra	64
Importuotojas	64
Receptai	65
Trinta daržovių sriuba	65
Moliūgų sriuba	66
Saldi vaisių užtepėlė	67
Šokoladinis kremas	68
Majonezas	68

Informacija apie šią trumpąją instrukciją

Šis dokumentas yra visos naudojimo instrukcijos sutrumpintas spausdintinis leidinys.



Nuskaite QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 497309_2204 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.

SPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

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

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

NURODYMAS

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

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Trintuvas (rinkinys)
 - Matavimo indas su dangčiu-stovu
 - Plakimo šluotelė
 - Smulkintuvas (peilis ir smulkinimo indas su dangčiu)
 - Trumpoji instrukcija
- 1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
 - 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
 - 3) Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

NURODYMAS

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

Pakuotės utilizavimas

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



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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prireikus jas surūšiuokite.

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

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

NURODYMAS

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

Prietaiso aprašas / priedai

A paveikslėlis (strypinis trintuvas)

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

B paveikslas (smulkintuvas)

- ❻ Smulkinimo indo dangtis
- ❼ Peilis
- ❽ Smulkinimo indas
- ❾ Dangtis

C paveikslas (plakimo šluotelė)

- ❿ Plakimo šluotelės laikiklis
- ⓫ Plakimo šluotelė

D paveikslas (priedai)

- ⓬ 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 gali liestis su maistu.
Matavimo indas ❿	
Talpa	930 ml
Matavimo skalė	700 ml
Didž. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus	300 ml
Smulkinimo indas ❽	
Talpa	1 050 ml
Didž. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus	Maisto produktų iki 500 ml žymos  
	Skysčių iki 300 ml žymos 

Rekomenduojama veikimo trukmė

Strypiniam trintuvui **5** veikus 1 minutę, palaukite apie 2 minutes, kol jis atvės.

Smulkintuvui veikus 1 minutę, palaukite apie 2 minutes, kol jis atvės.

Plakimo šluotelei **11** veikus 3 minutes, palaukite apie 10 minučių, kol ji atvės.

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.
- ▶ Jei sutriko prietaiso veikimas arba ketinate jį valyti, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke.
- ▶ Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą pataisyti.
- ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo visada ištraukite laikydami už tinklo kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
- ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti ar už jo užkliūti.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Draudžiama ardyti strypinio trintuvo variklio bloko korpusą. Tai yra nesaugu ir prarandama garantija.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

Strypinio trintuvo variklio bloko jokia būdu nenardinkite į skysčius, saugokite, kad į variklio bloko korpusą nepatektų skysčių.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate jį palikti neprižiūrimą, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudojamo strypinio trintuvo nepalikite karštame puode ant viryklės.

Naudojimas

NURODYMAS

- Matavimo indu 12 galite pamatuoti iki 700 ml skysčių. Apdorodami skystį, jo pilkite ne daugiau nei 300 ml, nes skystis iš matavimo indo 12 gali išsiliesti.
- Jei skysčius ar maisto produktus norite laikyti matavimo inde 12, galite nuimti matavimo indo 12 stovą 12a ir juo uždengti indą. Įsitikinkite, kad uždengėte ir matavimo indo 12 snapelį.



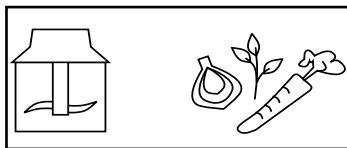
Strypiniu trintuvu 5 galite pagaminti mirkalų, padažų, sriubų, kūdikių maisto ar sutrinti minkštus vaisius. Rekomenduojame strypinį trintuvą 5 vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 1 minutę, paskui palaukti, kol jis atvės.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Strypinio trintuvo 5 nenaudokite kietiems maisto produktams, pvz., kavos pupelėms, ledo kubeliams, cukrui, grūdams, šokoladui ir pan. apdoroti.
- Norėdami sutrinti kietas daržoves, pvz., morkas, įpilkite šiek tiek skysčio arba daržoves prieš tai apvirkite, kad suminkštėtų.



Plakimo šluotele **11** galite pagaminti majonezo, suplakti grietinėlę ir kiaušinio baltymą ar paruošti desertą. Rekomenduojame plakimo šluotelę **11** vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 3 minutes, o paskui palaukti, kol ji atvės.



Smulkintuvu, kurį sudaro peilis **7**, smulkinimo indas **8** ir smulkinimo indo dangtis **6**, galite sukapti žoleles ar susmulkinti taip pat ir kietesnius maisto produktus. Rekomenduojame smulkintuvą vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 1 minutę, o paskui palaukti, kol jis atvės.

Surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Tinklo kištuką į elektros lizdą įkiškite tik surinkę prietaisą.

NURODYMAS

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

Strypinio trintuvo surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis **7** yra nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

- Strypinį trintuvą **5** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė ▼ būtų nukreipta į ženklą **6**. Sukite strypinį trintuvą **5**, kol rodyklė ▼ ant variklio bloko **4** bus nukreipta į ženklą **6**.

Plakimo šluotelės surinkimas

- Plakimo šluotelę **11** spauskite į plakimo šluotelės laikiklį **10**, kol ji užsifiksuos.
- Šitaip surinktą plakimo šluotelę **11** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė ▼ būtų nukreipta į ženklą **6**. Sukite variklio bloką **4**, kol rodyklė ▼ bus nukreipta į ženklą **6**.

Smulkintuvo surinkimas

ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis **7** yra nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.
- Smulkinimo indą **8** pastatykite ant lygaus ir sauso paviršiaus.
- Peilį **7** atsargiai užmaukite ant laikiklio smulkinimo inde **8**. Užmaudami, peilį **7** šiek tiek pasukite, kad jis nuslystų laikikliu.

NURODYMAS

- Užmautas ant laikiklio peilis **7** laikosi nevysiškai tvirtai. Tai yra normalu. Visiškai tvirtai peilis **7** laikysis tik uždėjus smulkinimo indo dangtį **6**.
- Į smulkinimo indą **8** sudėkite maisto produktus, kuriuos norite susmulkinti.

NURODYMAS

- Apdorodami maisto produktus, smulkinimo indą **8** pripildykite tik iki 500 ml žymos  , o apdorodami skysčius – tik iki 300 ml žymos .
- Smulkinimo indo dangtį **6** uždėkite ant smulkinimo indo **8**. Įsitikinkite, kad peilis **7** tinkamai užsifiksavo smulkinimo indo dangtyje **6**.
- Variklio bloką **4** įkiškite į lizdą smulkinimo indo dangtyje **6**. Tai darydami stebėkite, kad du priešingose pusėse esantys variklio bloko **4** fiksavimo kaiščiai būtų jiems skirtuose lizdo kreiptuvuose. Antraip variklio bloko **4** negalėsite įtvirtinti smulkinimo indo dangčio **6** lizde.

NURODYMAS

- Jei maisto produktus norite laikyti smulkinimo inde **8**, juos galite uždengti dangčiu **9**. Jei reikia, pirmiausia nuimkite smulkinimo indo dangtį **6** ir variklio bloką **4** bei atsargiai ištraukite peilį **7**.

Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis ⑦ yra nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

Strypinio trintuvo ir plakimo šluotelės naudojimas

NURODYMAS

- Apdorodami skysčius ar maisto produktus, matavimo indą ⑫ pripildykite daugiausia tik iki 300 ml žymos.

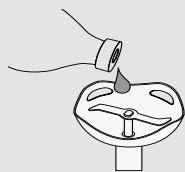
Prietaisą surinkite atsižvelgdami į norimą naudojimą:

- 1) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
- 2) Norėdami maisto produktus apdoroti normaliu greičiu, spauskite **T** ② jungiklį. Norėdami padidinti greitį, greičio reguliatorių ① pasukite MAX kryptimi. Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių ① pasukite MIN kryptimi.
- 3) Kai maisto produktus norite apdoroti dideliu greičiu, spauskite „Turbo“ jungiklį ③. Paspaudus „Turbo“ jungiklį ③, prietaisas iškart ima veikti didžiausiu greičiu.
- 4) Apdoroję maisto produktus, nuspaustą jungiklį **T** ②/③ tiesiog atleiskite.

NURODYMAS

- Jei plakimo šluotele ⑪ norite suplakti grietinėlės, plakdami laikykite pakreiptą indą. Taip grietinėlė greičiau sustandės. Stebėkite, kad plakama grietinėlė netikėtų. Paspauskite „Turbo“ jungiklį ③.

NURODYMAS



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

Smulkintuvo naudojimas

NURODYMAS

- Apdorodami maisto produktus, smulkinimo indą **8** pripildykite tik iki 500 ml žymos  , o apdorodami skysčius – tik iki 300 ml žymos .

Surinkę smulkintuvą:

- 1) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
- 2) Smulkinimo indą **8** pastatykite ant lygaus ir sauso paviršiaus. Smulkinimo indas **8** yra su silikoninėmis kojelėmis, todėl smulkinimo indas **8** neslidinėja.
- 3) Norėdami maisto produktus apdoroti normaliu greičiu, spauskite  **2** jungiklį. Norėdami padidinti greitį, greičio reguliatorių **1** pasukite MAX kryptimi. Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių **1** pasukite MIN kryptimi.

NURODYMAS

- Viena ranka tvirtai laikykite smulkinimo indą **8** ir uždėję smulkinimo indo dangtį **6**, o kita spauskite jungiklį  **2/3**.
- Nuo smulkinimo indo dangčio **6** nuimkite variklio bloko **4** spausdami jungiklį  **2/3**.

- 4) Apdoroję maisto produktus, nuspaustą jungiklį  **2/3** tiesiog atleiskite.
- 5) Nuo smulkinimo indo dangčio **6** nuimkite variklio bloką **4**.

Įvairių maisto produktų sutrynimo, sukapojimo ir susmulkinimo įvairiais trintuvo antgaliais pavyzdžiai:

MAIŠYMO ANTGALIS	MAISTO PRODUKTAI	REKOMENDUOJAMAS KIEKIS	GREITIS	TRUKMĖ
	Vaisiai, daržovės	100–200 g	Min – Max ¹	apie 30–60 s
	Kūdikių maistas, sriubos, padažai	100–400 ml	Min – Max ¹	apie 60 s
	Kokteiliai, pieno gėrimai	100–1000 ml	Min – Max ¹	apie 60 s
	Kremas	250 ml	Turbo	apie 70–90 s
	Plakti kiaušinių baltymai	4 kiaušinių baltymai	„Turbo“	apie 120 s
	Svogūnai	200 g	Min – Max ¹	apie 10–20 s
	Petražolės	30 g	Turbo	apie 20 s
	Česnakai	20 skiltelių	Min – Max ¹	apie 20 s
	Morkos	200 g	Min – Max ¹	apie 15 s
	Lazdyno riešutai / migdolai	200 g	„Turbo“	apie 30 s
	Graikiniai riešutai	200 g	••• – ••••	apie 25 s
	Parmezano sūris	250 g	„Turbo“	apie 30 s

¹ Greitį nustatykite atsižvelgdami į pageidaujamą konsistenciją.

Valymas

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami strypinio trintuvo rinkinį visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
-  Valydami prietaisą, variklio bloko **4** joku būdu nenardinkite į vandenį ir nelaikykite po tekančiu vandeniu.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Dirbant su labai aštriu peiliu **7** kyla pavojus susižeisti. Panaudoję ir išvalę, smulkintuvą vėl surinkite, kad nesusižeistumėte neuždengtu peiliu **7**. Peilį **7** laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

NURODYMAS



Matavimo indą **12** su dangčiu-stovu **12a**, plakimo šluotelę **11**, smulkini-
mo indą **8** su dangčiu **9** ir peilį **7** galima plauti indaplovėje.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

- 1) Ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Variklio bloką **4** ir plakimo šluotelės laikiklį **10** valykite drėgna šluoste. Pasirūpinkite, 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**, smulkini-
mo indo dangtį **6**, smulkini-
mo indą **8** su
dangčiu **9**, plakimo šluotelę **11**, matavimo indą **12** su dangčiu-stovu **12a** ir
peilį **7** kruopščiai nuplaukite vandeniu su plovikliu. Paskui ploviklio likučius
nuskalaukite švariu vandeniu.
- 4) Sausa šluoste viską gerai nusauskinkite ir prieš vėl naudodami įsitikinkite, kad
prietaisas yra visiškai sausas.

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.



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

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 497309_2204

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

Produktai

- 2–3 valgomieji šaukštai aliejaus
- 200 g svogūnų
- 200 g bulvių (ypač tinka miltinių veislių bulvės)
- 200 g morkų
- 350–400 ml daržovių sultinio (šviežio arba tirpaus)
- Druskos, pipirų, muskato riešuto
- 5 g petražolių

Paruošimas

- 1) Nulupkite svogūnus ir sukapokite smulkintuvu. Morkas nuplaukite, 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

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Nulupkite svogūnus bei česnakus ir sukapokite smulkintuvu. Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite imbierą. Pirmiausia karštame aliejuje patroškinkite svogūną ir imbierą. Po 2 minučių sudėkite česnaką ir viską troškinkite toliau.
- 2) Daržovių valymo šepetėliu kruopščiai nuvalykite moliūgą nuplaudami šiltu vandeniu, tada supjaustykite 2–3 cm dydžio kubeliais (jei naudojate kitokius nei Hokaido veislės moliūgus, juos dar turėsite 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 daržovės suminkštės. Viską gerai sumaišykite strypiniu trintuvu **5**. Maišydami vis įpilkite kokosų pieno, kol sriuba taps tinkamo ir lengvo tirštumo.
- 3) Sriubą pagardinkite apelsinų sultimis, baltuoju vynu, cukrumi, druska ir pipirais – tai greta aitrios skonio natos jai suteiks saldumo bei subalansuoto rūgštoko sūrumo.

Saldi vaisių užtepėlė

Produktai

- 250 g braškių ar kitų uogų ir vaisių
- 125 g uogienių cukraus 2:1
- 1 šlakelis citrinų sulčių
- 1 žiupsnelis vanilės ankšties sėkelių (kiek telpa ant peilio galo)

Paruošimas

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

Šokoladinis kremas

4 asmenims

Produktai

- 350 g plakamosios grietinėlės
- 200 g karčiojo šokolado (kakavos >60 %)
- Pusė 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

Produktai

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

Paruošimas

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

Sisukord

Selle lühijuhendi selgitus	70
Sihipärane kasutamine	70
Tarnekomplekt	71
Pakendi jäätmekäitlus	71
Seadme kirjeldus/tarvikud	72
Tehnilised andmed	72
Ohutusjuhised	73
Kasutamine	75
Kokkupanemine	76
Saumikseri kokkupanemine	76
Vispli kokkupanemine	76
Peenesti kokkupanemine	76
Käsitsemine	77
Saumikseri ja vispli käsitsemine	77
Peenesti käsitsemine	78
Puhastamine	80
Seadme jäätmekäitlus	80
Teenindus	81
Importija	81
Retseptid	81
Aedviljakreemisupp	81
Kõrvitsasupp	82
Magus marjavõie	83
Šokolaadikreem	83
Majonees	84

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) 497309_2204 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.

⚠ HOIATUS!

Mittesihipärasest kasutamisest tulenev oht!

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

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

JUHS

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

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

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

1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.

2) Eemaldage kogu pakkematerjal.

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

JUHI

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

Pakendi jäätmekäitlus

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



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



Käideldge pakend keskkonnasõbralikult.

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

JUHI

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

Seadme kirjeldus/tarvikud

Joonis A (saumikser):

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

Joonis B (peenesti):

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

Joonis C (vispel):

- ❿ Visplihoidik
- ⓫ Vispel

Joonis D (tarvikud):

- ⓬ (Kombineeritud kaane/alusega) mõõtetops 

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220-240 V ~ (vahelduvvool), 50-60 Hz
Nimivõimsus	600 W
Kaitseklass	II /  (kahekordne isolatsioon)
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.
Mõõtetops 	
Mahutavus	930 ml
Skaala mõõtmiseks	700 ml
Max täitekogus töötlemiseks	300 ml
Kauss 	
Mahutavus	1050 ml
Max täitekogus töötlemiseks	Toiduained kuni 500 ml märgini  
	Vedelikud kuni 300 ml märgini 

Me soovitame järgmisi tööaegu:

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

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

Laske visplil ❶ pärast 3-minutilist töötamist umbes 10 minutit jahtuda.

Nende tööaegade ületamisel võib ülekuumenemine tekitada seadmele kahjustusi!

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT

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

ELEKTRILÖÖGI OHT



Te ei tohi saumikseri 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.
- ▶ Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjeldatud. Seadme valel kasutamisel esineb vigastusohht!
- ▶ Lahutage seade põhimõtteliselt vooluvõrgust, ...
 - ... kui seade on järelevalveta,
 - ... kui puhastate seadet,
 - ... kui panete seadet kokku või võtate koost lahti.
- ▶ Kui soovite seadet kasutada kuumade toiduainete püreestamiseks potis, võtke pott pliidiplaadilt ja jälgige, et vedelik ei keeks. Põletuste vältimiseks laske kuumadel toiduainetel veidi jahtuda.
- ▶ Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Noad on äärmiselt teravad! Käige nendega alati ettevaatlikult ümber.
- ▶ Äärmiselt teravate nugade kasutamisel esineb vigastusohht.
- ▶ Puhastage seadet väga ettevaatlikult. Noad on äärmiselt teravad!
- ▶ Olge kausi tühjendamisel alati ettevaatlik! Noad on äärmiselt teravad!
- ▶ Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.

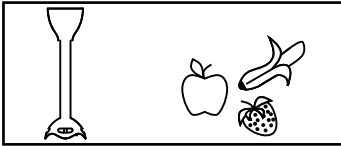
TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Kasutamine

JUHIS

- ▶ Mõõtetopsiga **12** saate mõõta kuni 700 ml vedelikku. Töötlemisel valage sisse maksimaalselt 300 ml vedelikku, vastasel juhul võib vedelik mõõtetopsist **12** välja voolata.
- ▶ Kui soovite vedelikke/toiduaineid mõõtetopsis **12** säilitada, saate mõõtetopsi **12** aluse **12a** eemaldada ja kasutada seda kaanena. Jälgige, et ka mõõtetopsi **12** tila oleks suletud.



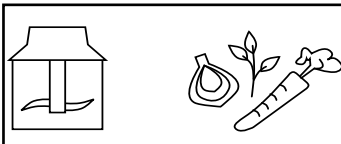
Saumikseriga **5** saate valmistada dippe, kastmeid, suppe ja imikutoitu või püreestada pehmeid puuvilju. Me soovime saumikserit **5** kasutada maksimaalselt 1 minuti korraga ja lasta siis jahtuda.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage saumikserit **5** kõvade toiduainete, nagu nt kohviubade, jääkuubikute, suhkru, teravilja, šokolaadi jne töötlemiseks.
- ▶ Kõvade aedviljade, nagu nt porgandite püreestamiseks lisage kas veidi vedelikku või keetke aedviljad eelnevalt pehmeks.



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



Peenestiga, mis koosneb noast **7**, kausist **8** ja kausi kaanest **6** saate hakkida ürte või peenestada ka kõvemaid toiduaineid. Me soovime peenestit kasutada maksimaalselt 1 minuti korraga ja lasta siis jahtuda.

Kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ühendage võrgupistik alles pärast seadme kokkupanemist pistikupessa.

JUHIS

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

Saumikseri kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

- Asetage saumikser 5 nii mootoriplokile 4, et nool ▼ on suunatud sümbolile 7. Keerake saumikserit 5, kuni nool ▼ mootoriploki 4 on suunatud sümbolile 7.

Vispli kokkupanemine

- Suruge vispel 11 visplihoidikusse 10, kuni vispel fikseerub tugevalt.
- Asetage kokkupandud vispel 11 nii mootoriplokile 4, et nool ▼ on suunatud sümbolile 7. Keerake mootoriplokki 4, kuni nool ▼ on suunatud sümbolile 7.

Peenesti kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

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

JUHIS

- Nuga 7 ei ole sealjuures väga tugevasti hoidiku külge fikseeritud. See on normaalne. Nuga 7 on alles siis tugevasti hoidiku külge fikseeritud, kui kausi kaas 6 pannakse peale.
- Asetage peenestatavad toiduained kausi 8.

JUHI

- ▶ Täitke kaussi **8** toiduainete töötlemiseks ainult kuni 500 ml määrgini  ja vedelike töötlemiseks ainult kuni 300 ml määrgini .
- Asetage kausi kaas **6** kausile **8**. Jälgige sealjuures, et nuga **7** haakub õigesti kausi kaane **6** sisse.
- Asetage mootoriplokk **4** kausi kaanel **6** kinnitusse. Jälgige sealjuures, et kaks mootoriploki **4** olevat teineteise vastas asuvat fikseerimistihvti libisevad kinnituses selleks ettenähtud siinidesse. Vastasel juhul ei saa mootoriplokki **4** kausi kaanel **6** oleva kinnitusega ühendada.

JUHI

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

Käsitsemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

Saumikseri ja vispli käsitsemine

JUHI

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

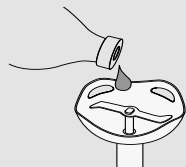
Kui olete seadme soovikohaselt kokku monteerinud:

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

JUHIS

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

JUHIS



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

Peenesti käsitsemine

JUHIS

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

Kui olete peenesti kokku monteerinud:

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

JUHIS

- Hoidke kaussi **8** ja pealepandud kausi kaant **6** ühe käega kinni, samal ajal vajutage teise käega lülitiit  **2/3**.
 - Ärge võtke mootoriploki **4** kausi kaanelt **6** ära, kui vajutate lülitiit  **2/3**.
- 4) Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske lihtsalt vajutatud lülitiit  **2/3** lahti.
 - 5) Eemaldage mootoriplokk **4** kausi kaanelt **6**.

Näited toiduainete püreestamiseks, hakkimiseks ja peenestamiseks erinevate kannudega:

KANN	LISANDID	SOOVITATAV KOGUS	KIIRUS	AEG
	Puuviljad, köögiviljad	100–200 g	Min – Max ¹	umbes 30–60 sekundit
	Imikutoit, supid, kastmed	100–400 ml	Min – Max ¹	umbes 60 sekundit
	Kokteilid, piimajoogid	100–1000 ml	Min – Max ¹	umbes 60 sekundit
	Kreem	250 ml	Turbo	umbes 70–90 sekundit
	Munavalgevaht	4 muna munavalge	Turbo	umbes 120 sekundit
	Sibulad	200 g	Min – Max ¹	umbes 10–20 sekundit
	Petersell	30 g	Turbo	umbes 20 sekundit
	Küüslauk	20 küünt	Min – Max ¹	umbes 20 sekundit
	Porgandid	200 g	Min – Max ¹	umbes 15 sekundit
	Sarapuupähklid/mandlid	200 g	Turbo	umbes 30 sekundit
	Kreeka pähklid	200 g	••• – ••••	umbes 25 sekundit
	Parma juust	250 g	Turbo	umbes 30 sekundit

¹ Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.

Puhastamine

⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

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



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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

JUHIS



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

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

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

Seadme jäätmekäitus



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

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



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

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 497309_2204

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 peenestiga sibul, samuti küüslauk. Koorige ingver ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Hautage kuumas õlis esmalt sibul ja ingver. Lisage 2 minuti pärast ka küüslauk ja hautage koos edasi.
- 2) Puhastage kõrvits aedviljajarjaga põhjalikult sooja vee all, siis lõigake 2 – 3 cm suurusteks kuubikuteks. (Kui kasutatakse mingit muud kõrvitsat kui Hokkaido kõrvitsat, tuleb kõrvits täiendavalt koorida). Lisage kõrvitsakuubikud sibulale ja ingverile ning hautage koos edasi. Täitke poole koguse kookospiima ja niipalju aedviljapuljongiga, et kõrvits on täielikult kaetud. Keetke suletud kaanega umbes 20 – 25 minutiit pehmeks. Mikserdage kõik saumikseriga  segamini. Lisage sealjuures niipalju kookospiima, kuni supp saavutab õige õrnkreemja konsistentsi.
- 3) Maitsestage supp apelsinimahla, valge veini, suhkru, soola ja pipraga, nii et supp saaks terava maitse kõrval ka magusa ja tasakaalustatud hapuka-soolase maitse.

Magus marjavõie

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Peske ja puhastage maasikad, eemaldage sealjuures rohelised varreotsad. Laske sõelal korralikult nõrguda, et üleliigne vesi saaks ära voolata ja võie ei muutuks liiga vedelaks. Lõigake suured maasikad väiksemaks. Võite kasutada ka sügavkülmutatud marju, laske neil siiski enne mikserdamist üles sulada.
- 2) Kaaluge 250 g maasikaid ja pange need sobivasse mikserdusnõusse.
- 3) Lisage sellele üks pritse sidrunimahla.
- 4) Vajadusel kaapige välja ja lisage ühe vanillikauna viljaliha.
- 5) Lisage želeesuhkur ja mikserdage saumikseriga ⑤ 45 – 60 sekundi jooksul põhjalikult. Kui peaks olema veel suuremaid tükke, laske segul 2 minutit seista ja püreestage siis 60 sekundit uuesti.
- 6) Laske keskmisel temperatuuril keema, siis laske umbes 2-3 minutit nõrgalt keeda ja segage kogu toimingu ajal hästi läbi.
- 7) Tarvitage kohe või valage marjavõie suletava kaanega purki ja sulgege purk.

Šokolaadikreem

4 inimesele

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Laske röõsk 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 ⑪ 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 **11** vertikaalselt topsis 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	86
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	86
Piegādes komplekts	87
Iepakojuma nodošana pārstrādei	87
Ierīces apraksts/piederumi	88
Tehniskie parametri	88
Drošības norādījumi	89
Lietojums	91
Salikšana	92
Rokas blendera salikšana	92
Putojamās slotiņas salikšana	92
Smalcinātāja salikšana	93
Lietošana	94
Rokas blendera un putojamās slotiņas lietošana	94
Smalcinātāja lietošana	95
Tīrīšana	97
Ierīces likvidēšana	98
Serviss	98
Importētājs	98
Receptes	99
Dārzeņu krēmzupa	99
Ķirbju zupa	100
Saldaiss augļu pavalgs	101
Šokolādes krēms	102
Majonēze	102

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) 497309_2204, 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.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Apdraudējums, ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem!

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

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

IEVĒRĪBAI

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

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- Blenderis
 - Mērtauks ar kombinētu vāku/balsta kāju
 - Putojamā slotiņa
 - Smalcinātājs (asmens un trauks ar vāku)
 - Īsā instrukcija
- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
 - 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
 - 3) Noīriiet visus ierīces komponentus, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.

IEVĒRĪBAI

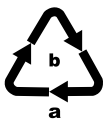
- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, vērsieties servisā (skatiet nodaļu **Serviss**).

Iepakojuma nodošana pārstrādei

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



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



Iepakojumu nododiet pārstrādei atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un 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.

IEVĒRĪBAI

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

Ierīces apraksts/piederumi

A attēls (rokas blenderis):

- ❶ Ātruma regulators
- ❷ Slēdzis  (normāls ātrums)
- ❸ Turbo slēdzis (liels ātrums)
- ❹ Motora bloks
- ❺ Rokas blenderis

B attēls (smalcinātājs):

- ❻ Trauka vāks
- ❼ Asmens
- ❽ Trauks
- ❾ Vāks

C attēls (putojamā slotiņa):

- ❿ Putojamās slotiņas turētājs
- ⓫ Putojamā slotiņa

D attēls (piederumi):

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

Mēs iesakām šādu darbības ilgumu:

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

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

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

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

Drošības norādījumi

⚠ STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Pieslēdziet ierīci tikai pie noteikumiem atbilstoši uzstādītas tīkla kontaktligzdas, kurā nominālais spriegums ir 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Darbības traucējumu gadījumā un pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ▶ Ierīci aizliegts pakļaut mitruma iedarbībai un lietot ārpus telpām.
- ▶ Ja šķidrums tomēr iekļūst ierīces korpusā, nekavējoties atvienojiet ierīces tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un lūdziet ierīci salabot kvalificētam speciālistam.
- ▶ Vienmēr atvienojiet tīkla kabeli no kontaktligzdas, izmantojot kontaktspraudni, nevis pašu kabeli.
- ▶ Nesalokiet un nespiediet tīkla kabeli, kā arī novietojiet to tā, lai neviens uz tā nevarētu uzkāpt vai aiz tā aizķerties.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Nedrīkst atvērt rokas blendera motora bloka korpusu. Neievērojot šos norādījumus, netiek garantēta drošība un garantija zaudē spēku.
-  Rokas blendera motora bloku nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī un pieļaut šķidruma iekļūšanu motora bloka korpusā.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- ▶ Neizmantojiet ierīci tādiem mērķiem, kas nav minēti šajā instrukcijā. Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainošanās risks!
- ▶ Obligāti atvienojiet ierīci no elektrotīkla:
 - ...kad ierīce netiek uzraudzīta;
 - ...kad tīrāt ierīci;
 - ...kad samontējat vai izjaucat ierīci pa daļām.
- ▶ Izmantojot ierīci karstu pārtikas produktu blendēšanai katlā, noņemiet katlu no plīts virsmas un pievērsiet uzmanību tam, lai šķidrums vairs nevārītos. Ļaujiet karstiem pārtikas produktiem nedaudz atdzist, lai izvairītos no applaucēšanās.
- ▶ Ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ▶ Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- ▶ Asmeņi ir ārkārtīgi asi! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar tiem.
- ▶ Darbojoties ar īpaši asajiem asmeņiem, pastāv savainošanās risks.
- ▶ Tīriet ierīci ar lielu piesardzību. Asmeņi ir ārkārtīgi asi!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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

Lietoījums

IEVĒRĪBAI!

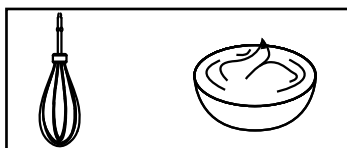
- ▶ Ar mētrauku **12** var nomērīt šķidrumus līdz 700 ml. Apstrādei iepildiet ne vairāk par 300 ml, citādi šķidrums no mētrauka **12** var izšļakstīties.
- ▶ Ja mētraukā **12** vēlaties uzglabāt šķidrumus/pārtikas produktus, varat noņemt mētrauka **12** balsta kāju **12a** un izmantot to kā vāku. Pārliecinieties,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



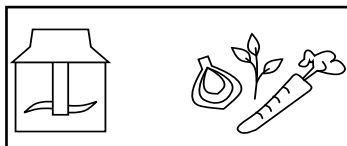
Ar rokas blenderi **5** varat pagatavot „dip” mērces, parastās mērces, zupas un ēdienu zīdaiņiem vai sablendēt mikstus augļus. Rokas blenderi **5** nepārtrauktas darbības režīmā ieteicams darbināt ne ilgāk par 1 minūti, pēc tam ļaujot tam atdzist.

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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



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



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

Salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

IEVĒRĪBAI!

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

Rokas blendera salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

- Uzlieciet rokas blenderi **5** uz motora bloka **4** tā, lai bultiņa ▼ būtu vērsta pret simbolu **6**. Grieziet rokas blenderi **5**, līdz bultiņa ▼ uz motora bloka **4** ir vērsta pret simbolu **7**.

Putojamās slotiņas salikšana

- Iespiediet putojamo slotiņu **11** putojamās slotiņas turētājā **10**, līdz tā cieši nofiksējas.
- Uzlieciet šādi samontēto putojamo slotiņu **11** uz motora bloka **4** tā, lai bultiņa ▼ būtu vērsta pret simbolu **6**. Grieziet motora bloku **4**, līdz bultiņa ▼ ir vērsta pret simbolu **7**.

Smalcinātāja salikšana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

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

IEVĒRĪBAI!

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

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

IEVĒRĪBAI!

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

- Uzlieciet trauka vāku **6** uz trauka **8**. Raugieties, lai asmens **7** pareizi ievietotos trauka vākā **6**.
- Ievietojiet motora bloku **4** ietvarā uz trauka vāka **6**. Raugieties, lai abas viena otrai pretim izvietotās fiksācijas tapas pie motora bloka **4** ieslidētu tām paredzētajās slīdēs ietvarā. Pretējā gadījumā motora bloks **4** nesavienosies ar ietvaru trauka vākā **6**.

IEVĒRĪBAI!

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

Lietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!**

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!**

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

Rokas blendera un putojamās slotiņas lietošana

IEVĒRĪBAI!

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

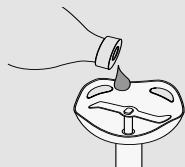
Kad ierīce ir salikta izvēlētajā variantā:

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

IEVĒRĪBAI!

- Ja ar putojamo slotiņu ⑪ vēlaties saputot putukrējumu, putošanas laikā turiet trauku slīpi. Šādi putukrējums ātrāk iegūs stingru konsistenci. Raugieties, lai putukrējums putošanas laikā neizšļakstītos. Izmantojiet Turbo slēdzi ③.

IEVĒRĪBAI!



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

Smalcinātāja lietošana

IEVĒRĪBAI!

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

Kad smalcinātājs ir salikts:

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

IEVĒRĪBAI!

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

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

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

BLENDĒŠANAS TRAUKS	SASTĀVDAĻAS	IETEIKTAIS DAUDZUMS	ĀTRUMS	LAIKS
	Augļi, dārzeņi	100–200 g	Min – Max ¹	apm. 30–60 sek.
	Zīdaiņiem paredzēts ēdiens, zupas, mērces	100–400 ml	Min – Max ¹	apm. sek.
	Kokteiļi, piena dzērieni	100–1000 ml	Min – Max ¹	apm. 3 sek.
	Krēms	250 ml	Turbo	apm. 70–90 sek.
	Saputoti olu baltumi	Olas baltums no 4 olām	Turbo	apm. 120 sek.
	Sīpoli	200 g	Min – Max ¹	apm. 10–20 sek.
	Pētersīļi	30 g	Turbo	apm. 20 sek.
	Ķiploki	20 daiviņas	Min – Max ¹	apm. 20 sek.
	Burkāni	200 g	Min – Max ¹	apm. 15 sek.
	Lazdu rieksti / mandeles	200 g	Turbo	apm. 30 sek.
	Valrieksti	200 g	••• – ••••	apm. 25 sek.
	Parmezāna siers	250 g	Turbo	apm. 30 sek.

¹ Iestatiet ātrumu atbilstoši konsistencei, kādu vēlaties iegūt.

Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

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



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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

IEVĒRĪBAI!



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

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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

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

Ierīces likvidēšana



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

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



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

Serviss



Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 497309_2204

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Dārzeņu krēmzupa

2–4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Nomizoņiet sīpolus un sasmalciniet tos ar smalcinātāju. Nomazgājiet, nomizoņiet burkānus un sagriežiet tos ripiņās. Nomizoņiet, noskaloņiet kartupeļus un sagriežiet apmēram 2 cm lielos kubiņos.
- 2) Uzkarsēņiet katlā eļļu un apceņiet sīpolus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienoņiet burkānus un kartupeļus, apceņiet arī tos. Ieleņiet tik daudz buljona, lai dārzeni būtu nosegti, un vāriet visu 10–15 minūtes. Nepieciešamības gadījumā pievienoņiet vēl buljonu, ja dārzeni vairs nav nosegti.
- 3) Nomazgājiet pētersīļus, nopuriniet no tiem ūdeni un nogriežiet kātus. Sagriežiet pētersīļus palielākos gabaliņos un pievienoņiet tos zupai. Visu blendēņiet ar rokas blenderi 5 apm. 1 minūti. Pēc garšas pievienoņiet sāli, piparus un muskatriekstu.

Ķirbju zupa

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Saldais augļu pavalgs

Sastāvdaļas

- 250 g zemeņu vai citu augļu
- 125 g žeļejas cukura, ievērojot attiecību 2:1
- 1 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 smalkāk. Varat izmantot arī dziļi sasaldētus augļus, bet pirms blendēšanas tie ir jāatļaidina.
- 2) Nosveriet 250 g zemeņu un ievietojiet piemērotā miksera bļodā.
- 3) Uzšļāciet vienu spiedienu citronu sulas.
- 4) Ja nepieciešams, izkasiet un pievienojiet vaniļas pāksts mikstumu.
- 5) Pievienojiet žeļejas cukuru un ar rokas mikseri **5** 45–60 sekundes kārtīgi sablendējiet. Ja vēl ir palikuši lielāki gabaliņi, atstājiet visu uz 2 minūtēm, pēc tam vēlreiz blendējiet 60 sekundes.
- 6) Uzvāriet līdz vidējai temperatūrai, tad ļaujiet 2–3 minūtes pavārīties, visa procesa laikā kārtīgi maisot.
- 7) Baudiet uzreiz vai arī iepildiet augļu pavalgu burciņā un aizvākojiet ar skrūvējamu vāciņu.

Šokolādes krēms

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Ieteikums: labi garšo kopā ar svaigiem augļiem.

Majonēze

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	104
Bestimmungsgemäße Verwendung	104
Lieferumfang	105
Verpackung entsorgen	105
Gerätebeschreibung/Zubehör	106
Technische Daten	106
Sicherheitshinweise	107
Verwendung	109
Zusammenbauen	110
Stabmixer zusammenbauen	110
Schneebecken zusammenbauen	110
Zerkleinerer zusammenbauen	111
Bedienen	112
Stabmixer und Schneebecken bedienen	112
Zerkleinerer bedienen	113
Reinigen	115
Gerät entsorgen	116
Service	116
Importeur	117
Rezepte	117
Gemüsecremesuppe	117
Kürbissuppe	118
Süßer Fruchtaufstrich	119
Schokocreme	120
Mayonnaise	120

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 497309_2204 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.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

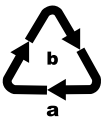
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Verpackung entsorgen

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Schalter  (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turboschalter (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

- 6 Schüsseldeckel
- 7 Messer
- 8 Schüssel
- 9 Deckel

Abbildung C (Schneebesen):

- 10 Schneebesen-Halter
- 11 Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- 12 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 12	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel 8	
Fassungsvermögen	1050 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung  
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

STROMSCHLAGEFAHR

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

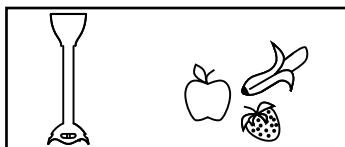
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **12** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **12** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **12** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **12a** des Messbechers **12** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **12** verschlossen ist.



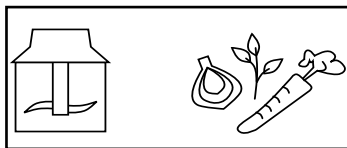
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.



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



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

Zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol **6** weist.

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **11** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist.

Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Das Messer **7** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **7** sitzt erst ganz fest, wenn der Schüsseldeckel **6** aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Stabmixer und Schneebesen bedienen

HINWEIS

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

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **11** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Verwenden Sie den Turboschalter **3**.

HINWEIS



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

Zerkleinerer bedienen

HINWEIS

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

Wenn Sie den Zerkleinerer zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

- Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Schüsseldeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand den Schalter  **2/3** drücken.
 - Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Schüsseldeckel **6** ab, während Sie den Schalter  **2/3** drücken.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter  **2/3** los.
 - 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Schüsseldeckel **6** ab.

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

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100-200 g	Min - Max ¹	ca. 30-60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100-400 ml	Min - Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100-1000 ml	Min - Max ¹	ca. 60 Sek.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70-90 Sek.
	Eischnee	Eiweiß aus 4 Eiern	Turbo	ca. 120 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min - Max ¹	ca. 10-20 Sek.
	Petersilie	30 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min - Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min - Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	... - ...	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS



Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a**, Schneebesen **11**, Schüssel **8** mit Deckel **9** und Messer **7** sind spülmaschineneeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **10** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Schüsseldeckel **6**, die Schüssel **8** mit Deckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

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. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



Weitere 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 497309_2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

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

Schokocreme

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 ⑪ cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑪ senkrecht in den Becher halten und 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:
06 / 2022 · Ident.-No.: SSMS600E6-05022-1

IAN 497309_2204