

SILVERCREST®



HAND BLENDER SET SSMS 600 E5

(SE)
STAVMIXER, SET
Bruksanvisning

(EE)
SAUMIKSERI KOMPLEKT
Kasutusjuhend

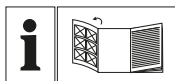
(DE) (AT) (CH)
STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung

(PL)
BLENDER RĘCZNY - ZESTAW
Instrukcja obsługi

(LV)
BLENDERIS
Lietošanas pamācība

IAN 460031_2401

(SE) (PL) (LV)



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.

EE

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

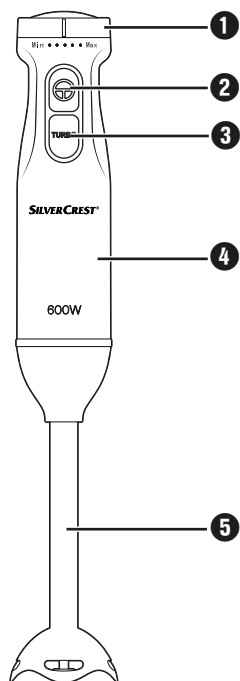
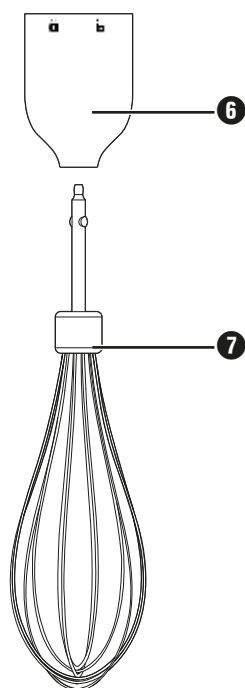
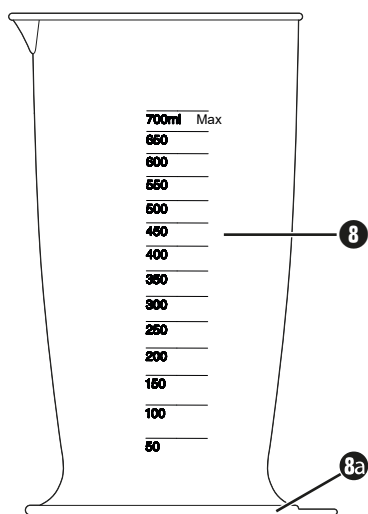
LV

Pirms lasišanas atlokiēt 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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	15
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	29
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	43
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

A**B****C**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll	2
Beskrivning/Tillbehör	3
Tekniska data	3
Säkerhetsanvisningar	4
Användning	6
Montering	6
Montera stavmixern	6
Montera ballongvispen	7
Användning	7
Tabell över bearbetningstider	8
Rengöring	8
Kassering	9
Kassera/återvinna produkten	9
Kassera förpackningen	9
Garanti från Kompernass Handels GmbH	10
Service	11
Importör	11
Recept	12
Majonäs	12
Krämig grönsakssoppa	12
Pumpasoppa	13
Rårörd marmelad	14
Chokladmousse	14

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Föreskriven användning

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

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

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

OBSERVERA

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

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

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

Bild B (ballongvisp):

- ❻ Visphållare
- ❼ Ballongvisp

Bild C (tillbehör):

- ❽ Måttbägare (med lock och fot )

Tekniska data

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

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

Vi rekommenderar följande drifttider:

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

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

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

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan du rengör produkten.
- ▶ Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus.
- ▶ Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
- ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- ▶ Bocka eller kläm inte kabeln och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad, vår kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Du får inte öppna motorblockets hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.



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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

Användning

OBSERVERA

- ▶ Med måttbägaren **8** kan du mäta upp till 700 ml vätska. Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna över kanten på måttbägaren **8**.
- ▶ Om du vill förvara vätska eller livsmedel i måttbägaren **8** kan du ta av måttbägarens fot **8a** och använda den som lock istället. Kontrollera att måttbägarens **8** pip är stängd.
- Du kan använda stavmixern **5** för att göra dipsås och annan sås, soppa, barnmat och även för att mosa mjuk frukt. Vi rekommenderar att inte låta stavmixern **5** arbeta längre än 1 minut i sträck för att därefter få stå och svalna.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inte stavmixern **5** för att bearbeta fasta livsmedel. Då blir produkten totalfördärad!
- Med ballongvispen **7** kan du göra majonäs, vispa grädde eller äggvita och röra ihop efterrätter. Vi rekommenderar att inte låta ballongvispen **7** arbeta mer än 3 minuter i sträck för att därefter få stå och svalna.

Montering

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Sätt inte i kontakten förrän stavmixern monterats ihop.

OBSERVERA

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

Montera stavmixern

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Kniven är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskar med den.
- Sätt stavmixern **5** på motorblocket **4** så att pilen pekar mot symbolen **6**.
Skruva på stavmixern **5** tills pilen på motorblocket **4** pekar mot symbolen **7**.

Montera ballongvispen

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

Användning

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

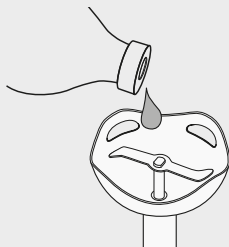
OBSERVERA

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

När du monterat ihop stavmixersetet:

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 2) Håll knappen **7** **2** intryckt för att bearbeta livsmedel på normal hastighet. Flytta reglaget **1** mot läge Max för att öka hastigheten. Flytta reglaget **1** mot läge Min för att minska hastigheten.
- 3) Håll turboknappen **3** intryckt för att bearbeta livsmedel på riktigt hög hastighet. Med turboknappen **3** kommer man genast upp i maximal hastighet.
- 4) När du mixat klart släpper du bara brytarna **7** **2/3**.

OBSERVERA



Om det uppstår ovanliga ljud som t ex gnissel när du mixar kan du lägga lite neutral matolja på stavmixerns **5** drivaxel.

Tabell över bearbetningstider

Uppgifterna i följande tabell är bara riktlinjer. Håll de bearbetningstider som anges så att produkten inte överhettas. Om allt inte mixats till belåtenhet efter den tid som rekommenderas ska du vänta tills motorn svalnat innan du kopplar på produkten igen. Vi rekommenderar att låta stavmixern **5** svalna i ca 2 minuter när den använts i 1 minut och vispen **7** i ca 6 minuter när den använts 3 minuter.

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

¹ Ställ in hastigheten efter den konsistens du vill ha.

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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

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

OBSERVERA



Måttbägaren **8** med lock och fot **8a** och ballongvispen **7** kan diskas i maskin.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

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

Kassering

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.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 460031_2401 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 460031_2401.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 460031_2401

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

Majonäs

Ingredienser

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

Tillagning

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

Krämig grönsakssoppa

2 – 4 personer

Ingredienser

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

Tillagning

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

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

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

Tillagning

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

Rårörd marmelad

Ingredienser

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

Tillagning

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

Chokladmousse

4 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

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

Tips: Färsk frukt är jättegott till.

Spis treści

Wprowadzenie	16
Użycie zgodne z przeznaczeniem	16
Zakres dostawy	16
Opis urządzenia/Oprządkowanie	17
Dane techniczne	17
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	18
Przeznaczenie	20
Składanie urządzenia	20
Zamocowanie blendera	20
Zamocowanie trzepaczki	21
Obsługa	21
Tabela czasów przetwarzania	22
Czyszczenie	22
Utylizacja	23
Utylizacja urządzenia	23
Utylizacja opakowania	23
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	24
Serwis	25
Importer	25
Przepisy	26
Majonez	26
Zupa krem z warzyw	26
Zupa dyniowa	27
Słodki przecier owocowy	28
Krem czekoladowy	28

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

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

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

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

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

Rysunek B (trzepaczka do piany):

- ❻ Uchwyt trzepaczki do piany
- ❼ Trzepaczka do piany

Rysunek C (akcesoria):

- ❽ Miarka (z pokrywką/podstawką )

Dane techniczne

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

Miarka 	
Pojemność	900 ml
Pojemność użytkowa do odmierzenia (skala)	700 ml

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odtłączać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarce **8** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **8**.
- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w miarce **8** możesz zdjąć podstawę **8a** miarki **8** i użyć jej jako pokrywy. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **8** był również zamknięty.
- Za pomocą blendera **5** ręcznego można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do obróbki stałych produktów. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!
- Za pomocą trzepaczki **7** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 3 minut pracy trzepaczki **7** wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.

Składanie urządzenia

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

Zamocowanie blendera

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, by strzałka była skierowana na symbol . Obracaj blenderem **5** dotąd, aż strzałka na bloku silnika **4** będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie trzepaczki

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

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

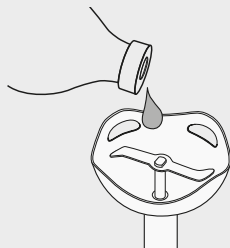
WSKAZÓWKA

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

Po złożeniu zestawu z blenderem w określonej konfiguracji:

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

WSKAZÓWKA



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

Tabela czasów przetwarzania

Poniższa tabela służy do orientacji. Należy kierować się zalecanymi czasami przetwarzania, aby urządzenie nie uległo przegrzaniu. Jeśli po zalecanym czasie składniki nie zostały przetworzone w zadowalającym stopniu, należy przed dalszym użyciem urządzenia odczekać na ostygnięcie silnika. Zalecamy pozostawienie blendera **5** do ostygnięcia po 1 minucie pracy na ok. 2 minuty i trzepaczki do piany **7** po 3 minutach na ok. 6 minut.

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

¹ Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.



- ▶ Bloku silnika **4** w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

WSKAZÓWKA



- ▶ Zarówno miarka **8** z pokrywką/podstawką **8a**, jak i trzepaczka **7** są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

Utylizacja

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 zużytego urządzenia 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.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



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

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 460031_2401 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 460031_2401.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 460031_2401

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

Majonez

Surowce

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

Przygotowanie

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

Zupa krem z warzyw

2 – 4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać. Marchew wymyć, obrać i pociąć na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 – 15 minut. W razie odstonięcia 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, podobnie czosnek. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 – 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 – 25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem **5**. W trakcie miksowania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

Słodki przecier owocowy

Surowce

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

Przygotowanie

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

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

- 350 g śmietany
- 200 g gorzkiej czekolady (> 60% kakao)
- ½ laseczki wanilii (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 ❶ do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Sisukord

Sissejuhatus	30
Sihipärane kasutamine	30
Tarnekomplekt	30
Seadme kirjeldus/tarvikud	31
Tehnilised andmed	31
Ohutusjuhised	32
Kasutamine	34
Kokkupanemine	34
Saumikseri kokkupanemine	34
Vispli kokkupanemine	35
Käsitsemine	35
Töötlemisaegade tabel	36
Puhastamine	36
Jäätmekäitlus	37
Seadme jäätmekäitlus	37
Pakendi jäätmekäitlus	37
Kompernaß Handels GmbH garantii	38
Teenindus	39
Importija	39
Retseptid	40
Majonees	40
Aedviljakreemisupp	40
Kõrvitsasupp	41
Magus marjavõie	42
Šokolaadikreem	42

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

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

Sihipärane kasutamine

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

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

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

1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.

2) Eemaldage kogu pakkematerjal.

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

JUHS

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

Seadme kirjeldus/tarvikud

Joonis A (saumikser):

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

Joonis B (vispel):

- ❻ Visplihoidik
- ❼ Vispel

Joonis C (tarvikud):

- ❽ Mõõtetops (kombineeritud kaane/alusega )

Tehnilised andmed

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

Mõõtetops 	
Mahutavus	900 ml
Kasulik maht mõõtmiseks (skaala)	700 ml

Me soovitame järgmisi tööaegu:

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

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

Nende tööaegade ületamisel võib ülekuumenemine tekitada seadmele kahjustusi!

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT

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



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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

Kasutamine

JUHIS

- ▶ Mõõtetopsiga **8** saate mõõta kuni 700 ml vedelikke. Töötlemisel valage sisse maksimaalselt 300 ml vedelikku, vastasel juhul võib vedelik mõõtetopsist **8** välja voolata.
- ▶ Kui soovite vedelikke/toiduaineid mõõtetopsis **8** säilitada, võite alusega **8a** aluse eemaldada ja kasutada seda kaanena. Jälgige, et ka mõõtetopsi **8** tila oleks suletud.
- Saumikseriga **5** saate valmistada dippe, kastmeid, suppe ja imikutoitu või püreestada pehmeid puuvilju. Me soovime saumikserit **5** kasutada maksimaalselt 1 minuti korraga ja lasta siis jahtuda.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage saumikserit **5** tahkete toiduainete töötlemiseks. See tekitab seadmele jäädavaid kahjustusi!
- Vispliga **7** saate valmistada majoneesi, vahustada rõõska koort ja munavalgeid või segada desserte. Me soovime visplit **7** kasutada maksimaalselt 3 minutit korraga ja lasta siis jahtuda.

Kokkupanemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ühendage võrgupistik alles pärast seadme kokkupanemist pistikupessa.

JUHIS

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

Saumikseri kokkupanemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Nuga on äärmiselt terav! Käige nendega alati ettevaatlikult ümber.
- Asetage saumikser **5** nii mootoriplokile **4**, et nool on suunatud sümbolile **6**. Keerake saumikserit **5**, kuni nool mootoriploki **4** on suunatud sümbolile **7**.

Vispli kokkupanemine

- Suruge vispel ⑦ visplihoidikusse ⑥, kuni vispel fikseerub tugevalt.
- Asetage kokkupandud vispel ⑦ nii mootoriplokile ④, et nool on suunatud sümbolile ⑦. Keerake mootoriplokki ④, kuni nool on suunatud sümbolile ⑦.

Käsitsemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

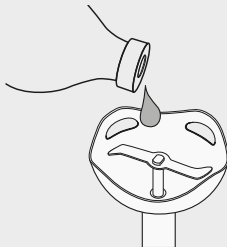
JUHIS

- Kui soovite vispliga ⑦ vahustada rõõska koort, hoidke nõud vahustamise ajal kaldu. Nii läheb rõõsk koor kiiremini vahule. Jälgige, et rõõska koort ei pritsi vahustamise ajal välja. Rõõsa koore vahustamiseks keerake kiiruseregulaator ① asendisse „Max“.

Kui olete saumikserikomplekti 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 käitamise ajal peaks esinema ebaharilikku müra, nagu kriiksumist vms, lisage saumikseri ⑤ ajamivõlli veidi neutraalset toiduõli.

Töötlemisaegade tabel

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

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

¹ Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.

Puhastamine

⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

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



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

JUHIS



Mõõtetops ❸, kombineeritud kaane/alusega 8a ja vispel ❷ 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 ⑥ niiske lapiga.
Veenduge, et vett ei satu mootoriploki ④ avadesse. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige pesuaine jäägid niiske lapiga ära.
- 3) Puhastage saumikserit ⑤, visplit ⑦ ja kombineeritud kaane/alusega ⑧a mõõdetopsi põhjalikult pesuvees ja eemaldage seejärel pesuaine jäägid puhta veega.
- 4) Kuivatage kõik hoolikalt kuivatusrätiga ja veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



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 tavali-se olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumis-kohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säastke keskkonda ja käidelge nõuetekohaselt.

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



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

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonna-sõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelge enam mittevaja-lik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkema-terjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkemater-jalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järg-mine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

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

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 460031_2401, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiате toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmes.



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

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 460031_2401 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 460031_2401

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

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

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

Kõrvitsasupp

4 inimest

Lisandid

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

Valmistamine

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

Magus marjavõie

Lisandid

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

Valmistamine

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

Šokolaadikreem

4 inimesele

Lisandid

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

Valmistamine

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

Satura rādītājs

Ievads	44
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	44
Piegādes komplekts	44
Ierīces apraksts/piederumi	45
Tehniskie parametri	45
Drošības norādījumi	46
Lietojums	48
Salikšana	48
Rokas blendera salikšana	48
Putojamās slotiņas salikšana	49
Lietošana	49
Pārstrādes laiku tabula	50
Tīrīšana	50
Utilizācija	51
Ierīces likvidēšana	51
Iepakojuma utilizēšana	51
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	52
Serviss	53
Importētājs	53
Receptes	54
Majonēze	54
Dārzeņu krēmzupa	54
Ķirbju zupa	55
Saldais augļu pavalgs	56
Šokolādes krēms	56

Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

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

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

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

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- Blenderis
 - Mērtrauks ar kombinētu vāku/balsta kāju
 - Putojamā slotiņa
 - Lietošanas instrukcija
- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
 - 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
 - 3) Notīriet visus ierīces komponentus, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.

IEVĒRĪBAI

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

Ierīces apraksts/piederumi

A attēls (rokas blenderis):

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

B attēls (putojamā slotiņa):

- ➏ Putojamās slotiņas turētājs
- ➐ Putojamā slotiņa

C attēls (piederumi):

- ➑ Mērtrauks (ar kombinētu vāku/balsta kāju )

Tehniskie parametri

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

Mērtrauks 	
Tilpums	900 ml
Lietderīgais tilpums nomērišanai (skala)	700 ml

Mēs iesakām šādu darbības ilgumu:

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

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

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

Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

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



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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

Lietojums

IEVĒRĪBAI

- ▶ Ar mētrauku **8** var nomērīt šķidrumus līdz 700 ml. Apstrādei iepildiet ne vairāk par 300 ml, citādi šķidrums var izšļakstīties no mētrauka **8**.
- ▶ Ja mētraukā **8** vēlaties glabāt šķidrumus/pārtikas produktus, varat noņemt balsta kāju **8a** balsta kāju un izmantot to kā vāku. Pārliecinieties, vai mētrauka **8** izliešanas atvere arī ir aizvērta.
- Ar rokas mikseri **5** jūs varat pagatavot „dip” mērces, mērces, zupas un zīdaiņu uzturu vai sablendēt mikstus augļus. Rokas blenderi **5** ieteicams nepārtraukti darbināt ne ilgāk par 1 minūti, pēc tam ļaut tam atdzist.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Nelietojiet rokas blenderi **5** cietu pārtikas produktu apstrādei. Tā var neatgriezeniski sabojāt ierīci!
- Ar putojamo slotiņu **7** var pagatavot majonēzi, saputot putukrējumu vai olbaltumu vai samaisīt desertu. Putojamo slotiņu **7** ieteicams nepārtraukti darbināt ne ilgāk par 3 minūtēm, pēc tam ļaut tai atdzist.

Salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Iespraudiet 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!

- ▶ Nazis ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties gar nazi.
- Uzlieciet rokas blenderi **5** uz motora bloka **4** tā, lai bultiņa būtu vērsta pret simbolu **6**. Grieziet rokas blenderi **5**, līdz bultiņa uz motora bloka **4** ir vērsta pret simbolu **7**.

Putojamās slotiņas salikšana

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

Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

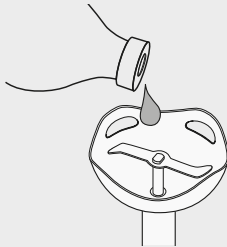
IEVĒRĪBAI

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

Kad rokas blendera komplekts ir salikts izvēlētajā variantā:

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

IEVĒRĪBAI



Ja darbības laikā veidojas neierasti trokšņi, piemēram, čīkstoņa u.tml., uzlejšiet uz rokas blendera **5** piedziņas vārpstas nedaudz neitrālas pārtikas eļļas.

Pārstrādes laiku tabula

Tālāk sniegtā tabula paredzēta, lai atvieglotu orientēšanos. Pievērsiet uzmanību ieteiktajiem apstrādes laikiem, lai ierīce nepārkarstu. Ja sastāvdaļas pēc ieteiktā laika vēl nav apstrādātas atbilstoši jūsu vēlmēm, nogaidiet, līdz ir atdzisis motors, pirms turpināt ierīces darbināšanu. Pēc tam, kad rokas blenderis **5** ir darbināts 1 minūti, iesakām ļaut tam aptuveni 2 minūtes atdzist; tāpat ļaujiet arī putojamajai slotīnai **7** pēc 3 minūšu ilgās darbības aptuveni 6 minūtes atdzist.

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

¹ Iestatiet ātrumu atbilstoši konsistencei, kādu vēlaties iegūt.

Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

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



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

IEVĒRĪBAI



Mērtrauku **8** ar kombinētu vāku/balsta kāju **8a**un putojamo slotiņu **7** var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

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

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



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

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

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



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

Iepakojuma utilizēšana



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



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

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 460031_2401 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 460031_2401, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 460031_2401

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Majonēze

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Dārzeņu krēmzupa

2-4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Ķirbju zupa

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Saldais augļu pavalgs

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Šokolādes krēms

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	58
Bestimmungsgemäße Verwendung	58
Lieferumfang	58
Gerätebeschreibung/Zubehör	59
Technische Daten	59
Sicherheitshinweise	60
Verwendung	62
Zusammenbauen	62
Den Stabmixer zusammenbauen	62
Den Schneebesen zusammenbauen	63
Bedienen	63
Tabelle Verarbeitungszeiten	64
Reinigen	64
Entsorgung	65
Gerät entsorgen	65
Verpackung entsorgen	65
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	66
Service	67
Importeur	67
Rezepte	68
Mayonnaise	68
Gemüsecremesuppe	68
Kürbissuppe	69
Süßer Fruchtaufstrich	70
Schokocreme	70

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Schneebeesen):

- ❻ Schneebeesen-Halter
- ❼ Schneebeesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

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

Messbecher 	
Fassungsvermögen	900 ml
Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):	700 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Garantie erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **8** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **8** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **8a** des Messbechers **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **8** verschlossen ist.
- Mit dem Mixfuß **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen, den Mixfuß **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Mixfuß **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesen **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebesen **7** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Mixfuß **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol  weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

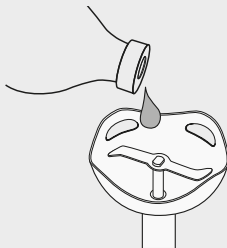
HINWEIS

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

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

HINWEIS



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

Tabelle Verarbeitungszeiten

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

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

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

Reinigen

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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



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

HINWEIS



- ⓘ Messbecher **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** und Schneebesens **7** sind spülmaschinene geeignet.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 460031_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460031_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 460031_2401

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

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Informationsstatus · Stan informacjī · Teabe seis
Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
04/2024 · Ident.-No.: SSMS600E5-042024-1

IAN 460031_2401