



HAND BLENDER SET SSMS 600 G7

(GB)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(SE)

STAVMIXER, SET

Bruksanvisning

(PL)

BLENDER RĘCZNY – ZESTAW

Instrukcja obsługi

(EE)

SAUMIKSERI KOMPLEKT

Kasutusjuhend

(DE)

(AT)

(BE)

(CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(FI)

SAUVASEKOITINSARJA

Käyttöohje

(DK)

STAVBLENDERSÆT

Betjeningsvejledning

(LT)

TRINTUVAS (RINKINYS)

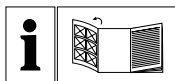
Naudojimo instrukcija

(LV)

BLENDERIS

Lietošanas pamācība

IAN 525219_2601



(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(FI)

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(LT)

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

(EE)

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

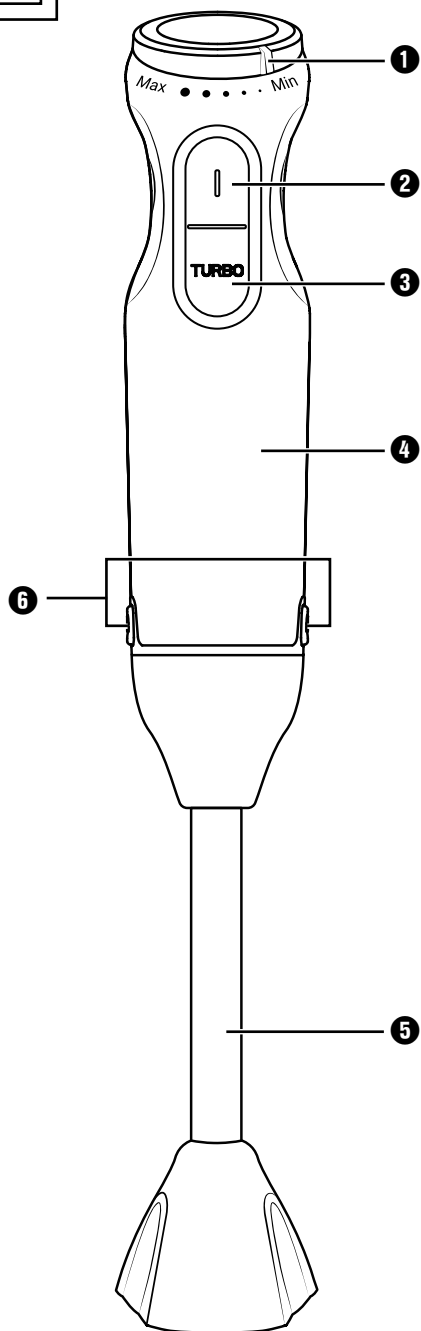
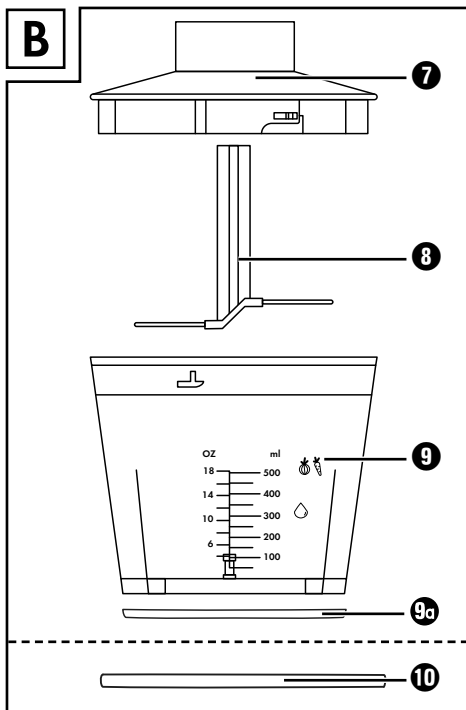
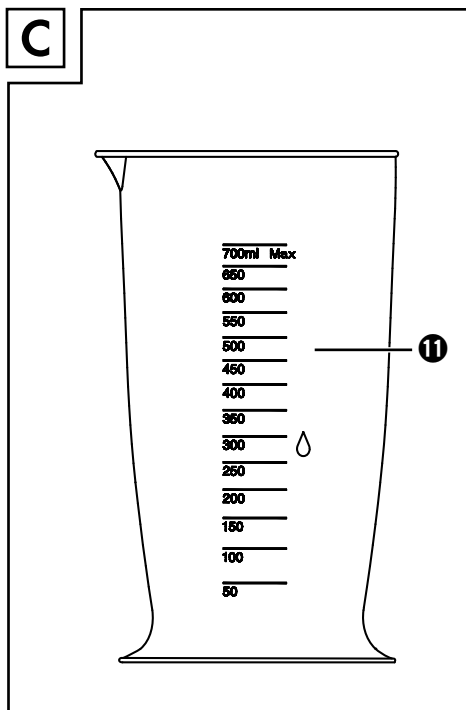
(LV)

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

(DE) (AT) (BE) (CH)

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

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	13
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	25
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	37
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	49
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	61
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	73
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	85
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	97

A**B****C**

Index

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Items supplied	2
4. Description of appliance/Accessories	2
5. Technical data	2
6. Warnings and symbols used	3
7. Safety instructions	4
8. Utilisation	6
9. Assembling	6
9.1. To assemble the hand blender	6
9.2. Assembling the shredder	6
10. Operation	7
10.1. Hand blender operation	7
10.2. Using the shredder	7
11. Cleaning	8
12. Disposal	9
13. Kompernass Handels GmbH warranty	9
13.1. Service	10
13.2. Importer	10
14. Ordering replacement parts	10
15. Recipes	10
15.1. Cream of Vegetable Soup	10
15.2. Pumpkin Soup	11
15.3. Jam	11
15.4. Banana milk	12
15.5. Mayonnaise	12

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

2. Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

3. Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
 - Measuring beaker
 - Shredder (blade and bowl with lid)
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packing material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter **11. Cleaning**.

Note

- Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **13.1. Service**).

4. Description of appliance/Accessories

Illustration A (hand blender):

- ❶ Speed regulator
- ❷ Switch  (Standard Speed)
- ❸ Turbo-Switch (High Speed)
- ❹ Motor unit
- ❺ Hand blender
- ❻ Release buttons

Illustration B (liquidiser):

- ❼ Blade
- ❽ Bowl
- ❾ Bowl (with removable non-slip ring )
- ❿ Sealing lid

Illustration C (accessories):

- ⓫ Measuring beaker

5. Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Power consumption in off mode	0.2 W
Protection Class	II / 
Measuring beaker ❶	
Capacity	930 ml
Measuring scale (Usable volume)	700 ml
Max. fill capacity for processing	300 ml
Bowl ❾	
Capacity	1050 ml
Max. fill capacity for processing	Food products up to the 500 ml marking 
	Liquids up to the 300 ml marking 

We recommend the following operating times:
 Allow the hand blender ❸ to cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.
 Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.
 If you exceed these operating times, the appliance can overheat and be damaged!

6. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.

	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

7. Safety instructions

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance.
- Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.
-  Never immerse the blender's motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- Disconnect the appliance from the mains power supply ...
 - ... when the appliance is unsupervised,
 - ... when you are cleaning the appliance,
 - ... when you are assembling or dismantling it.
- If you use the appliance to purée hot foods in a pot, remove the pot from the hob and ensure that the liquid is not boiling. Let hot foods cool down a little to avoid scalding.
- This appliance may not be used by children.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- Always be careful when emptying the bowl! The blades are extremely sharp!
- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not leave the hand blender in a hot pot on the hob when it is not in use.

8. Utilisation

Note

- ▶ With the measuring beaker **11** you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker **11**.

You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups or baby food or to purée fruit. We recommend using the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the hand blender **5** to process hard foods such as coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, etc.
- ▶ If you want to purée hard vegetables, such as carrots, either add some liquid or cook the vegetables until they are soft.

You can use the shredder, which consists of the blade **8**, bowl **9** with removable non-slip ring **9b** and drive lid **7**, to chop herbs or also harder food. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

9. Assembling

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

Note

- ▶ Before the first use, clean all parts as described in the chapter **11. Cleaning**.

9.1. To assemble the hand blender

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **8** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- Place the blender **5** on the motor unit **4** so that the arrow  on the motor unit **4** points to the arrow  on the blender **5** and the blender **5** clicks firmly into place.

9.2. Assembling the shredder

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **8** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

- Place the bowl **9** on a dry, level surface.
- Place the blade **8** carefully onto the holder in the bowl **9**. Turn the blade **8** a little while doing this, so that it slips onto the holder.

Note

- ▶ The blade **8** is not completely fixed to the holder. This is normal. The blade **8** is only completely fixed when the bowl lid **7** has been put on.

- Add the food you wish to chop into the bowl **9**.

Note

- ▶ Fill the bowl **9** only up to the 500 ml mark  when processing food and only up to the 300 ml mark  when processing liquids.
- Place the drive lid **7** on the bowl **9** and turn it tight. The tabs on the edge of the bowl **9** must slide into the groove on the drive lid **7**. Please ensure that the blade **8** is correctly engaged in the drive lid **7**.
- Place the motor unit **4** in the holder on the drive lid **7** so that the arrow  on the drive lid **7** points to the arrow  on the motor unit **4** and the motor unit **4** clicks firmly into place.

Note

- ▶ If you want to store food in the bowl **9**, you can use the lid **10**. To do this, carefully remove the bowl lid **7** and motor unit **4** and also the blade **8** if necessary.

10. Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- The food being processed must not be too hot! Splashing contents could scald the user.

WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **8** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

10.1. Hand blender operation

Note

- Fill the measuring beaker **11** only up to the 300 ml mark with food/liquids.

Once you have assembled the appliance as required:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Hold down the switch **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator **1** towards "Min" to decrease the speed.
- 3) Hold down the turbo-switch **3** to process the food at a high speed. By pressing the turbo-switch **3**, the maximum processing speed is immediately available to you.
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch **2/3**.

Note



If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or similar, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft of the hand blender **5**.

- 5) Remove the blender **5** from the motor unit **4**. To do this, press the release buttons **6** simultaneously and lift the blender **5** off the motor unit **4**.

10.2. Using the shredder

Note

- Fill the bowl **9** only up to the 500 ml mark  when processing food and only up to the 300 ml mark  when processing liquids.

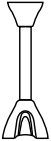
Once you have assembled the shredder:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Place the bowl **9** on a dry, level surface. The bowl **9** has a non-slip ring **9a** which keeps the bowl **9** from slipping easily.
- 3) Hold down the switch **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator **1** towards "Min" to decrease the speed.

Note

- Hold the bowl **9** with the bowl lid **7** on with one hand while pressing the switch **2/3** with the other hand.
 - Do not remove the motor unit **4** from the bowl lid **7** while you are pressing the switch **2/3**.
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch **2/3**.
 - 5) Remove the motor unit **4** off the drive lid **7**. To do this, press the release buttons **6** simultaneously and lift the motor unit **4** off the drive lid **7**.

Examples of puréeing, chopping and mincing various foods with the different blender attachments:

BLENDER ATTACHMENT	INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
	Fruit, vegetables	100–200 g	Min – Max ¹	Approx. 30–60 sec.
	Baby food, soups, sauces	100–400 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Onions	200 g	Min	6 x 1 sec.
	Parsley	50 g	Turbo	Approx. 20 sec.
	Garlic	20 cloves	Min – Max ¹	Approx. 20 sec.
	Carrots	200 g	Min – Max ¹	Approx. 15 sec.
	Hazelnuts/almonds	200 g	Turbo	Approx. 50 sec.
	Walnuts	200 g	... –	Approx. 25 sec.
	Parmesan	250 g	Turbo	Approx. 30 sec.

¹ Adjust the speed according to the consistency you want.

11. Cleaning

WARNING! **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.
- ▶  Under no circumstances may the motor unit **4** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade **8** with caution as it can cause injuries. Reassemble the liquidiser after use and/or cleaning so that you do not injure yourself on the exposed blade **8**. Keep the blade **8** out of the reach of children.

Note

- ▶  The measuring beaker **11**, blade **8**, bowl **9** with removable non-slip ring **9a** and sealing lid **10** are dishwasher-safe.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!
- 1) Disconnect the power cable.
 - 2) Clean the motor unit **4** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block **4**. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
 - 3) Clean the blender **5**, drive lid **7**, bowl **9**, removable non-slip ring **9a**, sealing lid **10**, measuring beaker **11** and blade **8** thoroughly in soapy water. Rinse off any remaining detergent afterwards with fresh water.
 - 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 525219_2601 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.

- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 525219_2601.

13.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IAN 525219_2601

13.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

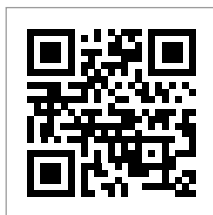
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

14. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at www.kompennass.com.



Scan the QR code with your smartphone/tablet.

You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

i Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 525219_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

15. Recipes

15.1. Cream of Vegetable Soup

2 – 4 People

Ingredients

- 2 – 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 – 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

- 1) Peel the onions and chop them with the liquidiser. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.

- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10 – 15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender ⑤ for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

15.2. Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 – 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 – 300 ml Coconut milk
- 250 – 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

- 1) Peel the onion and chop them with the liquidiser, do the same with the garlic. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
- 2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2 – 3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition).

Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20 – 25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender ⑤ until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.

- 3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

15.3. Jam

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit
- 125 g jam sugar (2:1)
- A splash of lemon juice
- The pulp of one vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries. Remove the leaves. Put them in a sieve to shake off any excess water and to prevent the jam from becoming too runny. Cut up larger strawberries. You can also use frozen fruit, but let it thaw before blending.
- 2) Weigh off 250 g of strawberries and add them to a suitable mixing bowl.
- 3) Add a splash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out the pulp from a vanilla pod and add it.
- 5) Add the jam sugar and mix thoroughly with the hand blender ⑤ for about 45–60 seconds. If there are still any lumps, let mixture rest for 2 minutes and then purée again for 60 seconds.
- 6) Bring the mix to boil over medium heat, then simmer for about 2–3 minutes, stirring well throughout.
- 7) You can eat the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

15.4. Banana milk

Ingredients

- 1 banana
- 250 ml milk
- approx. 1 tsp sugar to taste

Preparation

- 1) Remove the banana peel and cut the banana into pieces.
- 2) Put the banana, milk and sugar in the mixing bowl and blend with the hand blender **5**.

15.5. Mayonnaise

Ingredients

- 375 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 3 egg yolks
- 23 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg yolk and vinegar to a mixing bowl, hold the hand blender **5** vertically in the bowl, then press and hold the turbo-switch **3**.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Sisällysluettelo

1. Johdanto	14
2. Määräystenmukainen käyttö	14
3. Toimituslaajuus	14
4. Laitteen osat/varusteet	14
5. Tekniset tiedot	14
6. Käytetyt varoitukset ja symbolit	15
7. Turvallisuusohjeet	16
8. Käyttö	18
9. Laitteen kokoaminen	18
9.1. Sauvasekoittimen kokoaminen	18
9.2. Leikkurin kokoaminen	18
10. Käyttö	19
10.1. Sauvasekoittimen käyttö	19
10.2. Leikkurin käyttö	19
11. Puhdistus	20
12. Hävittäminen	21
13. Kompernass Handels GmbH:n takuu	21
13.1. Huolto	22
13.2. Maahantuoja	22
14. Varaosien tilaaminen	22
15. Reseptejä	22
15.1. Vihannessekeitto	22
15.2. Kurpitsakeitto	23
15.3. Makea hedelmälevite	23
15.4. Banaanimaito	24
15.5. Majoneesi	24

1. Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta.

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

2. Määräystenmukainen käyttö

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

3. Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavin osin:

- Sauvasekoitinsarja
 - Mitta-astia
 - Leikkuri (terä ja kulho kannella)
 - Käyttöohje
- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
 - 2) Poista koko pakkausmateriaali.
 - 3) Puhdista kaikki laitteen osat luvussa **11. Puhdistus** kuvatulla tavalla.

① Huomautus

- Tarkista toimituksen täydellisyys ja osat näkyvien vaurioiden varalta.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huoltomme palvelunumeron puoleen (katso luku **13.1. Huolto**).

4. Laitteen osat/varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

- 1 Nopeudensäädin
- 2 Kytin  (normaali nopeus)
- 3 Turbokytin (suuri nopeus)
- 4 Moottorilohko
- 5 Sauvasekoitin
- 6 Vapautuspainikkeet

Kuva B (leikkuri):

- 7 Kulhon kansi
- 8 Terä
- 9 Kulho
(irrotettavalla luistonestorengaalla )
- 10 Kansi

Kuva C (varusteet):

- 11 Mitta-astia

5. Tekniset tiedot

Verkojännite	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nimellisteho	600 W
Virrankulutus pois päältä -tilassa	0,2 W
Suojausluokka	II / 

Mitta-astia ①

Tilavuus	930 ml
Asteikko mittausta varten	700 ml
Maks. täyttömäärä työstettäessä	300 ml

Kulho ⑨

Tilavuus	1050 ml
Maks. täyttömäärä työstettäessä	Elintarvikkeita enintään 500 ml:n merkintään asti  Nesteitä enintään 300 ml:n merkintään asti 

Suosittellemme seuraavia käyttöaikoja:

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

Anna leikkurin jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuuttia.

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

6. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "Varoitus", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Lue käyttöohje.

	Vaihtovirta/-jännite
	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä.
	Ei saa upottaa veteen!
	Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten säännösten vaatimukset.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1-7: muovit, 20-22: paperi ja pahvi, 80-98: komposiittimateriaalit.

7. Turvallisuusohjeet

VAARA! SÄHKÖISKU!

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

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT

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

8. Käyttö

Huomautus

- ▶ Mitta-astian **11** avulla voidaan mitata enintään 700 ml nestettä. Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua mitta-astian **11** reunojen yli.

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

Monitoimileikkurilla, joka koostuu terästä **8**, kulhosta **9** irrotettavalla luistonestoreikaalla **3a** ja käyttökannesta **7**, voidaan silputa yrtejä tai hienontaa myös kovempia elintarvikkeita. Suosittelemme, että leikkuria käytetään korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.

9. Laitteen kokoaminen

VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Työnnä pistoke pistorasiaan vasta, kun olet koonnut laitteen.

Huomautus

- ▶ Puhdista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki osat kohdassa **11. Puhdistus** kuvatulla tavalla.

9.1. Sauvasekoittimen kokoaminen

VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Terä **8** on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varoen.
- Aseta sauvasekoitin **5** moottoriosalle **4** niin, että moottoriosassa **4** oleva nuoli  osoittaa sauvasekoittimessa **5** olevaan nuoleen  ja sauvasekoitin **5** lukittuu tukevasti paikoilleen.

9.2. Leikkurin kokoaminen

VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Terä **8** on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varoen.
- Sijoita kulho **9** tasaiselle ja kuivalle pinnalle.
- Aseta varovasti terä **8** pidikkeeseen kulhoon **9**. Kierrä tällöin terää **8** hieman niin, että se liukuu pidikkeeseen.

Huomautus

- ▶ Terä **8** ei ole tällöin aivan tiiviisti pidikkeessä. Se on normaalia. Terä **8** on vasta sitten tiiviisti paikoillaan, kun kulhon kansi **7** asetetaan paikoilleen.
- Kaada silputtavat elintarvikkeet kulhoon **9**.

Huomautus

- ▶ Täytä kulho **9** elintarvikkeiden työstöä varten ainoastaan 500 ml:n merkintään  asti ja nesteiden työstöä varten ainoastaan 300 ml:n merkintään  asti.
- Aseta käyttökansi **7** kulhon **9** päälle ja kierrä se tiiviisti paikoilleen. Tällöin kulhon **9** reunassa olevat ulokkeet on johdettava käyttökannessa **7** olevaan kiskoon. Varmista, että terä **8** osuu oikein käyttökanteen **7**.
- Aseta moottoriossa **4** kiinnitykseen käyttö-kannessa **7** niin, että nuoli  käyttökan-nessa **7** osoittaa nuoleen  moottori-osassa **4** ja moottoriossa **4** lukittuu tiiviisti paikoilleen.

i Huomautus

- Jos haluat säilyttää elintarvikkeita kulhossa **9**, voit käyttää kantta **10**. Poista sitä varten tarvittaessa ensin kulhon kansi **7** ja moottorilohko **4** sekä terä **8** varovasti.

10. Käyttö

! VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

! VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Terä **8** on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varoen.

10.1. Sauvasekoittimen käyttö

i Huomautus

- Täytä mitta-astiaan **11** nesteiden/elintarvikkeiden työstöä varten korkeintaan 300 ml.

Kun olet koonnut laitteen haluamallasi tavalla:

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

i Huomautus



Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten kirsuntaa tai vastavaa, laita sauvasekoittimen **5** käyttöakselille hieman neutraalinmakuista ruokaöljyä.

- 5) Irrota sauvasekoitin **5** moottoriosasta **4**. Paina sitä varten vapautuspainikkeet **6** samanaikaisesti sisään ja nosta sauvasekoitin **5** irti moottoriosasta **4**.

10.2. Leikkurin käyttö

i Huomautus

- Täytä kulho **9** elintarvikkeiden työstöä varten ainoastaan 500 ml:n merkintään  asti ja nesteiden työstöä varten ainoastaan 300 ml:n merkintään  asti.

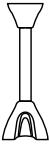
Kun leikkuri on koottu:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 2) Aseta kulho **9** tasaiselle ja kuivalle pinnalle. Kulhossa **9** on luistonestorengas **9a**, jotta kulho **9** ei luista kovin helposti.
- 3) Pidä kytkintä **2** painettuna, kun haluat työstää elintarvikkeita normaalinopeudella. Lisää nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Max". Vähennä nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Min".

i Huomautus

- Pidä kulhoa **9** ja päälle asetettua kulhon kantta **7** kiinni yhdellä kädellä samalla, kun painat toisella kädellä kytkintä **2/3**.
- Älä irrota moottorilohkoa **4** kulhon kannesta **7** kytkimen **2/3** painamisen aikana.
- 4) Kun et enää halua jatkaa ruoka-aineiden käsittelyä, vapauta painettu kytkin **2/3**.
- 5) Poista moottoriosasta **4** käyttökannesta **7**. Paina sitä varten vapautuspainikkeet **6** samanaikaisesti sisään ja nosta moottoriosasta **4** käyttökannesta **7**.

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

SEKOITUSOSA	AINEKSET	SOOVI TATAV MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
	Hedelmät, vihannekset	100–200 g	Min – Max ¹	n. 30–60 s
	Vauvanruoka, keitot, kastikkeet	100–400 ml	Min – Max ¹	n. 60 s
	Pirtelöt, maitojuomat	100–1000 ml	Min – Max ¹	n. 60 s
	Sipulit	200 g	Min	6 x 1 s
	Persilja	30 g	Turbo	n. 20 s
	Valkosipuli	20 kynttä	Min – Max ¹	n. 20 s
	Porkkanat	200 g	Min – Max ¹	n. 15 s
	Hasselpähkinät/ mantelit	200 g	Turbo	n. 50 s
	Saksanpähkinät	200 g	... –	n. 25 s
	Parmesaani	250 g	Turbo	n. 30 s

¹ Aseta nopeus aina haluamasi koostumuksen mukaisesti.

11. Puhdistus

VAROITUS! SÄHKÖISKU

- Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sauvasekoittinsarjan puhdistamista.
-  Älä koskaan puhdista moottorilohkoa  veteen upottamalla tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

Huomautus

-  Mitta-astia , terä , kulho  ja irrotettava luistonestorengas  sekä kansi  voidaan pestä astianpesukoneessa.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa pintoja peruuttamattomasti!
- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
 - 2) Puhdista moottoriosia  kostealla liinalla. Varmista, ettei moottorilohkon  aukkoihin pääse vettä. Jos lika on pinttynyt kiinni, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi astianpesuainejäämät kostealla liinalla.
 - 3) Puhdista sauvasekoitin , käyttökansi , kulho , irrotettava luistonestorengas , kansi , mitta-astia  ja terä  perusteellisesti astianpesuaineviedessä. Poista sen jälkeen astianpesuainejäämät puhtaalla vedellä.
 - 4) Kuivaa kaikki osat kuivalla liinalla ja varmista, että laite on kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

12. Hävittäminen



Yliiviatun jätetian symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousetteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laite on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätetuoltuutyrytyksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

13. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisäateistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisäateistä oikeuksiasi ostopäivästä.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostopäivästä.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostopäivän. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotodisteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemiskohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisäateinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuakaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlaisen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 525219_2601 tallessa todisteena ostopäivästä.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.

- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 525219_2601.

13.1. Huolto

FI Huolto Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 525219_2601

13.2. Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

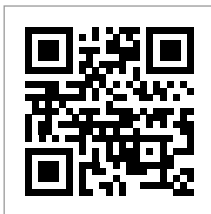
44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

14. Varaosien tilaaminen

Voit tilata varaosia tälle tuotteelle kätevästi internetistä osoitteessa www.kompernass.com.



Skannaa QR-koodi älypuhelimellasi/tabletillasi.

Tällä QR-koodilla pääset suoraan

verkkosivustollemme ja voit katsella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

i Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 525219_2601.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihin.

15. Reseptejä

15.1. Vihannessosekeitto

2–4 henkilölle

Ainekset

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

Valmistus

- 1) Kuori sipulit ja silppua ne leikkurilla. Pese ja kuori porkkanat ja leikkaa siivuiksi. Kuori ja huuhtelee perunat ja leikkaa n. 2 cm:n kokoisiksi lohkoiksi.

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

15.2. Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

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

Valmistus

- 1) Kuori sipulit ja silppua ne leikkurilla, samoin valkosipuli. Kuori inkivääri ja pilko pieneksi. Kuullota ensin sipulia ja inkivääriä kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin kuluttua valkosipuli ja jatka kuullottamista.
- 2) Puhdista kurpitsa huolellisesti kasvisharjalla lämpimän veden alla ja leikkaa se sitten 2–3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. (Muut kurpitsalajikkeet kuin hokkaido on kuorittava).

Lisää kurpitsalohkot sipulien ja inkiväärin joukkoon ja jatka kuullottamista. Kaada seoksen päälle puolet kookosmaidosta ja niin paljon kasvislientä, että kurpitsanpalat peittyvät. Kypsennä seosta kansi suljettuna noin 20–25 minuuttia, kunnes kurpitsa pehmenee. Aja seos tasaiseksi sauvasekoittimella ⑤. Lisää kookosmaitoa, kunnes keiton koostumus on sopivan kuohkeaa ja kermaista.

- 3) Mausta keitto appelsiinimehulla, valkoviinillä, sokerilla, suolalla ja pippurilla niin, että keitossa on tulisuuden lisäksi myös sopivasti makeutta, happamuutta ja suolaista.

15.3. Makea hedelmäveite

Ainekset

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

Valmistus

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

15.4. Banaanimaito

Ainekset

- 1 banaani
- 250 ml maitoa
- n. 1 tl sokeria maun mukaan

Valmistus

- 1) Kuori banaani ja paloittele se.
- 2) Laita banaani, maito ja sokeri sekoitusastiaan ja sekoita niitä sekoitinosaalla ⑤.

15.5. Majoneesi

Ainekset

- 375 ml neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rypsiöljyä
- 3 keltuaista
- 23 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Laita keltuainen ja etikka sekoitusastiaan, pidä sekoitinosa ⑤ pystysuorassa astiassa ja pidä turbokytintä ③ painettuna.
- 2) Lisää öljyä tasaisena ohuena norona (n. 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin aineksiin.
- 3) Mausta lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Innehållsförteckning

1. Inledning	26
2. Föreskriven användning	26
3. Leveransens innehåll	26
4. Beskrivning/Tillbehör	26
5. Tekniska data	26
6. Varningar och symboler	27
7. Säkerhetsanvisningar	28
8. Användning	30
9. Montering	30
9.1. Sätta ihop stavmixern	30
9.2. Montera hacktillbehöret	30
10. Användning	31
10.1. Använda stavmixern och ballongvispen	31
10.2. Använda hacktillbehöret	31
11. Rengöring	32
12. Kassering	33
13. Garanti från Kompernass Handels GmbH	33
13.1. Service	34
13.2. Importör	34
14. Beställa reservdelar	34
15. Recept	34
15.1. Krämig grönsaksoppa	34
15.2. Pumpasoppa	35
15.3. Sött fruktpålägg	35
15.4. Bananmjölk	36
15.5. Majonnäs	36

1. 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.

2. Föreskriven användning

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

3. Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer, set
- Måttbägare
- Hacktillbehör (kniv och skål med lock)
- 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 **11. 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 **13.1. Service**).

4. Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

- 1 Hastighetsreglage
- 2 Brytare  (normal hastighet)
- 3 Turbobrytare (hög hastighet)
- 4 Motorblock
- 5 Stavmixer
- 6 Upplåsningsknappar

Bild B (hacktillbehör):

- 7 Lock till skålen
- 8 Kniv
- 9 Skål (med avtagbar halskyddsring )
- 10 Lock

Bild C (tillbehör):

- 11 Måttbägare

5. Tekniska data

Nätspänning	220-240 V ~, 50-60 Hz
Märkeffekt	600 W
Effektförbrukning i avstängt läge	0,2 W
Skyddsklass	II/ 

Måttbägare

Volym	930 ml
Mätskala	700 ml
Max. påfyllningsmängd för bearbetning	300 ml

Skål

Volym	1050 ml
Max. påfyllningsmängd för bearbetning	Fasta livsmedel upp till 500 ml-markeringen 
	Vätska upp till 300 ml-markeringen 

Vi rekommenderar följande drifttider:

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

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

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

6. Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VARNING! En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.

	Läs bruksanvisningen.
	Växelström/-spänning
	Skyddsklass II: Dubbel eller förstärkt isolering.
	Får inte doppas ned i vatten!
	Kan diskas i maskin.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv.
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1-7: Plast, 20-22: Papper och kartong, 80-98: Komposit.

7. Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

8. Användning

Observera

- Med måttbägaren **11** kan du mäta upp 700 ml vätska. Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna över kanten på måttbägaren **11**.

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Med multihackaren, som består av kniv **8**, skål **9** med avtagbar halkskyddsring **9a** och drivlock **7**, kan du hacka örter eller även krossa hårdare livsmedel. Vi rekommenderar att låta hacktillbehöret arbeta max 1 minut i taget och sedan stå och svalna.

9. Montering

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

Observera

- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel **11. Rengöring** innan du börjar använda produkten.

9.1. Sätta ihop stavmixern

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Kniven **8** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskas med den.

- Placera stavmixern **5** på motorblocket **4** så att pilen  på motorblocket **4** pekar på pilen  på stavmixern **5** och stavmixern **5** snäpper fast ordentligt.

9.2. Montera hacktillbehöret

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Kniven **8** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskas med den.

- Ställ skålen **9** på ett jämnt, torrt underlag.

- Sätt försiktigt kniven **8** på hållaren i skålen **9**. Skruva då lite på kniven **8** så att den glider över fästet.

Observera

- Kniven **8** sitter ännu inte riktigt fast på fästet. Det ska vara så. Kniven **8** fastnar inte ordentligt förrän man sätter locket **9** på skålen.

- Lägg de livsmedel som ska hackas i skålen **9**.

Observera

- Fyll bara skålen **9** upp till 500 ml-markeringen om du ska bearbeta fasta livsmedel   och bara till 300 ml-markeringen när du ska mixa vätskor .

- Sätt drivlocket **7** på skålen **9** och skruva fast det. Vid detta ska klackarna på skålkanten **9** föras in i skenan på drivlocket **7**. Se till att kniven **8** griper in korrekt i drivlocket **7**.

- Placera motorblocket **4** i fästet på drivlocket **7**, så att pilen  på drivlocket **7** pekar mot pilen  på motorblocket **4** och att motorblocket **4** snäpper fast ordentligt.

Observera

- Om du vill förvara livsmedel i skålen **9** sätter du på locket **10**. Då kanske du först försiktigt måste ta av skålens lock **7**, motorblocket **4** och kniven **8**.

10. Användning

⚠ VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

⚠ VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Kniven **8** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskas med den.

10.1. Använda stavmixern och ballongvispen

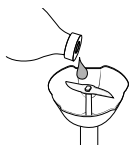
i Observera

- Fyll bara måttbägaren **11** med max 300 ml vätska eller livsmedel som ska bearbetas.

När du monterat ihop produkten och satt på ett tillbehör:

- 1) Sätt kontakten i eluttaget.
- 2) Håll brytaren **12** intryckt om du ska bearbeta livsmedel med normal hastighet. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Max för att öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Min för att minska hastigheten.
- 3) Håll turbobrytaren **3** intryckt för att bearbeta ingredienserna med hög hastighet. Med turbobrytaren **3** kommer produkten genast upp i maximal hastighet.
- 4) När det är färdigt släpper du bara brytaren **12/3**.

i Observera



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

- 5) Ta bort stavmixern **5** från motorblocket **4**. Tryck in upplåsningsknapparna **6** samtidigt och lyft stavmixern **5** från motorblocket **4**.

10.2. Använda hacktillbehöret

i Observera

- Fyll bara skålen **9** upp till 500 ml-märkingen om du ska bearbeta fasta livsmedel  och bara till 300 ml-märkingen när du ska mixa vätskor .

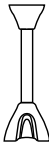
När du monterat ihop hacktillbehöret:

- 1) Sätt kontakten i eluttaget.
- 2) Placera skålen **9** på ett plant, torrt underlag. Skålen **9** har en halskyddsring **9a**, så att skålen **9** inte ska glida iväg så lätt.
- 3) Håll brytaren **12** intryckt om du ska bearbeta livsmedel med normal hastighet. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Max för att öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Min för att minska hastigheten.

i Observera

- Håll fast skålen **9** och skålens lock **7** med ena handen och tryck in brytaren **12/3** med den andra.
- Ta inte av motorblocket **4** från skålens lock **7** medan du trycker på brytaren **12/3**.
- 4) När det är färdigt släpper du bara brytaren **12/3**.
- 5) Ta av motorblocket **4** från drivlocket **7**. Tryck in upplåsningsknapparna **6** samtidigt och lyft motorblocket **4** från drivlocket **7**.

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

MIXER-TILLSATS	INGREDIENSER	REKOMMENDERAD MÄNGD	HASTIGHET	TID
	Frukt, grönsaker	100–200 g	Min – Max ¹	ca 30–60 sek.
	Barnmat, soppa, sås	100–400 ml	Min – Max ¹	ca 60 sek.
	Milkshake, mjölkdrycker	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca 60 sek.
	Lök	200 g	Min	6 x 1 sek.
	Persilja	30 g	Turbo	ca 20 sek.
	Vitlök	20 klyftor	Min – Max ¹	ca 20 sek.
	Morötter	200 g	Min – Max ¹	ca 15 sek.
	Hasselnötter/Mandel	200 g	Turbo	ca 50 sek.
	Valnötter	200 g	... –	ca 25 sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca 30 sek.

¹ Ställ in hastigheten efter den konsistens du vill ha.

11. Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör stavmixeraset.
-  Motorblocket **4** får absolut inte doppas ner i vatten eller rengöras under rinnande vatten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Det finns risk för personskador när man handskas med den extremt vassa kniven **8**. Montera ihop hacktillbehöret igen när du använt och rengjort det färdigt så att du inte skadar dig på den friliggande kniven **8**. Se till så att inga barn kan komma åt kniven **8**.

Observera

-  Mätbäggare **11**, kniv **8**, skål **9** med avtagbar halskyddsring **9a** och lock **10** tål maskindisk.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga starka, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Då kan produktens yta bli helt förstörd!
- 1) Dra ut kontakten.
 - 2) Rengör motorblocket **4** med en fuktig trasa.
Försäkra dig om att det inte kan komma in något vatten i motorblockets **4** öppningar. Envisa fläckar tar du bort med några droppar milt diskmedel på trasan. Torka bort rester av diskmedlet med en fuktig trasa.
 - 3) Diska stavmixer **5**, drivlock **7**, skål **9**, avtagbar halskyddsring **9a**, lock **10**, mätbäggare **11** och kniv **8** noga för hand. Skölj bort rester av diskmedlet med rent vatten.
 - 4) Torka allt noga med en kökshandduk och försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.

12. Kassering



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

13. 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 treåriga 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 utbyta 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) 525219_2601 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) 525219_2601.

13.1. Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 525219_2601

13.2. Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

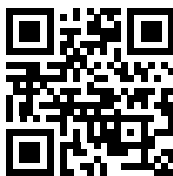
44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

14. Beställa reservdelar

Du kan alltid beställa reservdelar till den här produkten på www.kompernass.com.



Skanna QR-koden med din smartphone eller surfplatta. Med den här QR-koden kommer du direkt till vår webbplats och kan se och beställa de reservdelar som erbjuds där.

i Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefoneller via e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 525219_2601 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

15. Recept

15.1. Krämig grönsakssoppa

2 - 4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

- 1) Skala löken och hacka den med hacktillbehöret. Skölj, skala och skiva morötterna. Skölj, skala och tärna potatisen i ca 2 cm stora bitar.

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

15.2. Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

- 1) Skala löken och hacka den med hacktillbehöret. Gör likadant med vitlöken. Skala och finhacka ingefäran. Låt först lök och ingefära svettas i varm olja. Tillsätt vitlöken efter 2 minuter.
- 2) Skrubba pumpan noga med en borste under varmt vatten och skär sedan upp den i 2–3 cm stora bitar. (Om man använder andra sorters pumpor än hokkaidopumpa måste de skalas också). Tillsätt pumpan i lök- och ingefärsblandningen och låt den koka med.

Fyll på hälften av kokosmjölken och så mycket grönsaksbuljong att det gott och väl täcker pumpan. Låt koka tills pumpan blir mjuk i ca 20–25 minuter under lock. Blanda allt till en slät massa med stavmixern ⑤. Tillsätt samtidigt kokosmjölk tills soppan får sin rätta mjuka och krämiga konsistens.

- 3) Smaka av med apelsinsaft, vitt vin, socker, salt och peppar så att den lite kryddiga soppan får en söt och välbalanserad, syrligt salt smak.

15.3. Sött fruktpålägg

Ingredienser

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

Gör så här

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

15.4. Bananmjölk

Ingredienser

- 1 banan
- 2,5 dl mjölk
- ca 1 tsk socker efter smak

Gör så här

- 1) Skala och skär upp bananen i mindre bitar.
- 2) Lägg banan, mjölk och socker i mixerbehållaren och mixa ihop det med mixerstaven ⑤.

15.5. Majonnäs

Ingredienser

- 375 ml neutral vegetabilisk olja, t ex rapsolja
- 3 äggulor
- 23 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

- 1) Häll äggulor och vinäger i en mixerbehållare, sätt mixerstaven ⑤ lodrätt i behållaren och håll turbobrytare ③ nedtryckt.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en tunn, jämn stråle (inom ca 1 minut) så att den binds ihop med de övriga ingredienserna.
- 3) Salta och peppra efter smak.

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	38
2. Anvendelsesområde	38
3. Medfølger ved køb	38
4. Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret	38
5. Tekniske data	38
6. Anvendte advarsler og symboler	39
7. Sikkerhedsanvisninger	40
8. Anvendelse	42
9. Montering	42
9.1. Montering af stavblenderen	42
9.2. Samling af hakkeren	42
10. Betjening	43
10.1. Betjening af stavblender	43
10.2. Betjening af hakkeren	43
11. Rengøring	44
12. Bortskaffelse	45
13. Garanti for Kompernass Handels GmbH	45
13.1. Service	46
13.2. Importør	46
14. Bestilling af reservedele	46
15. Opskrifter	46
15.1. Cremet grøntsagssuppe	46
15.2. Græskarsuppe	47
15.3. Søde marmelade	47
15.4. Bananmælk	48
15.5. Mayonnaise	48

1. Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

2. Anvendelsesområde

Stavblenderset er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små mængder. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Stavblenderset er ikke beregnet til erhvervsmæssig anvendelse.

3. Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblenderset
- Målebæger
- Hakker (kniv og skål med låg)
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle stavblenderens dele og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alt emballeringsmaterialet.
- 3) Rengør alle apparatets dele som beskrevet i kapitlet **11. Rengøring**.

Bemærk

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis delene er beskadigede på grund af mangelfuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **13.1. Service**).

4. Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret

Figur A (stavblender):

- 1 Hastighedsindstilling
- 2 Kontakt  (normal hastighed)
- 3 Turbokontakt (høj hastighed)
- 4 Motordel
- 5 Stavblender
- 6 Oplåsningsknapper

Figur B (hakker):

- 7 Låg til skålen
- 8 Kniv
- 9 Skål (med aftagelig skridsikker ring )
- 10 Låg

Figur C (tilbehør):

- 11 Målebæger

5. Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominel effekt	600 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,2 W
Beskyttelsesklasse	II / 

Målebæger

Volumen	930 ml
Skala til afmåling (Nyttevolumen)	700 ml
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning	300 ml

Skål

Volumen	1050 ml
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning	Fødevarer op til 500 ml-markeringen 
	Væske op til 300 ml-markeringen 

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad stavblenderen **5** afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Lad hakkeren afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Hvis disse driftstider overskrides, kan produktet beskadiges på grund af overophedning!

6. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.

	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.
	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
 	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
 	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved afaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

7. Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en spænding på 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz an.
- Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- Apparatet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs.
- Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten, og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- Ledningen må aldrig knækkes eller mases og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert, og garantien bortfalder.
-  Stavblenderens motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal stavblenderen slukkes og kobles fra lysnettet.
- Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!
- Afbryd altid produktet fra strømnettet ...
 - ... hvis produktet ikke er under opsyn,
 - ... hvis du vil rengøre produktet,
 - ... hvis produktet skal samles eller skilles ad.
- Hvis du bruger produktet til purering af varme fødevarer i en gryde, skal du tage gryden af kogepladen og sørge for, at væsken ikke er kogende. Lad de varme fødevarer køle en smule af for at undgå forbrændinger.
- Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- Rengør produktet meget forsigtigt. Knivene er meget skarpe!
- Vær altid forsigtig ved tømning af skålen! Knivene er meget skarpe!
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Ved misbrug af produktet er der fare for personskader!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Lad ikke blenderen stå i en varm gryde på kogepladen, hvis du ikke bruger den.

8. Anvendelse

! Bemærk

- Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret 11. Fyld højest 300 ml i til forarbejdning, ellers kan der løbe væske ud af målebægeret 11.

Med stavblenderen 5 kan du pure dip, saucer, supper og børnemad eller frugter. Vi anbefaler, at stavblenderen 5 anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

! OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stavblenderen 5 til tilberedning af hårde fødevarer som f.eks. kaffebønner, isterninger, sukker, korn, chokolade.
- Tilsæt lidt væske, eller kog grøntsagerne først for at blende hårde grøntsager som f.eks. gulerødder.

Med multihakkeren bestående af kniven 8, skålen 9 med aftagelig skridsikker ring 9a og låget til skålen 7 kan du hakke krydderurter eller hårde fødevarer. Vi anbefaler, at blenderen anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

9. Montering

! ADVARSEL!

FARE FOR PERSONSKADER!

- Sæt først stikket i stikkontakten, når stavblenderen er samlet.

i Bemærk

- Før stavblenderen bruges første gang, skal alle delene rengøres som beskrevet i kapitlet 11. Rengøring.

9.1. Montering af stavblenderen

! ADVARSEL!

FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven 8 er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- Sæt stavblenderen 5 på motordelen 4, så pilen ▲ på motordelen 4 peger mod pilen ▼ på stavblenderen 5, og stavblenderen 5 låser fast.

9.2. Samling af hakkeren



ADVARSEL!

FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven 8 er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.
 - Stil skålen 9 på et jævnt og tørt underlag.
 - Sæt forsigtigt kniven 8 på holderen i skålen 9. Drej kniven 7 en lille smule, så den glider på holderen.
- i Bemærk
- Kniven 8 sidder ikke helt fast på holderen. Det er normalt. Kniven 8 sidder først helt fast, når skålens låg 6 sættes på.
 - Kom nu de fødevarer, som skal hakkes, i skålen 9.



Bemærk

- Fyld kun skålen 9 op til 500 ml-markeringen ved bearbejdning af fødevarer , og fyld den kun op til 300 ml-markeringen ved bearbejdning af væsker .
- Sæt låget 7 på skålen 9, og skru det fast. Tapperne på skålens 9 kant skal sættes ind i skinnen på låget til skålen 7. Sørg for, at kniven 8 går rigtigt ind i låget til skålen 7.
- Sæt motordelen 4 ind i holderen på låget til skålen 7, så pilen ▲ på låget til skålen 7 peger mod pilen ▼ på motordelen 4, og motordelen 4 låser fast.



Bemærk

- Hvis du vil opbevare fødevarer i skålen 9, kan du bruge låget 10. Tag eventuelt først skålens låg 7 og motorblokken 4 af, og tag forsigtigt kniven 8 ud.

10. Betjening

ADVARSEL! **FARE FOR PERSONSKADER!**

- Fødevarerne må ikke være for varme! Indholdet kan sprøjte ud og forårsage forbrændinger.

ADVARSEL! **FARE FOR PERSONSKADER!**

- Kniven **8** er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

10.1. Betjening af stavblender

Bemærk

- Fyld kun målebægeret **11** op til maksimalt 300 ml ved bearbejdning af væsker/fødevarer.

Når du har samlet produktet som ønsket:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på knappen **1**, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Max" for at øge hastigheden. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Min" for at reducere hastigheden.
- 3) Tryk på turboknappen **3**, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved høj hastighed. Ved at trykke på turboknappen **3** kan du bruge den maksimale bearbejdningshastighed med det samme.
- 4) Slip knappen **1**/**3**, når du er færdig med at behandle fødevarerne.

Bemærk



Hvis der opstår usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende under brug, skal du smøre stavblendere ns **5** drivaksel med en smule neutral madolie.

- 5) Tag stavblenderen **5** af motordelen **4**. Tryk samtidig på oplåsningsknapperne **6** og tag stavblenderen **5** af motordelen **4**.

10.2. Betjening af hakkeren

Bemærk

- Fyld kun skålen **9** op til 500 ml-markeringen ved bearbejdning af fødevarer  og fyld den kun op til 300 ml-markeringen ved bearbejdning af væsker .

Når du har samlet hakkeren:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Stil skålen **9** på et jævnt og tørt underlag. Skålen **9** har en skridsikker ring **9a**, så skålen **9** ikke glider så let.
- 3) Tryk på knappen **2**, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Max" for at øge hastigheden. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Min" for at reducere hastigheden.

Bemærk

- Hold skålen **9** og det påsatte låg til skålen **7** fast med den ene hånd, mens du med den anden hånd trykker på knappen **1**/**2**/**3**.
- Tag ikke motorblokken **4** af skålens låg **7**, mens du trykker på knappen **1**/**2**/**3**.
- 4) Slip knappen **1**/**2**/**3**, når du er færdig med at behandle fødevarerne.
- 5) Tag motordelen **4** af låget til skålen **7**. Tryk samtidig på oplåsningsknapperne **6**, og tag motordelen **4** af låget til skålen **7**.

Eksempler på blendning, hakning og findeling af forskellige fødevarer med forskellige blenderdele:

BLENDER-KANDE	INGREDIENSER	MAKS. MÆNGDE	HASTIGHED	TID
	Frugt, grøntsager	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 sek.
	Babymad, suppe, sovs	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 sek.
	Shakes, mælkedrik	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 sek.
	Løg	200 g	Min	6 x 1 sek.
	Persille	50 g	Turbo	ca. 20 sek.
	Hvidløg	20 fed	Min – Max ¹	ca. 20 sek.
	Gulerødder	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 sek.
	Hasselnødder/ mandler	200 g	Turbo	ca. 50 sek.
	Valnødder	200 g	... –	ca. 25 sek.
	Parmesanost	250 g	Turbo	ca. 30 sek.

¹ Indstil hastigheden efter den ønskede konsistens.

11. Rengøring

⚠ ADVARSEL! ELEKTRISK STØD!

- Før du rengør stavblenderen, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten.
-  Du må under ingen omstændigheder dyppe motordelen ④ ned i vand under rengøringen eller holde den ind under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Når du arbejder med den ekstremt skarpe kniv ⑧, er der fare for personskade. Saml hakkeren igen efter brug og rengøring, så du ikke kommer til skade på den fritliggende kniv ⑧.
Sørg for, at børn ikke kan få adgang til kniven ⑧.

ℹ Bemærk

-  Målebægeret ⑪, kniven ⑧, skålen ⑨ med aftagelig skridsikker ring ⑨a og låget ⑩ kan vaskes i opvaskemaskinen.

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ødelægges!
- 1) Træk stikket ud af stikkontakten.
 - 2) Rengør motordelen ④ med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke kommer vand ind i motorblokkens ④ åbninger. Hvis snavset sidder fast, kan du bruge lidt opvaskemiddel på kluden. Tør resterne af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
 - 3) Rengør stavblenderen ⑤, låget til skålen ⑦, skålen ⑨, den aftagelige skridsikre ring ⑨a, låget ⑩, målebægeret ⑪ og kniven ⑧ grundigt i opvaskevand. Fjern derefter opvaskemiddelrester med rent vand.
 - 4) Tør det hele godt af med et viskestykke, og kontrollér, at apparatet er helt tørt, før det bruges igen.

12. Bortskaffelse



Symbolen med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

13. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden levering.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhenigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 525219_2601 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.

- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 525219_2601.

13.1. Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 525219_2601

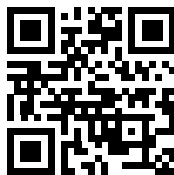
13.2. Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

14. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompernass.com.



Scan QR-koden med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

i Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 525219_2601, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

15. Opskrifter

15.1. Cremet grøntsagssuppe

2 – 4 personer

Ingredienser

- 2 – 3 spsk olie
- 200 g løg
- 200 g kartofler (melede kartofler er særligt velegnede)
- 200 g gulerødder
- 350 – 400 ml grøntsagsbouillon (frisk eller instant)
- Salt, peber, muskatnød
- 5 g persille

Tilberedning

- 1) Pil løgene, og hak dem med hakkeren. Vask og rens gulerødderne, og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne, skyl dem, og skær dem i ca. 2 cm store terninger.

- 2) Varm olien op i en gryde, og damp løgene, til de er klare. Tilsæt gulerødderne og kartoflerne, og lad dem dampe med. Tilsæt så meget bouillon, at grøntsagerne er dækket godt, og lad det koge videre i 10 – 15 minutter. Tilsæt mere bouillon, hvis grøntsagerne ikke længere er dækket til.
- 3) Vask persillen, ryst den tør og fjern stilkene. Riv persillen i grove stykker, og tilsæt den til suppen. Purer det hele i ca. 1 minut med stavblenderen ⑤. Smag til med salt og peber og revet muskatnød.

15.2. Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

- 1 mellemstort løg
- 2 fed hvidløg
- 10 – 20 g frisk ingefær
- 3 spsk rapsolie
- 400 g græskarkød (Hokkaido-græskar egner sig bedst, da skallen bliver blød under kogning og ikke skal skrælles)
- 250 – 300 ml kokosmælk
- 250 – 500 ml grøntsagsbouillon
- Saft af en ½ appelsin
- Lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Pil løget, og hak det med hakkeren – gør det samme med hvidløget. Skræl ingefæren, og skær den i terninger. Damp først løget og ingefæren i varm olie. Tilsæt hvidløg efter 2 minutter, og lad det dampe med.
- 2) Rengør græskarret grundigt med en grøntsagsbørste under varmt vand, og skær det i 2 – 3 cm store terninger. (Hvis der anvendes andet end Hokkaido-græskar, skal det først skrælles). Tilsæt græskarterningerne til løgene og ingefæren, og lad det dampe med.

Fyld kokosmælk og grøntsagsbouillon på, så græskarret er dækket helt. Lad det koge under låg i ca. 20 – 25 minutter, til det hele er mørt. Blend det med stavblenderen ⑤, til suppen er ensartet glat. Tilsæt kokosmælk, indtil suppen har en cremet konsistens.

- 3) Smag suppen til med appelsinsaft, sukker, salt og peber, så den har en afbalanceret sur-saltet smag ud over den stærke smag.

15.3. Søde marmelade

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter
- 125 g gelesukker 2:1
- 1 stænk citronsaft
- 1 knivspids vaniljekorn

Tilberedning

- 1) Vask og rens jordbærrene, fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand løber af, og marmeladen ikke bliver for flydende. Skær store jordbær i mindre stykker. Du kan også bruge dybfrosne frugter, men tør dem op, inden de blendes.
- 2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i en egnet beholder.
- 3) Tilsæt et stænk citronsaft.
- 4) Skrab vaniljekornene ud, hvis du ønsker det, og tilsæt dem.
- 5) Tilsæt gelésukkeret, og blend grundigt med stavblenderen ⑤ i 45-60 sekunder. Hvis der stadig er store stykker, skal du lade produktet hvile i 2 minutter og derefter pure igen i 60 sekunder.
- 6) Varm op til moderat temperatur, og lad det koge i ca. 2-3 minutter, og rør godt rundt hele tiden.
- 7) Server marmeladen straks, eller hæld den i et glas med skruelåg, og luk det

15.4. Bananmælk

Ingredienser

- 1 banan
- 250 ml mælk
- ca. 1 tsk. sukker efter egen smag

Tilberedning

- 1) Skræl bananen, og skær den i små stykker.
- 2) Hæld bananen, mælken og sukkeret i blenderskålen, og blend det med stavblenderen ⑤.

15.5. Mayonnaise

Ingredienser

- 375 ml neutral planteolie, f.eks. rapsolie
- 3 æggeblommer
- 23 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter egen smag

Tilberedning

- 1) Kom æggeblommer og eddike i blenderskålen, hold stavblenderen ⑤ lodret ned i skålen, og tryk på Turbokontakt ③.
- 2) Tilsæt langsomt olien med en ensartet fin stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien samler sig med de andre ingredienser.
- 3) Krydr derefter med salt og peber efter egen smag.

Spis treści

1. Wprowadzenie	50
2. Użycie zgodne z przeznaczeniem	50
3. Zakres dostawy	50
4. Opis urządzenia/Oprządkowanie	50
5. Dane techniczne	50
6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	51
7. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	52
8. Przeznaczenie	54
9. Składanie urządzenia	54
9.1. Zamocowanie blendera	54
9.2. Montaż rozdrabniacza	54
10. Obsługa	55
10.1. Obsługa blendera	55
10.2. Obsługa rozdrabniacza	55
11. Czyszczenie	56
12. Utylizacja	57
13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	57
13.1. Serwis	58
13.2. Importer	58
14. Zamawianie części zamiennych	59
15. Przepisy	59
15.1. Zupa krem z warzyw	59
15.2. Zupa dyniowa	59
15.3. Słodki dżem owocowy	60
15.4. Mleko bananowe	60
15.5. Majonez	60

1. 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.

2. 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.

3. Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- blender ręczny – zestaw
- miarkarozdrabniacz (nóż i miska z pokrywką)
- 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 **11. Czyszczenie**.

i 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 **13.1. Serwis**).

4. Opis urządzenia/Oprowadzanie

Ilustracja A (blender ręczny):

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przetącznik  (normalna prędkość)
- 3 Przetącznik Turbo (duża prędkość)
- 4 Blok silnika
- 5 Blender
- 6 Przyciski odblokowujące

Ilustracja B (rozdrabniacz):

- 7 Pokrywa miski
- 8 Nóż
- 9 Misa (ze zdejmowanym pierścieniem antypoślizgowym )
- 10 Pokrywa zamykająca

Ilustracja C (akcesoria):

- 11 Miarka

5. Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,2 W
Klasa ochrony	II / 

Miarka 11	
Pojemność	930 ml
Skala do odmierzania (Pojemność użytkowa)	700 ml
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	300 ml

Miska 9	
Pojemność	1050 ml
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	Produkty spożywcze do oznaczenia 500 ml 
	Płynny do oznaczenia 300 ml 

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

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

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

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

6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.

	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

7. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- Odtłaczać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.

-  Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!
- Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania ...
 - ... gdy jest bez nadzoru,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... podczas jego montażu lub demontażu.
- Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- Podczas opróżniania misy należy zawsze zachowywać ostrożność! Noże są bardzo ostre!
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.

❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

8. Przeznaczenie

i Wskazówka

- W miarce ⑪ możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki ⑪.

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

❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Za pomocą rozdrabniacza wielofunkcyjnego, składającego się z noża ⑧, misy ⑨ ze zdejmowanym pierścieniem antypoślizgowym ⑩ i pokrywą napędu ⑦ można siekać zioła lub rozdrabniać twardsze produkty spożywcze. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy rozdrabniacza wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.

9. Składanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

i Wskazówka

- Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale 11. **Czyszczenie.**

9.1. Zamocowanie blendera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nóż ⑧ jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Załóż blender ⑤ na blok silnika ④, aby strzałka ▲ na bloku silnika ④ była skierowana do strzałki ▼ na blenderze ⑤ i blender ⑤ mocno się zatrzasknął.

9.2. Montaż rozdrabniacza

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nóż ⑧ jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Postaw miskę ⑨ na równej i suchej powierzchni.
- Załóż ostrożnie nóż ⑧ na uchwyt znajdujący się w misce ⑨. Obróć przy tym nieco nóż ⑧ tak, by ześlizgnął się na uchwyt.

i Wskazówka

- Nóż ⑧ nie jest przy tym sztywno osadzony na uchwycie. Jest to normalne. Nóż ⑧ zostaje dopiero wtedy sztywno osadzony, gdy założona zostanie pokrywka miski ⑦.

- Włóż przeznaczone do rozdrobnienia produkty spożywcze do miski ⑨.

Wskazówka

- ▶ Napełnij miskę ⑨ do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .
- Załóż pokrywę napędu ⑦ na misę ⑨ mocno ją dokręć. Noski na brzegu miski ⑨ należy przy tym wprowadzić w szynę na pokrywce napędu ⑦. Upewnij się przy tym, że nóż ⑧ jest poprawnie osadzony w pokrywce napędu ⑦.
- Włóż blok silnika ④ w uchwyt na pokrywce napędu ⑦, aby strzałka ▲ na pokrywce napędu ⑦ była skierowana do strzałki ▼ na bloku silnika ④ i blok silnika ④ dobrze się zatrzasknął.

Wskazówka

- ▶ Jeśli chcesz przechowywać produkty spożywcze w misce ⑨, możesz użyć pokrywki ⑩. W tym celu zdejmij ewentualnie pokrywkę miski ⑦ i blok silnika ④ oraz ostrożnie wyjmij nóż ⑧.

10. Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż ⑧ jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.

10.1. Obsługa blendera

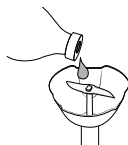
Wskazówka

- ▶ Napełnij miarkę ⑪ do przetwarzania płynów / produktów spożywczych tylko maksymalnie do oznaczenia 300 ml.

Jeśli urządzenie zostało złożone w pożądanym sposób:

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

Wskazówka



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

- 5) Zdejmij blender ⑤ z bloku silnika ④. Wciśnij w tym celu przyciski odblokowujące ⑥ jednocześnie i zdejmij blender ⑤ z bloku silnika ④.

10.2. Obsługa rozdrabniacza

Wskazówka

- ▶ Napełnij miskę ⑨ do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .

Po zmontowaniu rozdrabniacza:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Postaw misę ⑨ na równej i suchej powierzchni. Misa ⑨ ma pierścień antypoślizgowy ⑨a, dzięki czemu misa ⑨ nie ślizga się tak łatwo.

3) Trzymaj wciśnięty przelącznik **2**, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.

i Wskazówka

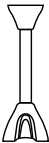
► Trzymaj miskę **9** oraz założoną pokrywę miski **7** jedną ręką, naciskając drugą ręką przelącznik **2/3**.

► Nie zdejmuj bloku silnika **4** z pokrywki miski **7**, gdy trzymasz wciśnięty przelącznik **2/3**.

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

5) Zdejmij blok silnika **4** z pokrywki napędu **7**. Wciśnij w tym celu przyciski odblokowujące **6** jednocześnie i zdejmij blok silnika **4** z pokrywki napędu **7**.

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

NASADKA DO MIKSOWANIA	SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Owoce, warzywa	100–200 g	Min – Max ¹	ok. 30–60 sek.
	Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100–400 ml	Min – Max ¹	ok. 60 sek.
	Szejki, napoje mleczne	100–1000 ml	Min – Max ¹	ok. 60 sek.
	Cebula	200 g	Min	6 x 1 sek.
	Pietruszka	50 g	Turbo	ok. 20 sek.
	Czosnek	20 ząbków	Min – Max ¹	ok. 20 sek.
	Marchew	200 g	Min – Max ¹	ok. 15 sek.
	Orzechy laskowe/migdały	200 g	Turbo	ok. 50 sek.
	Orzechy włoskie	200 g	... – ...	ok. 25 sek.
	Parmezan	250 g	Turbo	ok. 30 sek.

¹ Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

11. Czystczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! PORAZENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Podczas korzystania z niezwykle ostrego noża **8** istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Po użyciu i umyciu rozdrabniacza należy go z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem **8**. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem **8**.

Wskazówka

-  Miarka **1**, nóż **2**, misa **3** ze zdejmowanym pierścieniem antypoślizgowym **4** i pokrywa zamykająca **5** nadają się do mycia w zmywarce.

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** wycieraj wilgotną szmatką. Do otworów w bloku silnika **4** nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
 - 3) Umyj dokładnie w wodzie do płukania blender **5**, pokrywę napędu **7**, misę **9**, zdejmowany pierścień antypoślizgowy **4a**, pokrywę zamykającą **10**, miarkę **11** i nóż **8**. Następnie usuń pozostałości płynu do mycia naczyń czystą wodą.
 - 4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

12. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi. Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

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.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowe 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) 525219_2601 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) 525219_2601.

13.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 525219_2601

13.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

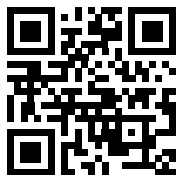
44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

14. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie www.kompernass.com.



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do

naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

i Wskazówka

- ▶ W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- ▶ Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 525219_2601.
- ▶ Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

15. Przepisy

15.1. 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 muszkatołowa
- 5 g pietruszki

Przygotowanie

- 1) Obrąć cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Marchew wymyć, obrać i pociąć na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wysypać 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 muszkatołową.

15.2. 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) Obrąć cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Powtórzyć tę czynność z czosnkiem. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.

- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 – 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dodać 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 ❸. 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.

15.3. Słodki dżem owocowy

Składniki

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

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć i oczyścić, usuwając przy tym szypułki. Osuszyć dokładnie na sitku, by woda dobrze spłynęła i dżem nie był zbyt wodnisty. Większe truskawki pokroić na małe kawałki. Można również używać mrożonych owoców, ale przed zmiksowaniem należy je rozmrozić.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić w odpowiednim pojemniku do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) Można wyskrobać nieco miąższu z laski wanilii i dodać.
- 5) Dodać cukier żelujący i dokładnie wymieszać blenderem ❸ przez 45 – 60 sekund. Jeśli wciąż będą większe kawałki, odstawić całość na 2 minuty a następnie ponownie przecierać przez 60 sekund.

- 6) Doprowadzić do wrzenia przy średniej temperaturze, a następnie gotować na wolnym ogniu przez około 2-3 minuty, cały czas dobrze mieszając.
- 7) Spożyć od razu lub przelać dżem do słoika z nakrętką i zamknąć.

15.4. Mleko bananowe

Surowce

- 1 banan
- 250 ml mleka
- ok. 1 łyżeczka cukru do smaku

Przygotowanie

- 1) Obrać skórkę z banana i pokroić banana na kawałki.
- 2) Banana, mleko i cukier dodać do pojemnika do miksowania i miksować blenderem ❸.

15.5. Majonez

Surowce

- 375 ml neutralnego oleju roślinnego, np. oleju rzepakowego
- 3 żółtka
- 23 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Dodać żółtko i ocet do pojemnika do miksowania, przytrzymać blender ❸ pionowo w pojemniku i przytrzymać wciśnięty przełącznik Turbo ❸.
- 2) Wlewać olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

Turinys

1. Įžanga	62
2. Naudojimas pagal paskirtį	62
3. Tiekiamas rinkinys	62
4. Prietaiso aprašas ir priedai	62
5. Techniniai duomenys	62
6. Naudojami įspėjimai ir ženklai	63
7. Saugos nurodymai	64
8. Naudojimas	66
9. Surinkimas	66
9.1. Strypinio trintuvo surinkimas	66
9.2. Daugiafunkcio smulkintuvo surinkimas	66
10. Naudojimas	67
10.1. Strypinio trintuvo naudojimas	67
10.2. Daugiafunkcio smulkintuvo naudojimas	67
11. Valymas	68
12. Šalinimas	69
13. Kompernaß Handels GmbH garantija	69
13.1. Priežiūra	70
13.2. Importuotojas	70
14. Atsarginių dalių užsakymas	70
15. Receptai	70
15.1. Trinta daržovių sriuba	70
15.2. Moliūgų sriuba	71
15.3. Saldi vaisių užtepėlė	71
15.4. Bananų pienas	72
15.5. Majonezas	72

1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Strypinio trintuvo rinkinys skirtas tik nedideliam kiekiui maisto produktų apdoroti. Jis skirtas tik buitinėms reikmėms. Strypinio trintuvo rinkinys nėra skirtas komercinio naudojimo reikmėms.

3. Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Trintuvas (rinkinys)
 - Matavimo indas
 - Daugiafunkcis smulkintuvas (peilis ir indas su dangčiu)
 - Naudojimo instrukcija
- 1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
 - 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
 - 3) Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje **11. Valymas**.

① Nurodymas

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminy pasžeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių **13.1. Priežiūra**).

4. Prietaiso aprašas ir priedai

A paveikslėlis (strypinis trintuvas)

- 1 Greičio reguliatorius
- 2 Mygtukas  (normalus greitis)
- 3 „Turbo“ mygtukas (didelis greitis)
- 4 Variklio blokas
- 5 Trintuvas
- 6 Atsklendimo mygtukai

B paveikslas (daugiafunkcis smulkintuvas)

- 7 Pavaros gaubtas
- 8 Peilis
- 9 Indas (su atskiriamu neslystančiu žiedu )
- 10 Dangtis

C paveikslėlis (priedai)

- 11 Matavimo indas

5. Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ 50–60 Hz
Vardinė galia	600 W
Vartojamoji galia esant išjungties būsenai	0,2 W
Apsaugos klasė	II / 

Matavimo indas ①

Talpa	930 ml
Matavimo skalė (naudingoji talpa)	700 ml
Didž. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus	300 ml

Indas ⑨

Talpa	1 050 ml
Naudingoji talpa	Maisto produktai iki 500 ml ženklų 
	Skysčiai iki 300 ml ženklo 

Rekomenduojama veikimo trukmė:
 Trintuvui **5** veikus 1 minutę, palaukite apie 2 minutes, kol prietaisas atvės.
 Daugiafunkciam smulkintuvui veikus 1 minutę, palaukite apie 2 minutes, kol jis atvės.
 Viršijus šią veikimo trukmę prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

6. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytų įspėjimų ir ženklų (jei tinka):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	Perskaitykite instrukciją.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa

	II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija.
	Nenardinkite į vandenį!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.
	Šis gaminytis atitinka galiojančių Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklus. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

7. Saugos nurodymai

PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Prietaisą įjunkite tik į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- Jei sutriko prietaiso veikimas arba ketinate jį valyti, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke.
- Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą pataisyti.
- Maitinimo laidą iš elektros lizdo visada ištraukite laikydami už tinklo kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
- Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti ar už jo užkliūti.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Draudžiama ardyti strypinio trintuvo variklio bloko korpusą. Šiuo atveju neužtikrinama sauga ir prarandama garantija.
-  Strypinio trintuvo variklio bloko jokių būdu nenardinkite į skysčius, saugokite, kad į variklio bloko korpusą nepatektų skysčių.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir kištukas ištrauktas iš elektros tinklo.
- Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje. Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti!
- Kas kartą išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate:
 - ... palikti prietaisą neprižiūrimą,
 - ... prietaisą valyti,
 - ... prietaisą surinkti ar išrinkti.
- Jei ketinate prietaisu trinti karštus maisto produktus puode, nuimkite puodą nuo viryklės ir įsitikinkite, kad skystis neverda. Kad nenušiplikytumėte, palaukite, kol karšti maisto produktai šiek tiek atvės.
- Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.
- Naudojant labai aštrius peilius kyla pavojus susižaloti.
- Prietaisą valykite labai atsargiai. Peilis nepaprastai aštrus!
- Ištuštindami indą, visada būkite atsargūs! Peilis nepaprastai aštrus!
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.

⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudojamo strypinio trintuvo nepalikite karštame puode ant viryklės.

8. Naudojimas

Nurodymas

- ▶ Matavimo indu **11** galite išmatuoti iki 700 ml skysčio. Apdorodami skystį, jo pilkite ne daugiau nei 300 ml, nes skystis iš matavimo indo **11** gali išsiliesti.

Trintuvą **5** galite pagaminti mirkalų, padažų, sriubų, kūdikių maisto ar sutrinti minkštus vaisius. Rekomenduojame trintuvą **5** vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 1 minutę ir paskui leisti jam atvėsti.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

Daugiafunkciu smulkintuvą, kurį sudaro peilis **8**, indas **9** su atskiriamu neslystančiu žiedu **9a** ir pavaros gaubtas **7**, galite sukapti žoleles ar susmulkinti ir kietesnius maisto produktus. Rekomenduojame daugiafunkcij smulkintuvą vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 1 minutę, o paskui palaukti, kol jis atvės.

9. Surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Tinklo kištuką į elektros lizdą įkiškite tik surinkę prietaisą.

Nurodymas

- ▶ Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje **11. Valymas**.

9.1. Strypinio trintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Peilis **8** nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

- Trintuvą **5** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė  ant variklio bloko **4** būtų nukreipta į rodyklę  ant trintuvo **5** ir trintuvą **5** tvirtai užsifiksuotų.

9.2. Daugiafunkcio smulkintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Peilis **8** nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

- Indą **9** pastatykite ant lygaus ir sauso paviršiaus.

- Peilį **8** atsargiai užmaukite ant laikiklio inde **9**. Tai darydami peilį **8** šiek tiek pasukite, kad jis nuslystų ant laikiklio.

Nurodymas

- ▶ Užmautas ant laikiklio peilis **8** laikosi nevisiškai tvirtai. Tai yra normalu. Visiškai tvirtai peilis **8** laikysis tik prijungus pavaros gaubtą **7**.

- Į indą **9** sudėkite maisto produktus, kuriuos norite susmulkinti.

Nurodymas

- ▶ Apdorodami maisto produktus, indą **9** pripildykite tik iki 500 ml ženklą , o apdorodami skysčius – tik iki 300 ml ženklą .

- Pavaros gaubtą **7** uždėkite ant indo **9** ir tvirtai užsukite. Užsukant gaubtą, liežuveliai indo **9** krašte turi įslysti į kreipiklį pavaros gaubte **7**. Įsitikinkite, kad peilis **8** tinkamai užsifiksavo pavaros gaubte **7**.

- Variklio bloką **4** į lizdą pavaros gaubte **7** įkiškite taip, kad rodyklė  ant pavaros gaubto **7** būtų nukreipta į rodyklę  ant variklio bloko **4** ir variklio blokas **4** tvirtai užsifiksuotų.

Nurodymas

- ▶ Jei maisto produktus norite laikyti inde **9**, juos galite uždengti dangčiu **10**. Jei reikia, pirmiausia atskirkite pavaros gaubtą **7** bei variklio bloką **4** ir atsargiai ištraukite peilį **8**.

10. Naudojimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis **8** nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

10.1. Strypinio trintuvo naudojimas

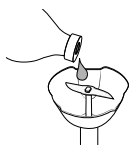
i Nurodymas

- Apdorodami skysčius ar maisto produktus, matavimo indą **1** pripildykite daugiausia tik iki 300 ml ženklo.

Norimai surinkę prietaisą:

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

i Nurodymas



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

- 5) Atskirkite trintuvą **5** nuo variklio bloko **4**. Norėdami tai padaryti, vienu metu paspauskite atsklendimo mygtukus **6** ir nukelkite trintuvą **5** nuo variklio bloko **4**.

10.2. Daugiafunkcio smulkintuvo naudojimas

i Nurodymas

- Apdorodami maisto produktus, indą **9** pripildykite tik iki 500 ml ženklo  o apdorodami skysčius – tik iki 300 ml ženklo .

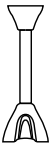
Surinkę daugiafunkcij smulkintuvą:

- 1) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
- 2) Indą **9** pastatykite ant lygaus ir sauso paviršiaus. Indas **9** yra su neslystančiu žiedu **9a**, todėl indas **9** neslidinėja.
- 3) Norėdami maisto produktus apdoroti normaliu greičiu, spauskite mygtuką **2**. Norėdami padidinti greitį, greičio reguliatorių **1** pasukite „MAX“ kryptimi. Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių **1** pasukite „MIN“ kryptimi.

i Nurodymas

- Viena ranka tvirtai laikykite indą **9** ir prijungtą pavaros gaubtą **7**, o kita ranka spauskite mygtuką **2** / **3**.
- Kol spaudžiate mygtuką **2** / **3**, variklio bloko **4** nuo pavaros gaubto **7** neatskirkite.
- 4) Apdoroję maisto produktus, nuspaustą mygtuką **2** / **3** tiesiog atleiskite.
- 5) Nuo pavaros gaubto **7** atskirkite variklio bloką **4**. Vienu metu spauskite atsklendimo mygtukus **6** ir variklio bloką **4** nukelkite nuo pavaros gaubto **7**.

Įvairių maisto produktų trynimo, kapojimo ir smulkinimo įvairiais trintuvo antgaliais pavyzdžiai:

MAIŠYMO ANTGALIS	MAISTO PRODUKTAI	REKOMENDUO- JAMAS KIEKIS	GREITIS	TRUKMĖ
	Vaisiai, daržovės	100–200 g	„MIN–MAX“ ¹	apie 30–60 s
	Kūdikių maistas, sriubos, padažai	100–400 ml	„MIN–MAX“ ¹	apie 60 s
	Kokteiliai, pieno gėrimai	100–1 000 ml	„MIN–MAX“ ¹	apie 60 s
	Svogūnai	200 g	„MIN“	6 x 1 s
	Petražolės	50 g	„Turbo“	apie 20 s
	Česnakai	20 skiltelių	„MIN–MAX“ ¹	apie 20 s
	Morkos	200 g	„MIN–MAX“ ¹	apie 15 s
	Lazdyno riešutai, migdolai	200 g	„Turbo“	apie 50 s
	Graikiniai riešutai	200 g	... – ...	apie 25 s
	Parmezano sūris	250 g	„Turbo“	apie 30 s

¹ Greitį nustatykite atsižvelgdami į pageidaujamą konsistenciją.

11. Valymas

⚠️ **ISPĖJIMAS!** **ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

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

⚠️ **ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Dirbant su labai aštriu peiliu **8** kyla pavojus susižeisti. Panaudoję ir išvalę, daugiafunkcį smulkintuvą vėl surinkite, kad nesusižeistumėte neuždengtu peiliu **8**. Peilį **8** laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Nurodymas

-  Matavimo indą **11**, peilį **8** ir indą **9** su atskiriamu neslystančiu žiedu **9a** bei dangtį **10** galima plauti indaplovėje.

⚠️ **DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!**

- Nenaudokite agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valymo priemonių! Jos gali nepataisomai sugadinti paviršių!
- 1) Ištraukite tinklo kištuką.
 - 2) Variklio bloką **4** valykite drėgna šluoste. Užtikrinkite, kad į variklio bloko **4** angas nepatektų vandens. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Ploviklio likučius nuvalykite drėgna šluoste.
 - 3) Trintuvą **5**, pavaros gaubtą **7**, indą **9** su atskiriamu neslystančiu žiedu **9a** ir dangtį **10**, matavimo indą **11** bei peilį **8** kruopščiai nuplaukite vandeniu su plovikliu. Paskui ploviklio likučius nuskalaukite švari vandeniu.
 - 4) Sausa šluoste viską gerai nusauskite ir prieš vėl naudodami įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai sausas.

12. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis.

Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

13. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutačius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylandioms dalims, priskiriamoms prie susidėvėtinųjų dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadintas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 525219_2601.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.

- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žiny-nų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegi-mo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 525219_2601 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

13.1. Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 08 00 33144

Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 525219_2601

13.2. Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės prie-žiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisieki-te su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

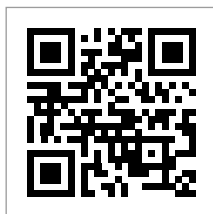
44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

14. Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių dalių šiam gaminiui visada galite patogiai papildomai užsisakyti internetu adresu www.kompernass.com.



Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas Jus nu-

kreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

i Nurodymas

- Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, te-lefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 525219_2601.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminy, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

15. Receptai

15.1. Trinta daržovių sriuba

2–4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

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

15.2. Moliūgų sriuba

4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Nulupkite svogūnus bei česnakus ir supapokite daugiafunkciu smulkintuvu. Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite imbierus. Pirmiausia karštame aliejuje patroškinkite svogūną ir imbierus. Po 2 minučių sudėkite česnakus ir viską troškinkite toliau.

- 2) Daržovių valymo šepetėliu kruopščiai nuvalykite moliūgą nuplaudami šiltu vandeniu, tada supjaustykite 2–3 cm dydžio kubeliais. (Jei naudojate kitokius nei Hokaido veislės moliūgus, juos dar turėsite nulupti). Sudėkite moliūgo gabalėlius ir troškinkite kartu su svogūnu ir imbierais. Į puodą įpilkite pusę kiekio kokosų pieno ir tiek daržovių sultinio, kad moliūgas būtų gerai apsemtas. Uždenkite dangtį ir virkite apie 20–25 minutes, kol daržovės suminkštės. Visą gerai sumaišykite trintuvu ❸. Maišydami vis įpilkite kokosų pieno, kol sriuba taps tinkamo kreminio tirštumo.
- 3) Sriubą pagardinkite apelsinų sultimis, baltauoju vynu, cukrumi, druska ir pipirais – tai greita aitrumo jai suteiks saldumo bei subalansuoto rūgštoko sūrumo.

15.3. Saldi vaisių užtepėlė

Produktai

- 250 g braškių ar kitų uogų bei vaisių
- 125 g uogienių cukraus 2 : 1
- 1 šlakelis citrinų sulčių
- 1 žiupsnelis vanilių ankščių sėkelių (ant peilio galo)

Paruošimas

- 1) Braškes nuplaukite ir nuvalykite, pašalinkite kotelius. Sudėkite į sietą ir gerai nuvarvinkite vandens perteklių, kad užtepėlė nebūtų per skysta. Didesnes braškes supjaustykite smulkiais gabalėliais. Galite naudoti ir šaldytus vaisius, tačiau prieš maišydami juos atitirpinkite.
- 2) Pasverkite 250 g braškių ir sudėkite į tinkamą maišymo indą.
- 3) Pašlakstykite trupučiu citrinų sulčių.
- 4) Jei norite, išbraukite ir sudėkite vienos vanilės ankšties sėkles.
- 5) Suberkite uogienių cukrų į trintuvą ❸ kruopščiai 45–60 sekundžių maišykite. Jei mišinys liko stambesnių gabalėlių, apie 2 minutes palaukite, tada dar kartą trinkite mišinį 60 sekundžių.

- 6) Užvirinkite vidutiniu kaitrumu, tada lengvai apie 2–3 minutes pavirkite, visą laiką kruopščiai maišydami.
- 7) Valgykite iškart arba vaisių užtepėlę sudėkite į stiklainį su užsukamuoju dangteliu ir dangtelį užsukite.

15.4. Bananų pienas

Produktai

- 1 bananas
- 250 ml pieno
- Maždaug 1 šaukštelis cukraus pagal skonį

Paruošimas

- 1) Nulupkite bananą ir supjaustykite gabalėliais.
- 2) Į maišymo indą sudėkite bananą, supilkite pieną bei suberkite cukrų ir maišykite trintuvu ❶.

15.5. Majonezas

Produktai

- 375 ml neutralaus augalinio aliejaus, pavyzdžiui, rapsų
- 3 kiaušinių tryniai
- 23 g švelnaus acto arba citrinų sulčių
- Druskos ir pipirų pagal skonį

Paruošimas

- 1) Į maišymo indą dėkite kiaušinių trynius ir supilkite actą. Trintuvą ❶ inde laikydami vertikaliai spauskite „Turbo“ mygtuką ❸.
- 2) Lėtai tolygia, plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad jis susimaišytų su kitais produktais.
- 3) Galiausiai pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Sisukord

1. Sissejuhatus	74
2. Sihipärane kasutamine	74
3. Tarnekomplekt	74
4. Seadme kirjeldus/tarvikud	74
5. Tehnilised andmed	74
6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	75
7. Ohutusjuhised	76
8. Kasutamine	78
9. Kokkupanemine	78
9.1. Saumikseri kokkupanemine	78
9.2. Peenesti kokkupanemine	78
10. Käsitsemine	79
10.1. Saumikseri käsitsemine	79
10.2. Peenesti käsitsemine	79
11. Puhastamine	80
12. Jäätmekäitlus	81
13. Kompernaß Handels GmbH garantii	81
13.1. Teenindus	82
13.2. Importija	82
14. Varuosade tellimine	82
15. Retseptid	82
15.1. Aedviljakreemisupp	82
15.2. Kõrvitsasupp	83
15.3. Magus marjavõie	83
15.4. Banaanipiim	84
15.5. Majonees	84

1. 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 jäätme-käitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

2. Sihipärane kasutamine

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

3. Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Saumikseri komplekt
- Mõõdetops
- Peenesti (nuga ja kaanega kauss)
- Kasutusjuhend

- 1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
- 2) Eemaldage kogu pakkematerjal.
- 3) Puhastage kõik seadme osad peatükis **11. Puhastamine** kirjeldatud viisil.

Juhis

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik või kui tuvastate puudulikust pakendist või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki **13.1. Teenindus**).

4. Seadme kirjeldus/tarvikud

Joonis A (saumikser):

- 1 Kiiruseregulaator
- 2 Lüliti  (tavaline kiirus)
- 3 Turbolüliti (suur kiirus)
- 4 Mootoriplokk
- 5 Saumikser
- 6 Lukustuse vabastusklahvid

Joonis B (peenesti):

- 7 Kausi kaas
- 8 Nuga
- 9 Kauss (koos äravõetava libisemisvastase rõngaga )
- 10 Kaas

Joonis C (tarvikud):

- 11 Mõõdetops

5. Tehnilised andmed

Võrgupinge	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nimivõimsus	600 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	0,2 W
Kaitseklass	II / 

Mõõdetops

Mahutavus	930 ml
Skaala mõõtmiseks	700 ml
Max täitekogus töötlemiseks	300 ml

Kauss

Mahutavus	1050 ml
Max täitekogus töötlemiseks	Toiduained kuni 500 ml märgini 
	Vedelikud kuni 300 ml märgini 

Me soovime järgmisi tööaegu:

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

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

Nende tööaegade ületamisel võib ülekuumene-mine tekitada seadmele kahjustusi!

6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja sead-mel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja süm-boleid (kui see on asjakohane):

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse.
	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Lugege juhendit.

	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga.
	Ärge kasutage seda seadet vannis, duši all või veega täidetud valamul kohal.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	See toode vastab kehtivatele Euroopa ja siseriiklike direktiivide nõuetele.
	Ärge käideldge elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbraliku jäätmekäitlusele.
 	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

7. Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

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

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

8. Kasutamine

Juhis

- ▶ Mõõtetopsiga **11** saate mõõta kuni 700 ml vedelikku. Töötlemisel valage sisse maksimaalselt 300 ml vedelikku, vastasel juhul võib vedelik mõõtetopsist **11** välja voolata.

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

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Noast **8**, kausist **9** koos äravõetava libisemisvastase rõngaga **9a** ja ajamikaanest **7** koosneva universaalpeenestiga saate hakkida ürte või peenestada ka kõvemaid toiduaineid. Me soovime peenestit kasutada maksimaalselt 1 minuti korraga ja lasta siis jahtuda.

9. Kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ühendage võrgupistik alles pärast seadme kokkupanemist pistikupessa.

Juhis

- ▶ Puhastage enne esimest kasutuselevõtmist kõik osad peatükis **11. Puhastamine** kirjeldatud viisil.

9.1. Saumikseri kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Nuga **8** on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber.
- Asetage segamisjalg **5** mootoriplokile **4**, nii et nool  mootoriplokil **4** on suunatud noolele  segamisjalal **5** ja segamisjalg **5** fikseerub tugevasti.

9.2. Peenesti kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Nuga **8** on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber.
- Asetage kauss **9** tasasele ja kuivale pinnale.
- Asetage nuga **8** ettevaatlikult kausis **9** hoidikule. Keerake sealjuures veidi nuga **8**, nii et nuga libiseb hoidikusse.

Juhis

- ▶ Nuga **8** ei ole sealjuures väga tugevasti hoidiku külge fikseeritud. See on normaalne. Nuga **8** on alles siis tugevasti hoidiku külge fikseeritud, kui kausi kaas **7** pannakse peale.
- Asetage peenestatavad toiduained kausi **9**.
-  **Juhis**
 - ▶ Täitke kaussi **9** toiduainete töötlemiseks ainult kuni 500 ml määrgini  ja vedelike töötlemiseks ainult kuni 300 ml määrgini .
 - Asetage ajamikaas **7** kausile **9** ja keerake kinni. Sealjuures tuleb kausi **9** serval olevad ninad juhtida ajamikaanel **7** soonde. Jälgige, et nuga **8** haakub õigesti ajamikaane **7** sisse.
 - Asetage mootoriplokk **4** ajamikaanel **7** kinnitusse, nii et nool  ajamikaanel **7** on suunatud noolele  mootoriplokil **4** ja mootoriplokk **4** fikseerub tugevasti.

i Juhis

- Kui soovite toiduaineid kausis **9** säilitada, võite kasutada kaant **10**. Selleks võtke vajadusel esmalt kausi kaas **7** ja mootoriplokk **4** ära ning nuga **8** ettevaatlikult välja.

10. Käsitsemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Nuga **8** on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber.

10.1. Saumikseri käsitsemine

i Juhis

- Vedelike/toiduainete töötlemiseks täitke mõõtetops **11** maksimaalselt ainult kuni 300 ml.

Kui olete seadme soovikohaselt kokku monteerinud:

- 1) Ühendage võrgupistik pistikupessa.
- 2) Toiduainete tavalise kiirusega töötlemiseks hoidke lüliti **1** 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 **1** / **2** / **3** lahti.

i Juhis



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

- 5) Võtke segamisjalga **5** mootoriplokilt **4** ära. Selleks vajutage lukustuse vabastusklahvid **6** samaaegselt sisse ja tõstke segamisjalga **5** mootoriplokilt **4** ära.

10.2. Peenesti käsitsemine

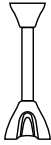
i Juhis

- Täitke kaussi **9** toiduainete töötlemiseks ainult kuni 500 ml määrgini  ja vedelike töötlemiseks ainult kuni 300 ml määrgini .

Kui olete peenesti kokku monteerinud:

- 1) Ühendage võrgupistik pistikupessa.
 - 2) Asetage kauss **9** tasasele ja kuivale pinnale. Kausil **9** on libisemisvastane rõngas **9a**, nii et kauss **9** ei libise nii kergesti.
 - 3) Toiduainete tavalise kiirusega töötlemiseks hoidke lüliti **1** vajutatult. Kiiruse suurendamiseks keerake kiiruseregulaatorit **1** „Max“ suunas. Kiiruse vähendamiseks keerake kiiruseregulaatorit **1** „Min“ suunas.
- ### **i Juhis**
- Hoidke kaussi **9** ja pealepandud kausi kaant **7** ühe käega kinni, samal ajal vajutage teise käega lüliti **1** / **2** / **3**.
 - Ärge võtke mootoriplokki **4** kausi kaanelt **7** ära, kui vajutate lüliti **1** / **2** / **3**.
- 4) Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske lihtsalt vajutatud lüliti **1** / **2** / **3** lahti.
 - 5) Võtke mootoriplokk **4** ajamikaanelt **7** ära. Selleks suruge lukustuse vabastusklahvid **6** samaaegselt sisse ja tõstke mootoriplokk **4** ajamikaanelt **7**.

Näited toiduainete püreestamiseks, hakkimiseks ja peenestamiseks erinevate kannudega:

KANN	LISANDID	SOOVITATAV KOGUS	KIIRUS	AEG
	Puuviljad, köögiviljad	100–200 g	Min – Max ¹	umbes 30–60 sekundit
	Imikutoit, supid, kastmed	100–400 ml	Min – Max ¹	umbes 60 sekundit
	Kokteilid, piimajoogid	100–1000 ml	Min – Max ¹	umbes 60 sekundit
	Sibulad	200 g	Min	6 x 1 sekundit
	Petersell	50 g	Turbo	umbes 20 sekundit
	Küüslauk	20 küünt	Min – Max ¹	umbes 20 sekundit
	Porgandid	200 g	Min – Max ¹	umbes 15 sekundit
	Sarapuupähklid/ mandlid	200 g	Turbo	umbes 50 sekundit
	Kreeka pähklid	200 g	... –	umbes 25 sekundit
	Parma juust	250 g	Turbo	umbes 30 sekundit

¹ Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.

11. Puhastamine

⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Enne saumikserikomplekti puhastamist tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja.
- ▶  Mootoriplokki ④ ei tohi mitte mingil juhul asetada puhastamisel vette või hoida voolava vee all.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Äärmiselt terava noa ⑧ kasutamisel on vigastusoht. Katteta noa ⑧ juures enda vigastamise vältimiseks pange peenesti pärast kasutamist ja puhastamist uuesti kokku. Hoidke nuga ⑧ lastele kättesaamatus kohas.

① Juhis

- ▶  Mõõtetops ⑪, nuga ⑧, kauss ⑨ koos äravõetava libisemisvastase rõngaga ⑨a ja kaas ⑩ sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks.

① TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

- 1) Tõmmake võrgupistik välja.
- 2) Puhastage mootoriplokki ④ niiske lapiga. Veenduge, et vett ei satu mootoriploki ④ avadesse. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuvainet. Pühkige pesuaine jägid niiske lapiga ära.
- 3) Puhastage segamisjalga ⑤, ajami-kaant ⑦, kaussi ⑨, äravõetavat libisemisvastast rõngast ⑨a, kaant ⑩, mõõtetopsi ⑪ ja nuga ⑧ põhjalikult pesuvees. Seejärel eemaldage pesuaine jägid puhta veega.
- 4) Kuivatage kõik hästi kuivatusrätiga ja veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.

12. Jäätmekäitus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutaja lõpul käidelda olem-
jäätmete hulgas. Seade tuleb anda
ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskes-
kustes või jäätmekäitlustevõttes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma
isikuandmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materja-
ldest, mille saate suunata kohalike taaskasutus-
keskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

13. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäe-
vast. 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 remon-
ditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle
garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase
tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja
ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse
lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende
ilmnemise aega.

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

Garantiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiaega ei pikendata. See kehtib ka asen-
datud ja remonditud osade kohta. Võimalikest
kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba
ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist
väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehta-
vad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõu-
deid järgides ning on enne väljasaatmist hooli-
kalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade
korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis
kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadel-
dakse 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 kasu-
tusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei
soovitata või mille eest hoiatatakse.

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun
järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks
alles kassatšekk ja toote number
(IAN) 525219_2601, mis tõendab teie
ostu.
- Toote numbrile leiate toote tüübisildilt, tootele
tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi
tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel
või all olevalt kleebiselt.

- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



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

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 525219_2601 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

13.1. Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 525219_2601

13.2. Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

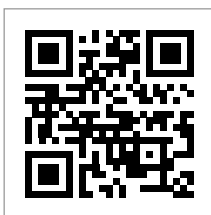
44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

14. Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati muugavalt järeltellida internetist aadressil www.kompernass.com.



Skannige oma nutitelefoni või tahvelarvutiga see QR-kood.

Selle QR-koodiga

liigute otse meie veebilehele ja saate seal vaadata ja tellida sellele seadmele saadaolevaid varuosi.

i Juhis

- Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 525219_2601.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.

15. Retseptid

15.1. 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 (värsket või lahustuvat)
- Sool, pipar, muskaatpähkel
- 5 g peterselli

Valmistamine

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

15.2. Kõrvitsasupp

4 inimest

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Koorige ja hakkige peenestiga sibul, samuti küüslauk. Koorige ingver ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Hautage kuumas õlis esmalt sibul ja ingver. Lisage 2 minuti pärast ka küüslauk ja hautage koos edasi.

- 2) Puhastage kõrvits aedviljajarjaga põhjalikult sooja vee all, siis lõigake 2–3 cm suurusteks kuubikuteks. (Kui kasutatakse mingit muud kõrvitsat kui Hokkaido kõrvitsat, tuleb kõrvits täiendavalt koorida). Lisage kõrvitsakuubikud sibulale ja ingverile ning hautage koos edasi. Täitke poole koguse kookospiima ja niipalju aedviljapuljongiga, et kõrvits on täielikult kaetud. Keetke sulatud kaanega umbes 20 – 25 minutit pehmeks. Mikserdage kõik saumikseriga ❸ segamini. Lisage sealjuures niipalju kookospiima, kuni supp saavutab õige õrnkreemja konsistentsi.
- 3) Maitsestage supp apelsinimahla, valge veini, suhkrut, soola ja pipraga, nii et supp saaks terava maitse kõrvale ka magusa ja tasakaalustatud hapuka-soolase maitse.

15.3. Magus marjavoie

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Peske ja puhastage maasikad, eemaldage sealjuures rohelised varreotsad. Laske sõelal korralikult nõrguda, et üleliigne vesi saaks ära voolata ja voie ei muutuks liiga vedelaks. Lõigake suured maasikad väiksemaks. Võite kasutada ka sügavkülmutatud marju, laske neil siiski enne mikserdamist üles sulada.
- 2) Kaaluge 250 g maasikaid ja pange need sobivasse mikserdusnõusse.
- 3) Lisage sellele üks pritse sidrunimahla.
- 4) Vajadusel kaapige välja ja lisage ühe vanillikauna viljaliha.
- 5) Lisage želeesuhkur ja mikserdage saumikseriga ❸ 45 – 60 sekundi jooksul põhjalikult. Kui peaks olema veel suuremaid tükke, laske segul 2 minutit seista ja püreestage siis 60 sekundit uuesti.

- 6) Laske keskmisel temperatuuril keema, siis laske umbes 2–3 minutit nõrgalt keeda ja segage kogu toimingu ajal hästi läbi.
- 7) Tarvitage kohe või valage marjavõie suletava kaanega purki ja sulgege purk.

15.4. Banaanipiim

Lisandid

- 1 banaan
- 250 ml piima
- Umbes 1 tl suhkrut vastavalt maitsele

Valmistamine

- 1) Eemaldage banaanikoored ja lõigake banaanid tükkideks.
- 2) Lisage banaan, piim ja suhkur mikserdusnõusse ja segage segamisjalaga ⑤.

15.5. Majonees

Lisandid

- 375 ml neutraalset taimeõli, nt rapsiõli
- 3 munarebu
- 23 g lahjat äädikat või sidrunimahla
- Maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

- 1) Lisage munarebu ja äädikas segamisnõusse, hoidke segamisjalga ⑤ vertikaalselt topsis ja hoidke all turbolülitiit ③.
- 2) Lisage õli ühtlase peene joana aeglaselt (umbes 1 minuti jooksul) juurde, nii et õli seob end teiste lisanditega.
- 3) Vürtsitage seejärel maitse järgi soola ja pipraga.

Satura rādītājs

1. Ievads	86
2. Noteikumiem atbilstīgs lietojums	86
3. Piegādes komplekts	86
4. Ierīces apraksts/piederumi	86
5. Tehniskie parametri	86
6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	87
7. Drošības norādījumi	88
8. Lietojums	90
9. Salikšana	90
9.1. Rokas blendera salikšana	90
9.2. Smalcinātāja salikšana	90
10. Lietošana	91
10.1. Rokas blendera lietošana	91
10.2. Smalcinātāja lietošana	91
11. Tīrīšana	92
12. Likvidēšana	93
13. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	93
13.1. Serviss.	94
13.2. Importētājs	94
14. Rezerves daļu pasūtīšana	94
15. Receptes	95
15.1. Dārzeņu krēmzupa.	95
15.2. Ķirbju zupa.	95
15.3. Saldais augļu pavalgs	96
15.4. Banānu piens	96
15.5. Majonēze.	96

1. Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvīsit 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 līdz ar visu ierīces dokumentāciju.

2. Noteikumiem atbilstīgs lietojums

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

3. Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- Blenderis
- Mērtrauks
- Smalcinātājs (asmens un trauks ar vāku)
- Lietošanas instrukcija

- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
- 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 3) Notīriet visus ierīces komponentus, kā aprakstīts nodaļā **11. Tīrīšana**.

Ievēroībai

- 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 **13.1. Serviss**).

4. Ierīces apraksts/ piederumi

A attēls (rokas blenderis):

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

B attēls (smalcinātājs):

- 7 Trauka vāks
- 8 Asmens
- 9 Trauks (ar noņemamu pretslīdes gredzenu )
- 10 Noslēgvāks

C attēls (piederumi):

- 11 Mērtrauks

5. Tehniskie parametri

Tikla spriegums	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nominālā jauda	600 W
Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī	0,2 W
Aizsardzības klase	II / 

Mērtrauks

Tilpums	930 ml
Skala daudzuma nomērīšanai	700 ml
Maks. pārstrādei paredzētais iepildāmais daudzums	300 ml

Trauks

Tilpums	1050 ml
Maks. pārstrādei paredzētais iepildāmais daudzums	Pārtikas produkti līdz 500 ml atzīmei  Šķidrumi līdz 300 ml atzīmei 

Mēs iesakām šādu darbības ilgumu:

Pēc 1 minūtes ilgas darbības ļaujiet rokas blen-
derim **5** apm. 2 minūtes atdzist.

Pēc 1 minūtes ilgas darbības ļaujiet smalcinātā-
jam apm. 2 minūtes atdzist.

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

6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz
ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norā-
des un simboli (ja attiecināms):

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievēribai: Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.

	Izlasiet instrukciju.
	Mainstrāva/-spriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārsa vai pastiprināta izolācija.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Šis izstrādājums atbilst piemērojamo Eiropas un ekspluatācijas valsts direktīvu prasībām.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

7. Drošības norādījumi

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

⚠ UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

8. Lietojums

① Ievērbai

- ▶ Ar mētrauku ① var nomērīt šķidrumus līdz 700 ml. Apstrādei iepildiet ne vairāk par 300 ml, citādi šķidrums no mētrauka ① var izšļakstīties.

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

① UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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

Ar daudzfunkcionālo smalcinātāju, kas sastāv no asmens ⑧, trauka ⑨ ar noņemamu pretlides gredzenu ⑨a un piedziņas vāku ⑦, varat sakapāt garšaugus vai sasmalcināt citus pārtikas produktus. Smalcinātāju nepārtrauktas darbības režīmā ieteicams darbināt ne ilgāk par 1 minūti, pēc tam ļaujot tam atdzist.

9. Salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

① Ievērbai

- ▶ Pirms pirmreizējās iedarbināšanas notīriet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā **11. Tīrīšana**.

9.1. Rokas blendera salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Asmens ① ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar to.
- Uzlieciet rokas blenderi ⑤ uz motora bloka ④ tā, lai bultīņa ▲ uz motora bloka ④ būtu vērsta pret bultīņu ▼ uz rokas blendera ⑤ un rokas beldneris ⑤ stingri nofiksētos.

9.2. Smalcinātāja salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Asmens ⑧ ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar to.
- Novietojiet trauku ⑨ uz līdzenas un sausas virsmas.
- Uzmanīgi ievietojiet asmeni ⑧ trauka ⑨ turētājā. To darot, nedaudz pagrieziet asmeni ⑧ tā, lai tas ievietotos turētājā.

① Ievērbai

- ▶ Asmens ⑧ nav pilnībā nostiprināts uz turētāja. Tas ir normāli. Asmens ⑧ tiek nostiprināts tikai tad, kad tiek uzlikts trauka vāks ⑦.
- Ievietojiet smalcināmos pārtikas produktus traukā ⑨.

① Ievērbai

- ▶ Pārtikas produktu pārstrādes nolūkā papildiet trauku ⑨ tikai līdz 500 ml atzīmei , bet, pārstrādājot šķidrumu, – tikai līdz 300 ml atzīmei .
- Uzlieciet piedziņas vāku ⑦ uz trauka ⑨ un stingri aizskrūvējiet to. Turklāt trauka ⑨ malās esošos izvīzījumus nepieciešams ievietot piedziņas vāka ⑦ sliedē. Pārļiecinieties, vai asmens ⑧ pareizi ievietojas piedziņas vākā ⑦.

- Uzlieciet motora bloku **4** ietverē uz piedziņas vāku **7** tā, lai bultiņa **▲** pie piedziņas vāku **7** būtu vērsta pret bultiņu **▼** pie motora bloka **4** un motora bloks **4** stingri nofiksētos.

i **Ievēribai**

- Ja vēlaties traukā **9** uzglabāt pārtikas produktus, varat izmantot vāku **10**. Lai to izdarītu, vispirms uzmanīgi noņemiet trauka vāku **7** un motora bloku **4**, kā arī izņemiet ārā asmeni **8**.

10. Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! **SAVAINOŠANĀS RISKS!**

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! **SAVAINOŠANĀS RISKS!**

- Asmens **8** ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar to.

10.1. Rokas blendera lietošana

i **Ievēribai**

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

Kad ierīce ir salikta izvēlētajā variantā:

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

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

i **Ievēribai**



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

- 5) Noņemiet rokas blenderi **5** no motora bloka **4**. Šai nolūkā reizē iespiediet uz iekšu atbloķēšanas taustiņus **6** un noceliet rokas blenderi **5** no motora bloka **4**.

10.2. Smalcinātāja lietošana

i **Ievēribai**

- Pārtikas produktu pārstrādes nolūkā piepildiet trauku **9** tikai līdz 500 ml atzīmei , bet, pārstrādājot šķidrumu, – tikai līdz 300 ml atzīmei .

Kad smalcinātājs ir salikts:

- 1) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 2) Novietojiet trauku **9** uz līdzenas un sausas virsmas. Traukam **9** ir pretslīdes gredzens **9a**, kas samazina trauka **9** vieglas slidēšanas iespējamību.
- 3) Turiet nospiestu slēdzi **2**, lai pārstrādātu pārtikas produktus ar normālu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Max”, lai palielinātu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Min”, lai samazinātu ātrumu.

i **Ievēribai**

- Ar vienu roku pieturiet trauku **9** un uzlikto trauka vāku **7**, bet ar otru roku spiediet slēdzi **2/3**.
- Nenovietojiet motora bloku **4** no trauka vāku **7**, kamēr spiežat slēdzi **2/3**.

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

5) Noņemiet motora bloku **4** no piedziņas vāka **7**. Šai nolūkā reizē iespiediet uz iekšu atbloķēšanas taustiņus **6** un nolceliet motora bloku **4** no piedziņas vāka **7**.

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

BLENDĒŠANAS TRAUKS	SASTĀVDAĻAS	IETEIKTAIS DAUDZUMS	ĀTRUMS	LAIKS
	Augļi, dārzeņi	100–200 g	Min – Max ¹	apm. 30–60 sek.
	Zīdaiņiem paredzēts ēdiens, zupas, mērces	100–400 ml	Min – Max ¹	apm. sek.
	Kokteiļi, piena dzērieni	100–1000 ml	Min – Max ¹	apm. 3 sek.
	Sīpoli	200 g	Min	6 x 1 sek.
	Pētersīļi	50 g	Turbo	apm. 20 sek.
	Ķiploki	20 daiviņas	Min – Max ¹	apm. 20 sek.
	Burkāni	200 g	Min – Max ¹	apm. 15 sek.
	Lazdu rieksti / mandeles	200 g	Turbo	apm. 50 sek.
	Valrieksti	200 g	... –	apm. 25 sek.
	Parmezāna siers	250 g	Turbo	apm. 30 sek.

¹ Iestatiet ātrumu atbilstoši konsistencei, kādu vēlaties iegūt.

11. Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Pirms tīrīt rokas blendera komplektu, vienmēr atvienojiet tikla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
-  Tīrīšanas laikā motora bloku **4** nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī vai turēt zem tekoša ūdens.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Darbojoties ar īpaši aso asmeni **8**, pastāv savainošanās risks. Pēc smalcinātāja lietošanas un tīrīšanas atkal salieciet to kopā, lai nevarētu savainoties ar atsegtu asmeni **8**. Glabājiet asmeni **8** bērniem nepieejamā vietā.

① Ievēribai

-  Mērtrauku **11**, asmeni **8**, trauku **9** ar noņemamu pretslīdes gredzenu **9b** un noslēgvāku **10** var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

① UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

- Neizmantojiet agresīvas iedarbības, ķīmiskas vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus! Tie var neatgriezeniski sabojāt ierīces virsmu!
- 1) Atvienojiet tikla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- 2) Noslaukiet motora bloku **4** ar mitru lupatiņu. Nodrošiniet, lai ūdens nevar iekļūt motora bloka **4** atverēs. Ja netīrumus ir grūti noņirt, uzlejiet uz lupatiņas sauszīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamo līdzekļa paliekas noslaukiet ar mitru lupatiņu.

- 3) Rokas blenderi **5**, piedziņas vāku **7**, trauku **9**, noņemamo pretslides gredzenu **9a**, noslēgvāku **10**, mērtanku **11** un asmeni **8** rūpīgi nomazgājiet ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Pēc tam noskalojiet ar tīru ūdeni, lai likvidētu trauku mazgāšanas līdzekļa paliekas.
- 4) Rūpīgi nosusiniet visas detaļas ar sausu drānu un nodrošiniet, lai pirms nākamās lietošanas reizes ierīce būtu pilnībā sausa.

12. Likvidēšana



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jā-

nodod noteiktos savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļnododšanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var izmantot vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

13. 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, saglabājiet 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 trauku 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 darījuši 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) 525219_2601 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 daudzās 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) 525219_2601, atvērt savu lietošanas pamācību.

13.1. Serviss

LV Serviss Latvija

Tālrs.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 525219_2601

13.2. Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

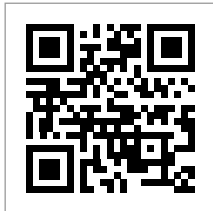
44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

14. Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam interneta vietnē www.kompernass.com varat ērti un pastāvīgi papildus pasūtīt rezerves daļas.



Noskenējiet šo kvadrāt kodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru. Izmantojot šo kvadrāt kodu, uzreiz atvērsies

mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

i Ievēroībai

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 525219_2601.
- Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

15. Receptes

15.1. Dārzeņu krēmzupa

2–4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Nomizojiet sīpolus un sasmalciniet tos ar smalcinātāju. Nomazgājiet, nomizojiet burkānus un sagrieziet tos ripiņās. Nomizojiet, noskalojiet kartupeļus un sagrieziet apmēram 2 cm lielos kubiņos.
- 2) Uzkausējiet katlā eļļu un apcepjiet sīpolus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet burkānus un kartupeļus, apcepjiet arī tos. Ielejiet tik daudz buljona, lai dārzeni būtu nosegti, un vāriet visu 10–15 minūtes. Nepieciešamības gadījumā pievienojiet vēl buljonu, ja dārzeni vairs nav nosegti.
- 3) Nomazgājiet pētersīļus, nopuriniet no tiem ūdeni un nogrieziet kātus. Sagrieziet pētersīļus palielākos gabaliņos un pievienojiet tos zupai. Visu blendējiet ar rokas blenderi 5 apm. 1 minūti. Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu.

15.2. Ķirbju zupa

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Nomizojiet sīpolu un sasmalciniet gan sīpolu, gan ķiplokus ar smalcinātāju. Noīriiet un smalki 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 tas arī jānomizo.) Pievienojiet ķirbja kubiņus sīpoliem un ingveram un apcepjiet. Ielejiet pusi kokosriekstu piena un tik daudz dārzeņu buljona, lai ķirbis tiktu pilnībā nosegti. Uzliekot vāku, vāriet apm. 20–25 minūtes, līdz ķirbis kļūst mīksts. Visu pilnībā sablendējiet ar rokas blenderi 5. 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.

15.3. Saldais augļu pavalgs

Sastāvdaļas

- 250 g zemeņu vai citu augļu
- 125 g žeļejas cukura, ievērojot attiecību 2:1
- 1 spiediņš citrona sulas
- 1 naža gals vaniļas pāksts mikstuma

Pagatavošana

- 1) Nomazgājiet un noīriiet zemenes, noņemiet zaļos kātiņus. Ielieciet ogas sietā, lai varētu notecēt liekais ūdens un pavalgs nesanāktu pārāk šķidr. Lielas zemenes sagrieziet smalkāk. Varat izmantot arī dziļi sasaldētus augļus, bet pirms blendēšanas tie ir jāat-laidina.
- 2) Nosveriet 250 g zemeņu un ievietojiet piemērotā miksera bļodā.
- 3) Uzšļāciet vienu spiedienu citronu sulas.
- 4) Ja nepieciešams, izkasiet un pievienojiet vaniļas pāksts mikstumu.
- 5) Pievienojiet žeļejas cukuru un ar rokas mikseri ❶ 45–60 sekundes kārtīgi sablendējiet. Ja vēl ir palikuši lielāki gabaliņi, atstājiet visu uz 2 minūtēm, pēc tam vēlreiz blendējiet 60 sekundes.
- 6) Uzvāriet līdz vidējai temperatūrai, tad ļaujiet 2–3 minūtes pavārīties, visa procesa laikā kārtīgi maisot.
- 7) Baudiet uzreiz vai arī iepildiet augļu pavalgu burciņā un aizvākojiet ar skrūvējamu vāciņu.

15.4. Banānu piens

Sastāvdaļas

- 1 banāns
- 250 ml piena
- apt. 1 tējkarote cukura pēc garšas

Pagatavošana

- 1) Banānu nomizojiet un sagrieziet gabaliņos.
- 2) Ielieciet banānu, pienu un cukuru maisīšanas bļodā un blendējiet ar blendēšanas kātu ❶.

15.5. Majonēze

Sastāvdaļas

- 375 ml neitrālas garšas augu eļļas, piemēram, rapšu eļļas
- 3 olu dzeltenumi
- 23 g maiga etiķa vai citronu sulas
- Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

- 1) Ievietojiet olu dzeltenumus un etiķi maisīšanas bļodā, turiet blendēšanas kātu ❶ vertikāli bļodā un turiet nospiestu turbo slēdzi ❶.
- 2) Lēnām ar vienmērīgi tievu strūklu ļaujiet klāt eļļu (aptuveni 1 minūtes laikā), lai eļļa sajauktos ar pārējām sastāvdaļām.
- 3) Noslēgumā pēc garšas pievienojiet sāli un piparus.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	98
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	98
3. Lieferumfang	98
4. Gerätebeschreibung/Zubehör	98
5. Technische Daten	98
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole	99
7. Sicherheitshinweise	100
8. Verwendung	102
9. Zusammenbauen	102
9.1. Stabmixer zusammenbauen	102
9.2. Multizerkleinerer zusammenbauen	102
10. Bedienen	103
10.1. Stabmixer bedienen	103
10.2. Multizerkleinerer bedienen	103
11. Reinigen	104
12. Entsorgung	105
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	105
13.1. Service	106
13.2. Importeur	106
14. Ersatzteile bestellen	106
15. Rezepte	107
15.1. Gemüsecremesuppe	107
15.2. Kürbissuppe	107
15.3. Süßer Fruchtaufstrich	108
15.4. Bananenmilch	108
15.5. Mayonnaise	108

1. 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.

2. 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.

3. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
 - Messbecher
 - Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel **11. 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 **13.1. Service**).

4. Gerätebeschreibung/ Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Taste  (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Mixfuß
- 6 Entriegelungstasten

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- 7 Antriebsdeckel
- 8 Messer
- 9 Schüssel
(mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring )
- 10 Verschlussdeckel

Abbildung C (Zubehör):

- 11 Messbecher

5. Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II / 

Messbecher

Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen (Nutzvolumen)	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml

Schüssel

Fassungsvermögen	1050 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

6. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.

	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

7. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

8. Verwendung

Hinweis

- ▶ Mit dem Messbecher **11** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **11** herauslaufen.

Mit dem Mixfuß **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung 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 harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Multizerkleinerer, bestehend aus Messer **8**, Schüssel **9** mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring **9a** und Antriebsdeckel **7**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Multizerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

9. 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 **11. Reinigen** beschrieben.

9.1. Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Messer **8** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.



- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil  am Motorblock **4** auf den Pfeil  am Mixfuß **5** weist und der Mixfuß **5** fest einrastet.

9.2. Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Messer **8** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Stellen Sie die Schüssel **9** auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer **8** auf die Halterung in der Schüssel **9**. Drehen Sie das Messer **8** dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

Hinweis

- ▶ Das Messer **8** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **8** sitzt erst ganz fest, wenn der Antriebsdeckel **7** aufgesetzt wird.
 - Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **9**.
-  **Hinweis**
- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **9** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung   und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

- Setzen Sie den Antriebsdeckel **7** auf die Schüssel **9** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **9** in die Schiene am Antriebsdeckel **7** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **8** korrekt in den Antriebsdeckel **7** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel **7**, so dass der Pfeil  am Antriebsdeckel **7** auf den Pfeil  am Motorblock **4** weist und der Motorblock **4** fest einrastet.

i Hinweis

- Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel 9 aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel 10 verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel 7 und den Motorblock 4 ab sowie das Messer 8 vorsichtig heraus.

10. Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer 8 ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

10.1. Stabmixer bedienen

i Hinweis

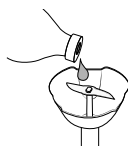
- Befüllen Sie den Messbecher 11 zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/ Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

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

i Hinweis



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

- 5) Nehmen Sie den Mixfuß 5 vom Motorblock 4 ab. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten 6 gleichzeitig ein und heben den vom Mixfuß 5 vom Motorblock 4 ab.

10.2. Multizerkleinerer bedienen

i Hinweis

- Befüllen Sie die Schüssel 9 zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung 12 und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung 13.

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel 9 auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel 9 hat einen Anti-Rutsch-Ring 14, so dass die Schüssel 9 nicht so leicht verrutscht.
- 3) 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.

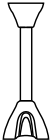
i Hinweis

- Halten Sie die Schüssel 9 und den aufgesetzten Antriebsdeckel 7 mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste | 2/3 drücken.

- Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **6** ab, während Sie die Taste **2/3** drücken.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **2/3** los.

- 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **7** ab. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten **6** gleichzeitig ein und heben den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **7**.

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

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	6 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min – Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/Mandeln	200 g	Turbo	ca. 50 Sek.
	Walnüsse	200 g	••• – ••••	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

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

11. Reinigen

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **8** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Multizerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **8** verletzen. Machen Sie das Messer **8** für Kinder unzugänglich.

Hinweis

-  Messbecher **11**, Messer **8** und Schüssel **9** mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring **9a** und Verschlussdeckel **10** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!
- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** 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 Antriebsdeckel **7**, die Schüssel **9** mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring **9a** und Verschlussdeckel **10**, den Messbecher **11** und das Messer **8** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

12. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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) 525219_2601 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) 525219_2601 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

13.1. Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 525219_2601

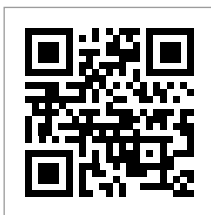
13.2. Importeur

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

14. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter www.kompernass.com dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt

auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 525219_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

15. Rezepte

15.1. Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

15.2. Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

15.3. Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

15.4. Bananenmilch

Zutaten

- 1 Banane
- 250 ml Milch
- ca. 1 TL Zucker nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Bananenschalen entfernen und die Banane in Stücke schneiden.
- 2) Banane, Milch und Zucker in den Mixbecher geben und mit dem Mixfuß ⑤ vermischen.

15.5. Mayonnaise

Zutaten

- 375 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 3 Eigelb
- 23 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Essig in einen Mixbecher geben, den Mixfuß ⑤ senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste ③ gedrückt halten.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information
Stan informacj · Informacijos data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums
Stand der Informationen: 03/2026 · Ident.-No.: SSMS600G7-092025-2

IAN 525219_2601

