



## JUG BLENDER SSMP 600 A1

(GB)

### JUG BLENDER

Operating instructions

(SE)

### MIXER

Bruksanvisning

(PL)

### BLENDER KIELICHOWY

Instrukcja obsługi

(EE)

### KANNMIKSER

Kasutusjuhend

(FI)

### TEHOSEKOITIN

Käyttöohje

(DK)

### BLENDER

Betjeningsvejledning

(LT)

### PLAKTUVAS

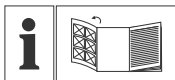
Naudojimo instrukcija

(LV)

### BLENDERIS

Lietošanas pamācība

IAN 496701\_2504



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.

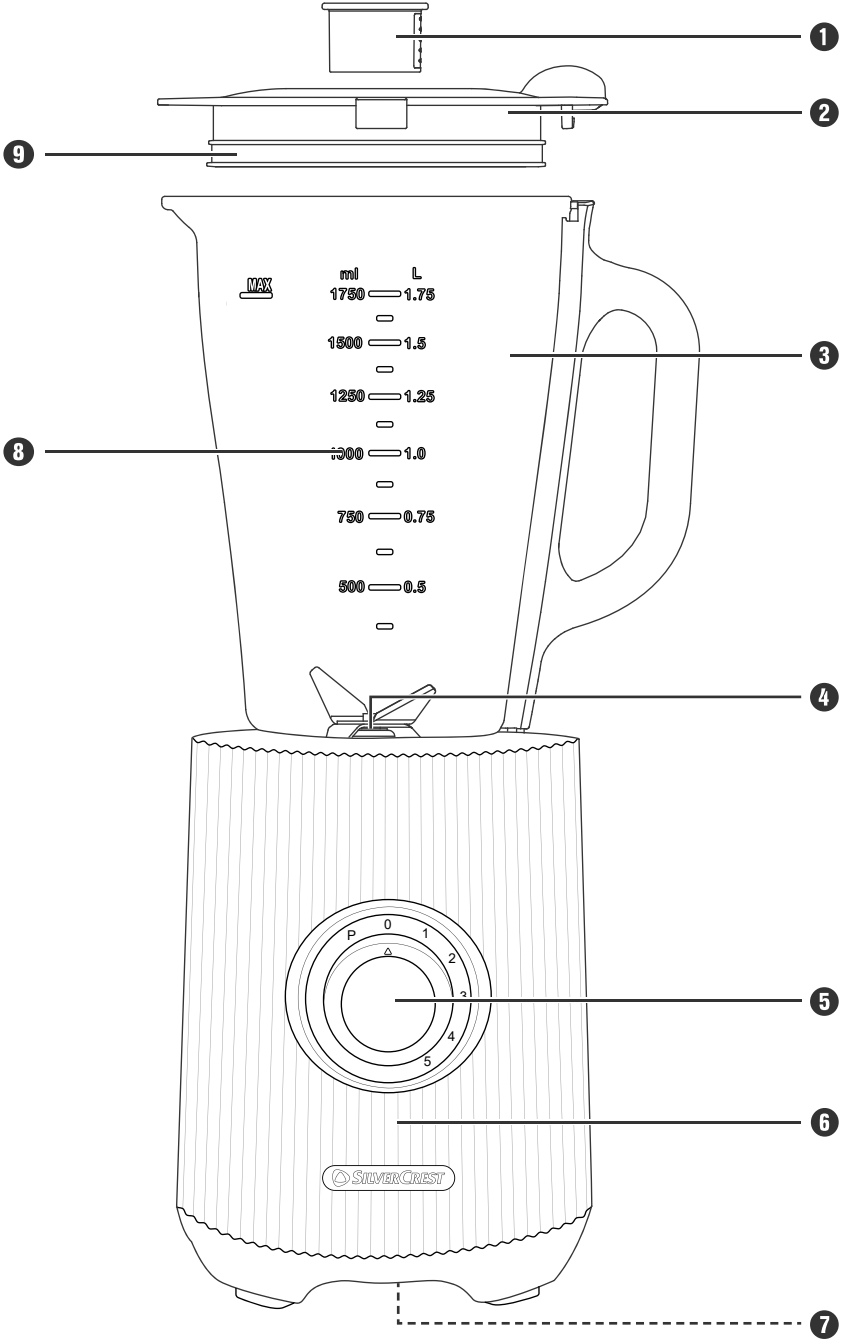
---

LV

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

---

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	15
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	27
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	39
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	53
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	67
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	79
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	91



# Content

<b>1. Introduction</b>	<b>2</b>
<b>2. Intended use</b>	<b>2</b>
<b>3. Package contents</b>	<b>2</b>
<b>4. Description of the appliance</b>	<b>2</b>
<b>5. Technical data</b>	<b>2</b>
<b>6. Warnings and symbols used</b>	<b>3</b>
<b>7. Safety instructions</b>	<b>4</b>
<b>8. Unpacking</b>	<b>6</b>
<b>9. Setting up</b>	<b>6</b>
<b>10. Operation</b>	<b>6</b>
10.1. Fitting and filling the blender . . . . .	6
10.2. Selecting the speed setting . . . . .	8
10.3. Filling while in use. . . . .	8
10.4. Removing the blender. . . . .	8
<b>11. Useful tips</b>	<b>8</b>
<b>12. Recipes</b>	<b>9</b>
<b>13. Cleaning</b>	<b>10</b>
13.1. Cleaning the blender . . . . .	10
13.2. Cleaning the motor block . . . . .	12
<b>14. Storage</b>	<b>12</b>
<b>15. Disposal</b>	<b>12</b>
<b>16. Kompernass Handels GmbH warranty</b>	<b>12</b>
16.1. Service . . . . .	13
16.2. Importer . . . . .	13

# 1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all 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 appliance is intended exclusively for ...

- mixing, puréeing and stirring foods as well as crushing ice cubes,
- use exclusively in normal domestic amounts and only for private use in a domestic environment in dry rooms.

This appliance is not intended for ...

- chopping herbs, onions, meat and hard food components such as nuts, pits, large seeds or stalks,
- making nut puree,
- the processing of materials that are not foodstuffs,
- commercial or industrial use,
- for use in damp environments or outdoors,
- processing hot/boiling liquids.

Use only the accessories and spare parts that are specified for this appliance. Other parts may not be adequately suitable or safe!

# 3. Package contents


After unpacking, check to ensure all items are available. The package contains:

- Motor block, with power cable and plug
- Blender
- Lid
- Measuring cap
- Operating instructions

# 4. Description of the appliance

- 1 Measuring cap
- 2 Lid
- 3 Blender
- 4 Cutting blades
- 5 Switch
- 6 Motor block
- 7 Cable retainer
- 8 Scale
- 9 Rubber lid seal







# 5. Technical data

Nominal voltage	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominal power consumption	600 W
Power consumption in off mode	< 0.5 W
Storage capacity	approx. 2.3 litres
Max. capacity	1.75 litres
Protection Class	II / 
CO time	3 minutes

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. When the specified CO time has been reached, the appliance must be switched off until the motor has cooled down to room temperature.

## 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):

	<b>DANGER!</b> 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.
	<b>WARNING!</b> 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.
	<b>CAUTION!</b> 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.
	<b>ATTENTION!</b> A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	<b>Note:</b> 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!**

- Ensure that the appliance, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in damp environments.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any way.
- 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.
- Always remove the plug from the power socket after use. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket.
- Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance may not be used if it shows signs of damage, especially to the motor block or the blender attachment.
- Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance while it is in use or if there is an evident malfunction.

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- NEVER insert your hand or fingers into the blender, especially when it is in use. The cutting blades are extremely sharp!
- DO NOT remove the lid when the appliance is in operation.
- To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades!

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- Risk of injury if appliance is misused.
- The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance is not to be used by children.
- The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Be careful when handling the appliance. The cutting blades are extremely sharp!
- Take care when emptying the blender! The cutting blades are extremely sharp!
- Take care when cleaning the appliance! The cutting blades are extremely sharp!
- Switch the appliance off and disconnect the plug from the power supply before changing accessories or getting hold of parts that move during operation.
- Always make sure that the blender is switched off before removing the jug from the motor block!
- Use the blender only with the supplied motor block!

## ! CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- Do not use the appliance in direct sunlight or near any heatgenerating appliances.
- NEVER fill the blender with boiling liquids or other foods! Allow these to cool to a lukewarm temperature.
- NEVER operate the appliance when it is empty, i.e. without ingredients in the blender attachment.

## 8. Unpacking

- Remove all packaging materials or protective films from the appliance. Retain the packaging, so that you can store the appliance safely or send it by post, e.g. if it needs to be repaired.
- Before using the appliance, check that it is free of damage; check also that the power cable and plug as well as all accessories and appliance parts are undamaged.
- Clean all components carefully before using the appliance for the first time (see **13. Cleaning**).

## 9. Setting up

Once all components have been cleaned as described in the section **13. Cleaning**:

- Position the appliance so that, ...
  - that the mains cable passes through the recess at the rear of the appliance,
  - the power plug is immediately accessible, so that it can be quickly withdrawn in the event of danger,
  - that it remains stable and is not at risk of slipping. This will prevent it from tipping over due to vibrations.
  - that the mains cable is not in the working area and thus does not present a risk of being inadvertently snagged and tipping the appliance over.

## 10. Operation



### ⚠ WARNING!

- ▶ The motor switches off automatically as soon as the blender **3** is removed from the motor block **6** or the lid **2** is opened. In such cases it may be easy to forget that the machine is still switched on. The motor will then start unexpectedly as soon as the blender attachment **3** is fitted or the lid **2** is closed again.

Therefore:


- Do not insert the power plug into the wall socket until the blender **3** is fitted and mounted with its lid fitted and closed.
- Before fitting the blender, always check to see that the appliance is switched off or that the power plug has been removed.
- Switch the appliance off first, pull the plug out and wait until the motor has come to a standstill before removing the blender **3** or opening the lid **2**.

### 10.1. Fitting and filling the blender

- 1) Rotate the blender **3** anticlockwise until the arrow ▼ under the blender handle is located above the  position. Remove the blender **3** from the motor block **6** in a vertical, upward motion.
- 2) Remove the lid **2** by rotating it anticlockwise towards position  (see Fig 1) until you can pull it upwards.

3) Fill the blender **3** to at least to the lowest line of the scale **8** and at most to the MAX mark. For optimum results, we recommend the following maximum filling quantities:

Food	Max. filling quantity	Recommended level	Recommended processing time
Liquids	1750 ml	1-3	60 sec.
Yoghurt-based drinks	1250 ml	2-5	90 sec.
Milkshakes/ smoothies	1250 ml	2-5	60-90 sec.
Pancake mix	1250 ml	3-5	90 sec.
Baby food	750 ml	5	3 min.
Mayonnaise	2 eggs 250 ml oil	3-5	90-120 sec.
Vegetable soup	1500 ml	3-5	3 min.
Ice cubes	375 ml (approx. 14-15 pieces)	P	12x

4) Press the lid **2** firmly down onto the blender **3**. Close the lid **2** by turning it clockwise to position  until it audibly engages (see Fig. 2). Ensure that the pouring spout on the blender **3** is closed. The motor cannot start until the lid **2** is fitted flush.

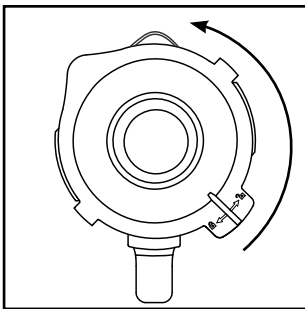


Fig. 1

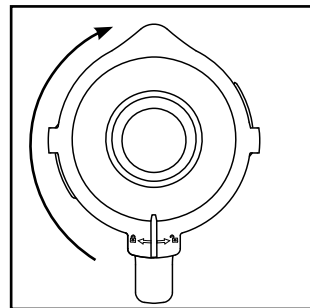




Fig. 2

- 5) Press the measuring cap **1** into the lid as far as the stop.
- 6) Place the filled and closed blender **3** on the motor block **6**. To do this, use the recesses on the motor block **6** and ensure that the arrow **q** on the blender is pointing to the  symbol while doing so. Turn the blender **3** clockwise to position  until it audibly engages. The motor cannot start until the blender **3** is fitted flush.

## 10.2. Selecting the speed setting

Once the blender **3** is filled and sitting completely closed on the motor block **6**, you can switch on the appliance.

Set the switch **5** to ...

- **Level 1 – 3**  
for liquids or soft foodstuffs, for mixing, blending and stirring
- **Level 3 – 5**  
for more solid foods or for chopping
- **Level P (pulse function)**  
for short, powerful impulse operation, e.g. for crushing ice cubes or when cleaning. To prevent overloading the motor, the switch **5** does not lock in this position. Therefore, hold the switch **5** in this position for short periods only.

### **i** Note

- ▶ Fill the blender **3** with ice cubes up to the 375 ml mark at the maximum. Otherwise, the ice cubes will not be crushed optimally.

## 10.3. Filling while in use

### **⚠** WARNING!


- ▶ If you want to add additional foods during operation, use only the measuring cap **1** provided for this purpose. Do NOT open the lid **2**.
- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender **3** while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades **4**!

To add more food while the appliance is in use, ...

- 1) Remove the measuring cap **1** from the lid **2**.
- 2) Add the ingredients.
- 3) Press the measuring cap **1** back into the lid.

## 10.4. Removing the blender

Once you have finished processing the food in the attachment:

- 1) Always start by setting switch **5** to the off position ("0") and pulling out the mains plug.
- 2) Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender **3** off the motor block **6**. Rotate the blender **3** anti-clockwise until the arrow ▼ under the blender handle is located above the  position. Remove the blender **3** from the motor block **6** in a vertical, upward motion.

## 11. Useful tips

- To achieve the best results when puréeing firm ingredients, add small amounts one after the other into the blender **3** rather than a single large portion.
- When processing firm ingredients, cut them into small pieces (2 – 3 cm).
- Add at least 50 ml of liquid when pureeing fruit or vegetables.
- Add thicker ingredients (such as yoghurt) into the blender **3** first. If any of ingredients are not picked up during mixing, remove the blender **3** from the motor block **6**, remove the lid **2** and stir the ingredients with a suitable implement, such as a spoon. Replace the blender **3** back on the motor block **6** with the lid **2** closed and continue mixing.
- When mixing liquid ingredients, start off with a small amount of liquid. Gradually add more liquids to the mixture through the measuring cap.
- The appliance can be stabilised by placing your hand on top of the closed blender during operation.
- For stirring solid or very thick liquid foods, it can be useful to use level **P** to prevent the cutting blades **4** from blocking.

### **i** Note

- ▶ Do not use the appliance to grind crystals of cooking salt, refined sugar or white sugar. For example, to make powdered sugar.

## 12. Recipes

### Banana shake

- 2 bananas
- approx. 2 tbsp. sugar (depending on the ripeness of the bananas and personal taste)
- ½ l milk
- 1 dash of lemon juice

Peel the bananas and liquidise them at level 2. Gradually add the milk, then the sugar and the lemon juice. Keep mixing everything until you have a smooth and uniform liquid. Serve the shake chilled.

### Vanilla shake

- ¼ l milk
- 250 g vanilla ice cream
- 125 g ice cubes
- 1 ½ tsp. sugar

Crush the ice cubes using level **P**. Place the remaining ingredients into the mixer. Mix everything at Level 2 until the liquid has a smooth consistency.

### Cappucino shake

- 65 ml cold espresso (or a very strong coffee)
- 65 ml milk
- 15 g sugar
- 65 g vanilla ice cream
- 100 g ice cubes

Crush the ice cubes using level **P**. Add the espresso, milk and sugar. Mix everything together at level 2 until the sugar has dissolved. Finally, add the vanilla ice cream and then briefly mix everything together at level 1.

### Tropical mix

- 125 ml pineapple juice
- 60 ml papaya juice
- 50 ml orange juice
- ½ small tin of peaches with juice
- 125 g ice cubes

Crush the ice cubes using level **P**. Place all ingredients into the mixer and blend them together at level 3.

### Nut nougat shake

- ½ l milk
- 200 g nut nougat spread
- 1 scoop of vanilla ice cream
- 50 ml cream

Add all the ingredients to the blender and mix at level 3 until everything is evenly blended together.

### Carrot shake

- 300 ml apple juice
- 500 ml carrot juice
- 4 tbsp. cooking oil (wheatgerm oil or rapeseed oil)
- 4 tbsp. of lemon juice
- Powdered ginger
- Pepper

Add the apple juice, cooking oil and lemon juice into the blender and mix everything together at level 2. Then add the carrot juice and mix everything together at level 2. To finish, add the powdered ginger and pepper to taste.

### Blackcurrant mix

- 2 tsp. honey
- 2 bananas
- ¼ l buttermilk
- ¼ l blackcurrant juice

Place all ingredients into the mixer and blend them together at level 3.

## Hawaii shake

- 4 bananas
- ¼ l pineapple juice
- ½ l milk
- 2 tbsp. honey
- ¼ l rum

Peel the bananas and liquidise them at level 2. Then add the other ingredients and mix everything together at level 1.

## Fruity pineapple and strawberry mix

- 250 ml pineapple juice
- 200 g strawberries
- 300 ml apple juice
- 4 ice cubes

Wash the strawberries and remove the green parts. Crush the ice cubes using level **P**. Liquidise them at level 2. Then add the other ingredients and mix everything together at level 1.

## Andalusian cold soup (gazpacho)

- ½ cucumber
- 1 large tomato
- 1 green pepper
- ½ onion
- 1 garlic clove
- ½ white bread roll
- ½ tsp. salt
- 1 tsp. red wine vinegar
- 1 tbsp. olive oil

Cut the vegetables into pieces approx. 2 cm in size. Start by adding the first the tomatoes and then the cucumber to the blender. Liquidise them at level 3. Add the remaining ingredients and then liquidise/blend them all together at level 3 until a smooth soup is created. Serve the soup with bread.

### Note

- ▶ These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guiding values. Adapt these recipe suggestions based on your personal experience.
- ▶ In cases of lactose intolerance, we recommend you use a lactose-free milk. Keep in mind, however, that lactose-free milk is a little sweeter.

## 13. Cleaning

### DANGER!

Before starting to clean the blender and its components:

- ▶ Ensure that the motor is switched off and the power plug removed from the socket.



Do not immerse the motor block **6** in water or other liquids. This could result in you receiving a fatal electric shock and cause damage to the appliance.

- ▶ Never open the housing of the appliance. Otherwise, there is a risk of a fatal electric shock.

### WARNING!

- ▶ Never insert your hand or fingers into the blender **3**, especially while it is in use. The cutting blades **4** are extremely sharp!

### CAUTION!

- ▶ Do not use solvents or abrasive cleaners on the plastic surfaces, they could be damaged by them.

## 13.1. Cleaning the blender

- To prevent injuring yourself on the cutting blades **4**, clean the blender **3** only with a long-handled washing-up brush.
- Clean the measuring cap **1** and the lid **2** in mild soap solution. Ensure that the rubber seal **3** is correctly fitted before using the lid **2** again.

**i Note**



You can also clean the lid **2**, the measuring cap **1** and the blender **3** with the cutting blade **4** in your dishwasher. If possible, place all the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure that they are not jammed in place.

- If you clean the appliance directly after use, you can usually achieve sufficiently hygienic cleaning results by using the following alternatives:

Fill the blender **3** with 750 ml of water and add a couple of drops of mild washing up liquid. Close the lid **2** and fit the blender **3** onto the motor block **6**. Insert the mains plug into the socket and activate the pulse function a few times so that the cutting blades **4** plough through the water at maximum speed. Afterwards, rinse the blender **3** with plenty of clean water to remove any washing up liquid residues.

- To remove stubborn dirt, you can remove the attachment **A** with the cutting blades **4** from the blender jug **3**:

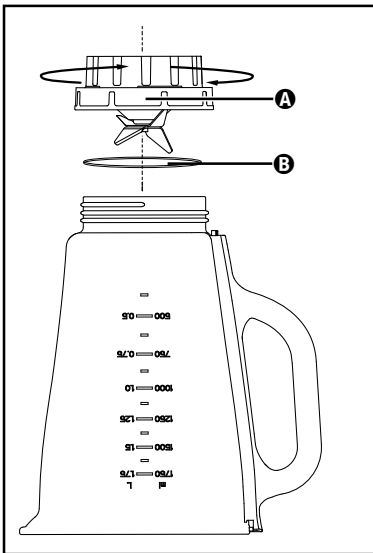



Fig. 3

1) Remove the blender **3** from the motor block **6**. For better stability, remove the lid **2** by turning it anticlockwise towards the position  (see fig 1) until you can pull it off upwards.

2) Turn the appliance upside down and turn the attachment **A** with the cutting blades **4** anticlockwise so that it can be detached from the blender jug **3** (see fig. 3).

**⚠ WARNING!**

- ▶ Handle the cutting blades **4** with extreme caution. They are very sharp.

3) Clean both parts thoroughly in a mild soap solution.

**i Note**

- ▶ If necessary, you can remove the sealing ring **B** from the attachment **A** with the cutting blades **4**. Pull the sealing ring **B** out of the attachment **A** and clean it in a mild soap solution. Then rinse off the sealing ring **B** in fresh water.



You can also clean the blender jug **3** and the attachment **A** with the cutting blades **4** in your dishwasher.

4) Dry all parts thoroughly before reassembling them.

5) Replace the attachment **A** with the cutting blades **4** onto the blender jug **3** and turn it clockwise. Make sure the sealing ring **B** is inserted correctly.

## 13.2. Cleaning the motor block

- 1) Clean the surfaces with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance. Then dry the surfaces thoroughly.
- 2) When cleaning, always check that the contact switch in the fitting for the blender **3** is not blocked by soiling residues. If you cannot dislodge any blockages with the corner of a piece of paper, make contact with Customer Services. Do not use any hard objects, these could damage the contact switch.
- 3) Remove any possible residues on the underside of the motor block **6** with a dry cloth or a stiff-bristled brush only. Ensure that nothing can get in through the ventilation openings of the appliance.

## 14. Storage

- 1) If you do not intend to use the blender for an extended period, clean it thoroughly (see chapter **13. Cleaning**).
- 2) Wrap the power cable around the cable retainer **7** on the base of the motor block **6**.
- 3) Store the blender in a cool and dry location.

## 15. 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.

## 16. Kompnass 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) 496701\_2504 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](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 496701\_2504.

## 16.1. Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 496701\_2504

## 16.2. 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.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Sisällysluettelo

<b>1. Johdanto</b>	<b>16</b>
<b>2. Tarkoituksenmukainen käyttö</b>	<b>16</b>
<b>3. Toimituksen sisältö</b>	<b>16</b>
<b>4. Laitteen kuvaus</b>	<b>16</b>
<b>5. Tekniset tiedot</b>	<b>16</b>
<b>6. Käytetyt varoitukset ja symbolit</b>	<b>17</b>
<b>7. Turvallisuusohjeet</b>	<b>18</b>
<b>8. Purkaminen pakkauksesta</b>	<b>20</b>
<b>9. Sijoittaminen</b>	<b>20</b>
<b>10. Käyttö</b>	<b>20</b>
10.1. Sekoituskannun täyttäminen ja paikoilleen asettaminen . . . . .	20
10.2. Nopeustason valitseminen . . . . .	21
10.3. Täyttäminen käytön aikana . . . . .	22
10.4. Sekoituskannun irrottaminen . . . . .	22
<b>11. Hyödyllisiä huomioita</b>	<b>22</b>
<b>12. Reseptit</b>	<b>22</b>
<b>13. Puhdistaminen</b>	<b>24</b>
13.1. Sekoituskannun puhdistaminen . . . . .	24
13.2. Moottoriosan puhdistus . . . . .	25
<b>14. Säilytys</b>	<b>25</b>
<b>15. Hävittäminen</b>	<b>25</b>
<b>16. Kompernass Handels GmbH:n takuu</b>	<b>25</b>
16.1. Huolto . . . . .	26
16.2. Maahantuoja . . . . .	26

# 1. Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen.

Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötaroituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

# 2. Tarkoituksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ...

- elintarvikkeiden sekoittamiseen ja soseuttamiseen sekä jääpalojen murskaamiseen
- kotitalouksissa tavanomaisille määrille ja vain yksityiseen kotikäyttöön kuivissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ...

- yrttien, sipulien, lihan ja kovien elintarvikkeiden, kuten pähkinöiden, hedelmien kivien, suurten siemenien tai varsien hienontamiseen
- pähkinätahnan valmistamiseen
- muiden materiaalien kuin elintarvikkeiden työstämiseen
- ammattimaiseen tai teolliseen käyttöön
- käytettäväksi kosteassa ympäristössä tai ulkona
- kuumien/kiehuvien nesteiden työstämiseen.

Käytä ainoastaan tälle laitteelle tarkoitettuja lisä- ja varaosia. Muut osat eivät välttämättä ole sopivia tai riittävän turvallisia!

# 3. Toimituksen sisältö

Tarkasta toimituksen täydellisyys pakkauksen avaamisen jälkeen.


Toimitukseen sisältyvät:

- Moottoriosia, virtajohto ja pistoke
- Sekoituskannu
- Kansi
- Annostelukorkki
- Käyttöohje

# 4. Laitteen kuvaus

- 1 Annostelukorkki
- 2 Kansi
- 3 Sekoituskannu
- 4 Leikkuuterä
- 5 Kytkin
- 6 Moottoriosia
- 7 Johtokela
- 8 Asteikko
- 9 Kannen kumitiiviste

# 5. Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Nimellisteho	600 W
Tehontarve pois päältä-tilassa	< 0,5 W
Tilavuus	n. 2,3 litraa
Enimmäistyöttömäärä	1,75 litraa
Suojausluokka	II / 
LK-aika	3 minuuttia

LK-aika (lyhytkäyttöaika) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää niin, ettei moottori ylikuumene tai vaurioidu. Ilmoitetun lyhytkäyttöajan jälkeen laite on sammutettava, kunnes moottorin lämpötila on jäähtynyt huonelämpötilaa vastavalle tasolle.

## 6. Käytetyt varoitukset ja symbolit

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

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

	Vaihtovirta/-jännite
	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä.
	Ei saa upottaa veteen!
	Soveltu 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 lajitellaessa: 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

### **⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!**

- Älä koskaan upota moottoriosaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Käytä laitetta ainoastaan kuivissa tiloissa. Älä koskaan käytä sitä ulkona tai kosteissa olosuhteissa.
- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Vedä virtajohto siten, ettei se jää kiinni tai vaurioitu muulla tavalla.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakaspalvelu tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Vedä pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen. Pelkästään virran katkaiseminen ei riitä, koska laitteessa on virtaa niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.
- Tarkasta laitteen moitteeton kunto ennen jokaista käyttökertaa. Laitetta ei saa käyttää, jos siinä on havaittu vaurioita, erityisesti moottoriosassa tai sekoituskannussa.
- Irrota pistoke välittömästi pistorasiasta, jos havaitset epätavallista ääntä tai hajua tai toimintahäiriön.

### **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Älä koskaan työnnä kättäsi sekoituskannuun, etenkin laitteen ollessa käynnissä. Terät ovat erittäin teräviä!
- Älä avaa kantta, kun laite on käytössä.
- Älä jätä käynnissä olevaa laitetta valvomatta, jotta voit vaaratilanteessa reagoida välittömästi.
- Älä koskaan työnnä ruokailu- tai sekoitusvälineitä sekoituskannuun, kun laite on käynnissä. On olemassa huomattava loukkaantumisvaara, jos ne koskettavat erittäin nopeasti pyöriviä teriä!
- Lapsia on valvottava ja varmistettava, etteivät he pääse leikkimään laitteella.

- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- 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.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Ole varovainen käyttäessäsi laitetta. Terät ovat erittäin teräviä!
- Ole varovainen, kun tyhjennät sekoituskannua!  
Terät ovat erittäin teräviä!
- Ole varovainen puhdistaussasi laitetta! Terät ovat erittäin teräviä!
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisäosia tai kosket käytön aikana liikkuviin osiin.
- Varmista, että tehosekoitin on kytketty pois päältä, ennen kuin nostat sekoituskannun pois moottoriosalta!
- Käytä sekoituskannua vain mukana toimitetun moottoriosan kanssa!

## **HUOMIO! ESINEVAHINGOT!**

- Älä käytä laitetta suorassa auringonpaisteessa tai lämpöä tuottavien laitteiden läheisyydessä.
- Älä koskaan täytä sekoituskannuun kiehuvia nesteitä tai erittäin kuumia elintarvikkeita! Anna niiden ensin jäähtyä kädenlämpöisiksi!
- Älä koskaan käynnistä laitetta tyhjänä, eli kun sekoituskannuun ei ole täytetty aineksia.

## 8. Purkaminen pakkauksesta

- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvot. Säilytä pakkaus, jotta voit varastoida laitteen suojattuna tai lähettää sen suojattuna esimerkiksi korjausta varten.
- Ennen kuin käytät laitetta, varmista, että laite, virtajohto ja pistoke sekä kaikki laitteen osat ja lisävarusteet ovat ehjiä.
- Puhdista kaikki osat huolellisesti ennen tehosekoittimen ensimmäistä käyttöä (katso kohta **13. Puhdistaminen**).

## 9. Sijoittaminen

Sen jälkeen, kun olet puhdistanut kaikki osat kohdassa **13. Puhdistaminen** kuvatulla tavalla:



- Sijoita laite siten, että ...
  - virtajohto kulkee takapuolella olevan aukon läpi
  - pistoke on helposti saatavilla, jotta se on helppo irrottaa pistorasiasta vaaratilanteissa
  - se seisoo tukevasti ja liukumatta, jotta tärinä ei kaada laitetta.
  - virtajohto ei ulotu työskentelyalueelle eikä sitä voida vetää vahingossa niin, että laite kaatuu.

## 10. Käyttö

### ⚠ VAROITUS!

- ▶ Moottori sammuu heti, kun sekoituskannu **3** irrotetaan moottoriosasta **6** tai kansi **2** avataan. Silloin saattaa jäädä huomaamatta, että laite on edelleen päällä. Moottori käynnistyy silloin heti, kun sekoituskannu **3** laitetaan takaisin paikalleen tai kansi **2** suljetaan.  
Toimi siksi seuraavasti:
  - Työnnä pistoke pistorasiaan vasta, kun sekoituskannu **3** on asetettu paikalleen valmiiksi täytettynä ja suljettuna.
  - Varmista aina ennen sekoituskannun paikalleen asettamista, että laite on kytketty pois päältä tai että pistoke on irrotettu pistorasiasta.
  - Kytke laite ensin pois päältä, irrota pistoke ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt, ennen kuin irrotat sekoituskannun **3** tai vaat kannen **2**.

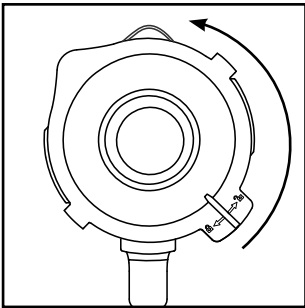
### 10.1. Sekoituskannun täyttäminen ja paikoilleen asettaminen

- 1) Pyöritä sekoituskannua **3** vastapäivään, kunnes sekoituskannun kahvan alapuolella oleva nuoli ▼ on symbolin  kohdalla. Irrota sekoituskannu **3** moottoriosasta **6** suoraan ylöspäin.
- 2) Pyöritä kanta **2** niin kauan vastapäivään symbolin  suuntaan (ks. kuva 1), kunnes voit nostaa sen pois.

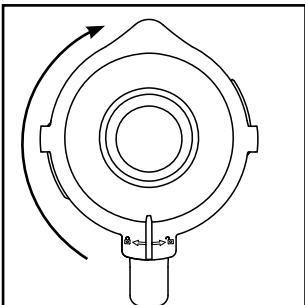
3) Täytä sekoituskannu ③ vähintään asteikon ⑧ alimpaan viivaan ja enintään MAX-merkintään asti. Parhaat lopputulokset saadaan noudattamalla seuraavia suositteluja täyttömääriä:

Elintarvike	Maksimaalinen täyttömäärä	Suosittelutaso	Suosittelu työstöaika
Nesteet	1750 ml	1-3	60 s
Jogurtti-sekajuomat	1250 ml	2-5	90 s
Pirtelöt/smoothiet	1250 ml	2-5	60-90 s
Räiskäletaikina	1250 ml	3-5	90 s
Vauvasose	750 ml	5	3 min
Majoneesi	2 kananmunaa 250 ml öljyä	3-5	90-120 s
Vihanneskeitto	1 500 ml	3-5	3 min
Jääkuutiot	375 ml (apie 14-15 vnt.)	P	12x

4) Paina kansi ② hieman kallellaan jälleen tiiviisti sekoituskannun ③ päälle. Sulje kansi ② pyörittämällä sitä myötäpäivään symbolin ④ kohdalle, kunnes se lukittuu kuuluvasti (ks. kuva 2). Varmista, että sekoituskannun ③ kaatonokka on suljettu. Moottori käynnistyy vain, kun kansi ② on tiiviisti paikoillaan.



Kuva 1



Kuva 2

5) Paina sen jälkeen annostelukorkki ① vasteseen asti kannessa olevaan aukkoon.

6) Aseta valmiiksi täytetty ja suljettu sekoituskannu ③ moottoriosalle ⑥. Käytä apuna moottoriosassa ⑥ olevia syvennyksiä ja varmista, että sekoituskannussa ③ oleva nuoli q osoittaa ④-symbolia. Pyöritä sekoituskannua ③ myötäpäivään symbolin ④ kohdalle, kunnes se lukittuu kuuluvasti. Moottori käynnistyy vain, kun sekoituskannu ③ on tiiviisti paikoillaan.

## 10.2. Nopeustason valitseminen

Kun sekoituskannu ③ on valmiiksi täytetty ja kunnolla kiinni moottoriosassa ⑥, voit käynnistää laitteen.

Käännä kytkin ⑤ kohtaan ...

- **Taso 1 – 3**  
nestemäisille tai suhteellisen kiinteille elintarvikkeille, sekoittamiseen ja soseuttamiseen
- **Taso 3 – 5**  
kiinteämmille elintarvikkeille tai hienontamiseen
- **Taso P (pulssitoiminto)**  
lyhyeen, voimakkaaseen tehokäyttöön, esimerkiksi jääkuutioiden murskaamiseen tai laitteen puhdistamiseen. Kytкин ⑤ ei jää tähän asentoon, jotta moottori ei pääse ylikuormittumaan. Pidä siksi kytkintä ⑤ vain lyhyesti tässä asennossa.

### **i** **Huomautus**

- ▶ Täytä sekoituskannuun **3** enintään 375 ml jääpaloja. Muuten laite ei murskaa jääpaloja parhaalla mahdollisella tavalla.

## **10.3. Täyttäminen käytön aikana**

### **⚠** **VAROITUS!**


- ▶ Jos haluat täyttää kannuun jotakin laitteen ollessa käynnissä, avaa sitä tarkoitusta varten oleva annostelukorkki **1**. Älä missään tapauksessa avaa kanitta **2**.
- ▶ Älä koskaan työnnä aterimia tai sekoitusvälineitä sekoituskannuun **3**, kun laite on käynnissä. On olemassa huomattava loukkaantumisvaara, jos ne koskettavat erittäin nopeasti pyörivää leikkuuterää **4**!

Kun haluat täyttää kannuun jotakin käytön aikana, ...

- 1) irrota annostelukorkki **1** kannesta **2**
- 2) lisää ainekset kulhoon
- 3) paina sen jälkeen annostelukorkki **1** takaisin kannessa olevaan aukkoon.

## **10.4. Sekoituskannun irrottaminen**

Kun täytettyjen elintarvikkeiden työstäminen on lopetettu:

- 1) Käännä kytkin **5** aina ensin pois-asentoon ("0") ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Odota, että moottori on pysähtynyt, ennen kuin irrotat sekoituskannun **3** moottoriosasta **6**. Pyöritä sitä varten sekoituskannua **3** vastapäivään, kunnes sekoituskannun kahvan alapuolella oleva nuoli q on symbolin  kohdalla. Irrota sekoituskannu **3** moottoriosasta **6** suoraan ylöspäin.

## **11. Hyödyllisiä huomioita**

- Kiinteitä aineksia soseuttaessasi saat parhaan lopputuloksen, kun lisäät ainekset sekoituskannuun **3** vähitellen pienissä erissä, sen sijaan, että täyttäisit suuren määrän yhdellä kerralla.
- Kun työstät kiinteitä aineksia, leikkaa ne pieniksi paloiksi (2 – 3 cm).

- Lisää vähintään 50 ml nestettä hedelmiä tai vihanneksia soseuttaessasi.
- Täytä sekoituskannuun **3** ensin koostumukseltaan ei niin notkeat ainekset, esim. jogurtti. Jos kaikki ainekset eivät sekoitu, irrota sekoituskannu **3** moottoriosasta **6**, poista kansi **2** ja sekoita aineksia esim. lusikalla. Aseta sekoituskannu **3** kansi **2** suljettuna takaisin moottoriosaan **6** ja jatka sekoittamista.
- Nestemäisiä aineksia sekoittaessasi aloita ensin pienellä nestemäärällä. Lisää nestettä vähitellen kannen aukon kautta.
- Asettamalla kätesi käyvän, suljetun tehosekoittimen päälle, voit estää laitetta tärisevästä.
- Kiinteiden tai erittäin sakeiden elintarvikkeiden sekoittamisessa voi olla hyvä käyttää tasoa **P**, jotta leikkuuterä **4** ei jumitu.

### **i** **Huomautus**

- ▶ Älä käytä laitetta ruokasuolan, hienosokerin tai valkoisen kidesokerin hienontamiseen, esimerkiksi tomusokerin valmistamiseen.

## **12. Reseptit**

### **Banaanipirtelö**

- 2 banaania
- n. 2 rkl sokeria (banaanien kypsyydestä riippuen ja oman maun mukaan)
- ½ l maitoa
- 1 rutistus sitruunamehua

Kuori banaanit ja sekoita ne tasolla 2. Lisää vähitellen maito, sitten sokeri ja sitruunamehu. Sekoita niin kauan, kunnes tuloksena on tasainen seos. Tarjoile pirtelö jääkylmänä.

### **Vaniljapirtelö**

- ¼ l maitoa
- 250 g vaniljajäätelöä
- 125 g jääkuutiota
- 1 ½ tl sokeria

Murskaa jääkuutiot tasolla **P**. Täytä sitten loput ainekset tehosekoittimeen. Sekoita aineksia tasolla 2, kunnes seos on tasaista.

## Cappuccino-pirtelö

- 65 ml kylmää espressoa (tai erittäin vahvaa kahvia)
- 65 ml maitoa
- 15 g sokeria
- 65 g vaniljajäätelöä
- 100 g jääkuutioita

Murskaa jääkuutiot tasolla **P**. Kaada joukkoon espresso, maito ja sokeri. Sekoita kaikki tasolla 2, kunnes sokeri on liuennut. Lisää lopuksi vaniljajäätelö ja sekoita lyhyesti tasolla 1.

## Tropiikki-cocktail

- 125 ml ananasmehua
- 60 ml papaijamehua
- 50 ml appelsiinimehua
- ½ pieni tölkki persikoita mehussa
- 125 g jääkuutioita

Murskaa jääkuutiot tasolla **P**. Laita kaikki ainekset sekoittimeen ja sekoita tasolla 3.

## Pähkinäsuklaapirtelö

- ½ l maitoa
- 200 g pähkinäsuklaatahnaa
- 1 pallo vaniljajäätelöä
- 50 ml kermaa

Sekoita kaikki ainekset sekoittimessa tasolla 3, kunnes seos on tasaista.

## Porkkanapirtelö

- 300 ml omenamehua
- 500 ml porkkanamehua
- 4 rkl öljyä (vehnänalkio- tai rapsiöljyä)
- 4 rkl sitruunamehua
- inkiväärijauhetta
- pippuria

Kaada omenamehu, öljy ja sitruunamehu sekoittimeen ja sekoita tasolla 2. Lisää sitten porkkanamehu ja sekoita tasolla 2. Mausta pirtelö inkiväärijauheella ja pippurilla.

## Viinimarja-cocktail

- 2 tl hunajaa
- 2 banaania
- ¼ litraa kirnupiimää
- ¼ litraa (mustaa) viinimarjamehua

Laita kaikki ainekset sekoittimeen ja sekoita tasolla 3.

## Havaiji-pirtelö

- 4 banaania
- ¼ l ananasmehua
- ½ l maitoa
- 2 rkl hunajaa
- ¼ l rommia

Kuori banaanit ja sekoita ne tasolla 2. Lisää loput ainekset ja sekoita tasolla 1.

## Hedelmäinen ananasmansikka-cocktail

- 250 ml ananasmehua
- 200 g mansikoita
- 300 ml omenamehua
- 4 jääkuutiota

Pese mansikat ja poista kanta. Murskaa jääkuutiot tasolla **P**. Soseuta mansikat tasolla 2. Lisää loput ainekset ja sekoita kaikki tasolla 1.

## Andalusialainen kylmä keitto (gazpacho)

- ½ kurkku
- 1 pihvitomaatti
- 1 vihreä paprika
- ½ sipuli
- 1 valkosipulin kynsi
- ½ vehnäsämpylä
- ½ tl suolaa
- 1 tl punaviinietikkaa
- 1 rkl oliiviöljyä

Leikkaa vihannekset noin 2 cm:n kokoisiksi palloiksi. Laita sekoittimeen ensin tomaatinpalat ja sen jälkeen kurkku. Soseuta ne tasolla 3. Lisää loput ainekset ja soseuta/sekoita kaikki tasolla 3, kunnes keitto on tasaista. Tarjoile leivän kanssa.

## **i** Huomautus

- ▶ Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia. Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten kokemustesi mukaan.
- ▶ Jos kärsit laktoosi-intoleranssista, suosittelimme käyttämään laktoositonta maitoa. Huomaa kuitenkin, että laktoositon maito maistuu hieman makeammalta.

## 13. Puhdistaminen

### **⚠** SÄHKÖISKUN VAARA!

Ennen tehosekoittimen ja sen osien puhdistamista:

- ▶ Varmista, että laite on kytketty pois päältä ja pistoke on irrotettu pistorasiasta.

**⚠** Älä missään nimessä upota moottoriosaa **6** veteen tai muihin nesteisiin. Tämä voi aiheuttaa sähköiskusta johtuvan hengenvaarana, ja laite voi vaurioitua.

- ▶ Älä koskaan avaa laitteen koteloä. Jos kotelo avataan, sähköisku voi aiheuttaa hengenvaarana.

### **⚠** VAROITUS!

- ▶ Älä koskaan työnnä kättäsi sekoituskannuun **3**, etenäkään laitteen ollessa käynnissä. Leikkuuterät **4** ovat erittäin teräviä!

## **!** HUOMIO!

- ▶ Älä käytä liuotinaaineita tai hankaavia aineita muovipinnoille, ne voivat vaurioitua.

## 13.1. Sekoituskannun puhdistaminen

- Puhdista sekoituskannu **3** vain pitkävartisella astianpesuharjalla, jotta et loukkaa itseäsi leikkuuterään **4**.
- Puhdista annostelukorkki **1** ja kansi **2** miedossa saippuavedessä. Varmista, että kumitiivist **4** on oikein paikoillaan, ennen kuin käytät kannta **2** uudelleen.

## **i** Huomautus

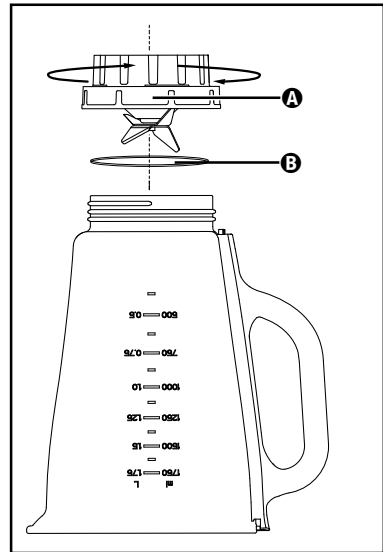


Voit pestä kannen **2**, annostelukorkin **1** ja sekoituskannun **3** leikkuuterineen **4** myös astianpesukoneessa.


- Jos puhdistat laitteen välittömästi käytön jälkeen, saavutat useimmissa tapauksissa riittävän hygieenisen puhdistuksen seuraavien vaihtoehtojen avulla:

Täytä 750 ml vettä sekoituskannuun **3** ja tipauta joukkoon muutama tippa mietoa astianpesuainetta. Sulje kansi **2** ja aseta sekoituskannu **3** moottoriosaan **6**. Työnnä pistoke pistorasiaan ja käytä pulssitoimintoa pari kertaa niin, että leikkuuterä **4** pyörii vedessä suurimmalla pyörimisnopeudella. Huuhtelee sen jälkeen sekoituskannu **3** runsaalla puhtaalla vedellä niin, että kaikki astianpesuainejäämät poistuvat.

- Jotta pinttynyt lika irtoaisi paremmin, voit irrottaa osan **A** yhdessä leikkuuterien **4** kanssa sekoituskannun **3** astiasta:



Kuva 3

- 1) Ota sekoituskannu **3** moottoriosasta **6**. Jotta saat tukevamman asennon, poista kansi **2** kiertämällä sitä niin pitkälle vastapäivään kohti asentaa  (ks. kuva 1), että voit nostaa kannen pois.
- 2) Käännä laite ylösalaisin ja pyöritä leikkuuterillä **4** varustettua osaa **A** vastapäivään niin, että se voidaan irrottaa sekoituskannun **3** astiasta (katso kuva 3).

## **VAROITUS!**

- Käsittele leikkuuteriä **4** varovasti. Ne ovat erittäin teräviä.
- 3) Puhdista molemmat osat perusteellisesti miedossa astianpesuainevedessä.

## **Huomautus**

- Tarvittaessa voit irrottaa tiivisterenkaan **B** leikkuuterillä **4** varustetusta osasta **A**. Vedä tiivisterengas **B** pois osasta **A**, ja puhdista se miedossa astianpesuainevedessä. Huuhtelee tiivisterengas **B** sen jälkeen puhtaalla vedellä.



Voit puhdistaa sekoituskannun **3** astian osan **A** leikkuuterineen **4** myös astianpesukoneessa.

- 4) Kuivaa kaikki osat huolellisesti, ennen kuin kokoat ne uudelleen.
- 5) Aseta sitten osa **A** leikkuuterineen **4** takaisin sekoituskannun **3** astialle, ja kierrä se tiukasti paikoilleen myötöpäivään. Varmista, että tiivisterengas **B** on asetettu oikein paikoilleen.

## **13.2. Moottoriosan puhdistus**

- 1) Puhdista pinnat kostealla liinalla. Lisää liinan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta. Pyyhi vielä pelkällä vedellä kostutetulla liinalla mahdolliset pesuainejäämät pois. Kuivaa sitten pinnat hyvin.
- 2) Tarkasta jokaisella puhdistuskerralla, etteivät likäjäämät estä sekoituskannun **3** kiinnityskohdassa olevan kosketuskytkimen toimintaa. Jos et onnistu puhdistamaan mahdollisia jäämiä paperipalan kulmalla, ota yhteyttä asiakaspalveluun. Älä missään tapauksessa käytä tähän tarkoitukseen kovaa esinettä. Se saattaa vaurioittaa kosketuskytkintä.
- 3) Poista mahdolliset epäpuhtaudet moottoriosan **6** alapinnalta ainoastaan kuivalla liinalla ja sudilla. Varmista, ettei mitään pääse laitteeseen tuuletusaukkojen kautta.

## **14. Säilytys**

- 1) Jos tehosekoitin on pidempään käyttämättä, puhdista se perusteellisesti (ks. kohta **13. Puhdistaminen**).
- 2) Kiedo virtajohto moottoriosan **6** pohjassa olevan johtokelan **7** ympärille.
- 3) Säilytä tehosekoitin viileässä, kuivassa paikassa.

## **15. Hävittäminen**



Yliiviivatun jätteen symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttäjän päätyttyä. Laite on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

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

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

## **16. Kompennass Handels GmbH:n takuu**

Hyvä asiakas,

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

### **Takuuehdot**

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

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

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

### Takuu-aika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuu-aikaa. 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

Laitte 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 vääränlainen 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) 496701\_2504 tallessa todisteena ostosta.
- 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 496701\_2504.

## 16.1. Huolto

FI Huolto Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: [kompennass@lidl.fi](mailto:kompennass@lidl.fi)

IAN 496701\_2504

## 16.2. Maahantuoja

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

# Innehållsförteckning

<b>1. Inledning</b>	<b>28</b>
<b>2. Föreskriven användning</b>	<b>28</b>
<b>3. Leveransens innehåll</b>	<b>28</b>
<b>4. Beskrivning</b>	<b>28</b>
<b>5. Tekniska data</b>	<b>28</b>
<b>6. Varningar och symboler</b>	<b>29</b>
<b>7. Säkerhetsanvisningar</b>	<b>29</b>
<b>8. Uppackning</b>	<b>31</b>
<b>9. Uppställning</b>	<b>31</b>
<b>10. Användning</b>	<b>32</b>
10.1. Montera och fylla mixerbehållaren	32
10.2. Välja hastighet	33
10.3. Fylla på under driften	33
10.4. Ta av mixerbehållaren	34
<b>11. Matnyttiga tips</b>	<b>34</b>
<b>12. Recept</b>	<b>34</b>
<b>13. Rengöring</b>	<b>36</b>
13.1. Rengöra mixerbehållaren	36
13.2. Rengöra motorblocket	37
<b>14. Förvaring</b>	<b>37</b>
<b>15. Kassering</b>	<b>37</b>
<b>16. Garanti från Kompernass Handels GmbH</b>	<b>37</b>
16.1. Service	38
16.2. Importör	38

## 1. Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. 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

Den här produkten är endast avsedd ...

- för att blanda, mosa och röra ihop livsmedel samt för att krossa is (så kallad "crush-funktion"),
- för livsmedel i de mängder som förekommer i privata hushåll. Produkten är endast avsedd för privat bruk i torra utrymmen.

Den här produkten är inte avsedd för att ...

- hacka kryddörter, lök, kött och hårda livsmedel som t ex nötter, kärnor, stora korn eller tjocka stjälgar,
- göra nötkräm,
- hacka sönder hårda livsmedel som t ex kärnor, stora korn eller stjälgar, bearbeta andra material än livsmedel,
- användas yrkesmässigt eller industriellt,
- användas i fuktig miljö eller utomhus,
- bearbeta het/kokande vätska.

Använd endast de tillbehör och reservdelar som är avsedda för produkten. Andra tillbehör kanske inte passar eller uppfyller säkerhetskraven!

## 3. Leveransens innehåll

Kontrollera att leveransen är komplett när du packat upp produkten.

Leveransen innehåller:

- Motorblock med strömkabel och kontakt
- Mixer
- Lock
- Doseringskopp
- Bruksanvisning

## 4. Beskrivning

- 1 Doseringskopp
- 2 Lock
- 3 Mixerbehållare
- 4 Kniv
- 5 Brytare
- 6 Motorblock
- 7 Kabelhållare
- 8 Skala
- 9 Gummitätning till locket




## 5. Tekniska data

Nominell spänning	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Nominell effekt	600 W
Strömförbrukning i avstängt läge	< 0,5 W
Volym	ca 2,3 liter
Max. påfyllningsmängd	1,75 liter
Skyddsklass	II / □
Kontinuerlig drifttid	3 minuter

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den angivna tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn har svalnat till rumstemperatur.

## 6. Varningar och symboler

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

	<b>FARA!</b> 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.
	<b>VARNING!</b> 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.
	<b>VAR FÖRSIKTIG!</b> 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.
	<b>AKTA!</b> En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskador om den inte undviks.
	<b>Observera:</b> 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

### **VARNING! RISK FÖR ELCHOCK**

- Försäkra dig om att motorblocket, kabeln eller kontakten inte kan hamna i vatten eller andra vätskor.
- Produkten får endast användas i torra utrymmen, aldrig utomhus eller i fuktig miljö.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder den. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.

- Om strömsladden skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Dra genast ut kontakten ur uttaget när du använt produkten färdigt. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Kontrollera alltid att produkten är i felfritt skick innan du använder den. Du får inte använda produkten om du upptäcker några skador, i synnerhet på motorblocket eller mixerbehållaren.
- Dra genast ut kontakten om det uppstår konstiga ljud eller ovanlig lukt eller om du märker att något annat är fel.

### **⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Stick aldrig in händerna i mixerbehållaren, särskilt inte när produkten arbetar. Knivens delar är mycket vassa!
- Öppna inte locket när produkten arbetar.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den arbetar så att du kan reagera direkt om det uppstår en farlig situation.
- Stick aldrig in bestick, köksredskap eller liknande föremål i mixerbehållaren när produkten arbetar. Det finns risk för allvarliga personskador om föremålet kommer i kontakt med den snabbt roterande kniven!
- Se noga till så att barnen inte leker med produkten.
- 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 alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär, sätts ihop eller rengörs.
- Produkten får inte användas av barn.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.

- 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.
- Barn får inte leka med produkten.
- Var försiktig när du hanterar produkten. Knivarna är mycket vassa!
- Var försiktig när du tömmer mixerbehållaren!  
Knivarna är mycket vassa!
- Var försiktig när du rengör produkten! Knivarna är mycket vassa!
- Stäng av produkten och dra ut kontakten ur uttaget innan du byter tillbehör eller tar i några delar som rör sig under driften.
- Kontrollera alltid att mixern är avstängd innan du lyfter av den från motorblocket!
- Använd endast mixerbehållaren tillsammans med medföljande motorblock!

## ❗ **AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!**

- Använd inte produkten i direkt solljus eller i närheten av värmeallstrande produkter.
- Fyll aldrig mixerbehållaren med kokande vätskor eller mycket heta livsmedel! Låt dem svalna till rumtemperatur först!
- Sätt aldrig på produkten med tom mixerbehållare, dvs. utan ingredienser.

## 8. Uppackning

- Ta bort allt förpackningsmaterial och all skyddsfolie från produkten. Spara förpackningen och använd den för att förvara produkten säkert eller skicka in den för t ex reparation.
- Innan du börjar använda produkten ska du försäkra dig om att produkten, strömkabeln, kontakten och alla tillbehör och delar är oskadade.
- Rengör alla delar noga innan du börjar använda mixern (se kapitel **13. Rengöring**).

## 9. Upställning

När du rengjort alla delar så som beskrivs under **13. Rengöring**:



- Ställ produkten så att...
  - strömkabeln kan dras genom utskärningen på baksidan,
  - kontakten är lättåtkomlig så att den snabbt kan dras ut i nödsituationer,
  - den står stabilt och halkfritt och inte välter om den utsätts för vibrationer.
  - strömkabeln inte hamnar i arbetsområdet där man kan råka dra i den av misstag så att produkten välter.

## 10. Användning

### **VARNING!**

- ▶ Motorn stängs av så snart mixerbehållaren **3** lyfts av från motorblocket **6** eller locket **2** öppnas. Då kan man lätt glömma att produkten fortfarande är påkopplad. Motorn startar då plötsligt så snart man sätter tillbaka mixerbehållaren **3** eller locket **2** igen. Därför:
  - Stick inte in kontakten i uttaget förrän den fyllda och stängda mixerbehållaren **3** står på motorblocket.
  - Försäkra dig alltid om att produkten är avstängd eller kontakten dragits ut innan mixerbehållaren placeras på motorblocket.
  - Stäng först av produkten, dra sedan ut kontakten och vänta tills motorn stannat innan du tar av mixerbehållaren **3** eller öppnar locket **2**.

## 10.1. Montera och fylla mixerbehållaren

- 1) Vrid mixerbehållaren **3** motsols tills pilen ▼ under mixerbehållarens handtag hamnar ovanför läge . Lyft mixerbehållaren **3** rakt uppåt för att ta av den från motorblocket **6**.
- 2) Ta av locket **2** genom att vrida det motsols mot läge  (se bild 1) tills det lossnar och kan tas av.
- 3) Fyll mixerbehållaren **3** minst upp till det undre strecket på skalan **8** men inte över MAX-markeringen. För bästa resultat rekommenderar vi följande maximala påfyllningsmängder:

Livsmedel	Max. påfyllningsmängd	Rekommenderat läge	Rekommenderad bearbetningstid
Vätska	1750 ml	1-3	60 sek.
Yoghurtdryck	1250 ml	2-5	90 sek.
Milkshake, smoothie	1250 ml	2-5	60-90 sek.
Pannkaksmet	1250 ml	3-5	90 sek.
Babygröt	750 ml	5	3 min.
Majonnäs	2 ägg 250 ml olja	3-5	90-120 sek.
Grönsakssoppa	1500 ml	3-5	3 min.
Isbitar	375 ml (ca 14-15 st.)	P	12x

- 4) Sätt sedan tillbaka locket **2** med samma förskjutning på mixerbehållaren **3** och tryck fast det. Stäng locket **2** genom att vrida det medsols till läge **4** tills det klickar fast (se bild 2). Kontrollera att mixerbehållarens **3** pip är stängd. Motorn startar bara om locket **2** sluter helt tätt.

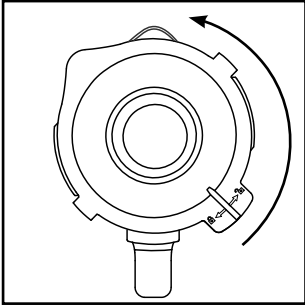


Bild 1

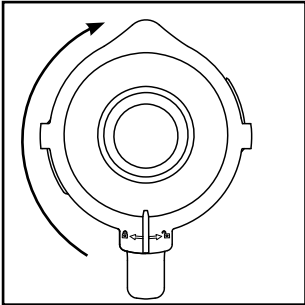


Bild 2

Tryck in doseringskoppen **1** i öppningen på locket tills det tar stopp.

- 5) Sätt den fyllda och stängda mixerbehållaren **3** på motorblocket **6**. Använd då utskärningarna på motorblocket **6** och kontrollera att pilen q på mixerbehållaren **3** pekar mot symbolen **4**. Vrid mixerbehållaren **3** medsols till läge **4** tills den klickar fast. Motorn startar bara om mixerbehållaren **3** sluter tätt mot motorblocket.

## 10.2. Välja hastighet

När mixerbehållaren **3** är fylld och ordentligt stängd och står på motorblocket **6** kan du koppla på produkten.

Sätt brytaren **5** på ...

- **läge 1 - 3**  
för flytande eller halvfasta livsmedel, för att blanda, mosa och röra ihop
- **läge 3 - 5**  
för fastare livsmedel eller för att hacka
- **läge P (pulsfunktion)**  
för kort, kraftig pulsdrift, t ex för att krossa is eller för rengöring. Brytaren **5** låser inte fast i detta läget för att motorn inte ska överbelastas. Håll därför bara brytaren **5** kvar i det här läget en kort stund.

### **i** Observera

- Fyll mixerbehållaren **3** med max 375 ml isbitar. Annars krossas isen inte ordentligt.

## 10.3. Fylla på under driften

### **⚠** VARNING!


- Om du ska fylla på något när produkten arbetar får du bara använda doseringskoppen **1** som är avsedd för detta ändamål. Öppna absolut inte locket **2**.
- Stick aldrig in bestick, köksredskap eller liknande föremål i mixerbehållaren **3** när produkten är arbetar. Det finns risk för allvarliga personskador om föremålet kommer i kontakt med den snabbt roterande kniven **4**!

För att kunna fylla på ingredienser när produkten arbetar ...

- 1) Dra ut doseringskoppen **1** ur locket **2**.
- 2) Fyll på ingredienserna.
- 3) Tryck sedan in doseringskoppen **1** i öppningen på locket igen.

## 10.4. Ta av mixerbehållaren

När allt som ligger i behållaren är färdigmixat:

- 1) Sätt alltid först brytaren **5** på läge 0 och dra sedan ut kontakten.
- 2) Vänta tills motorn stannat innan du lyfter av mixerbehållaren **3** från motorblocket **6**. Vrid mixerbehållaren **3** motsols tills pilen ▼ under behållarens handtag hamnar ovanför läge . Lyft mixerbehållaren **3** rakt uppåt för att ta av den från motorblocket **6**.

## 11. Matnyttiga tips

- För att få bra resultat när man mosar fastare livsmedel tillsätter du lite i taget i mixerbehållaren **3** istället för att lägga i allt på en gång.
- Skär först upp fasta ingredienser i mindre bitar (2 - 3 cm).
- Tillsätt minst 50 ml vätska när du mosar frukt och grönsaker.
- Häll först i ingredienser som är mer tjockflytande, t ex yoghurt, i mixerbehållaren **3**. Om mixern inte kommer åt alla ingredienser när man mixar ska man lyfta bort mixerbehållaren **3** från motorblocket **6**, ta av locket **2** och röra ihop ingredienserna med t ex en sked. Stäng sedan locket **2** och sätt tillbaka mixerbehållaren **3** på motorblocket **6** igen för att fortsätta mixa.
- Börja alltid med en liten mängd när du ska mixa flytande ingredienser. Tillsätt sedan mer vätska efter hand genom öppningen i locket.
- Lägg handen ovanpå den stängda mixern för att stabilisera den när den arbetar.
- För att röra ihop fasta eller mycket tjockflytande livsmedel kan man med fördel använda läge **P** för att kniven **4** inte ska fastna.

### **Observera**

- Använd inte produkten för att finmala salt eller socker. Försök t ex inte att göra florsocker.

## 12. Recept

### Bananshake

- 2 bananer
- ca 2 matskedar socker (beroende på hur mogna bananerna är och personlig smak)
- ½ l mjölk
- 1 stänk citronsaft

Skala bananerna och mosa dem på steg 2. Tillsätt mjölken lite i taget, sedan sockret och citronsaften. Mixa allt tills vätskan blir slät. Serveras väl kyld.

### Vaniljshake

- ¼ l mjölk
- 250 g vaniljglass
- 125 g isbitar
- 1 ½ tesked socker

Krossa isbitarna på läge **P**. Tillsätt resten av ingredienserna i mixerbehållaren. Mixa allt på läge 2 tills vätskan blir slät.

### Cappucinoshake

- 65 ml kall espresso (eller mycket starkt kaffe)
- 65 ml mjölk
- 15 g socker
- 65 g vaniljglass
- 100 g isbitar

Krossa isbitarna på läge **P**. Tillsätt espresso, mjölk och socker. Mixa allt på läge 2 tills sockret smält. Tillsätt till sist vaniljglassen och mixa snabbt på steg 1.

### Tropisk drink

- 125 ml ananasjuice
- 60 ml papayajuice
- 50 ml apelsinjuice
- ½ liten burk persikor i spad
- 125 g isbitar

Krossa isbitarna på läge **P**. Häll alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på steg 3.

## Nötnougatshake

- ½ l mjölk
- 200 g nötnougatcreme
- 1 kula vaniljglass
- 50 ml grädde

Blanda allt till en jämn smet i mixern på steg 3.

## Morotsshake

- 300 ml äppeljuice
- 500 ml morotsjuice
- 4 matskedar olja (vetegrodds- eller rapsolja)
- 4 matskedar citronsaft
- Ingefärspulver
- Peppar

Häll äppeljuice, olja och citronsaft i mixerbehållaren och mixa på steg 2.

Tillsätt sedan morotsjuicen och mixa allt på steg 2. Smaka av med ingefära och peppar.

## Svartavinbärssoppa

- 2 teskedar honung
- 2 bananer
- ¼ l kärnmjök
- ¼ liter svartvinbärssaft

Häll alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på steg 3.

## Hawaiishake

- 4 bananer
- ¼ liter ananasjuice
- ½ liter mjölk
- 2 msk honung
- ¼ liter rom

Skala bananerna och mosa dem på steg 2. Tillsätt sedan övriga ingredienser och mixa allt på steg 1.

## Fruktdrink med ananas och jordgubbar

- 250 ml ananasjuice
- 200 g jordgubbar
- 300 ml äppeljuice
- 4 isbitar

Skölj och rensa jordgubbarna. Krossa isbitarna på läge **P**. Mosa dem på steg 2. Tillsätt sedan övriga ingredienser och mixa allt på steg 1.

## Kall andalusisk soppa (gazpacho)

- ½ gurka
- 1 biffomat
- 1 grön paprika
- ½ lök
- 1 vitlöksklyfta
- ½ fralla
- ½ tesked salt
- 1 tesked rödvinsvinäger
- 1 matsked olivolja

Skär upp grönsakerna i ca 2 cm stora bitar. Lägg först tomatbitarna och sedan gurkan i mixern. Mosa dem på steg 3. Tillsätt sedan övriga ingredienser och mosa/blanda allt på steg 3 tills soppan blir slät. Servera soppan med bröd.

### **i** Observera

- ▶ Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktklinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter.
- ▶ Vi rekommenderar laktosfri mjölk till laktosintoleranta personer. Tänk då på att laktosfri mjölk är lite sötare än vanlig mjölk.

## 13. Rengöring

### **⚠ VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!**

Innan mixern och dess delar rengörs:

- ▶ Försäkra dig om att den är avstängd och att kontakten dragits ut.
- ⊘ Motorblocket **6** får absolut inte doppas ned i vatten eller andra vätskor. Då finns risk för livsfarliga elchocker och skador på produkten.
- ▶ Öppna aldrig produktens hölje. Om höljet öppnas finns risk för livsfarliga elchocker.

### **⚠ VARNING!**

Stick aldrig in händerna i mixerbehållaren **3**, särskilt inte när den arbetar. Knivarna **4** är mycket vassa!

### **i AKTA!**

- ▶ Använd inga lösningsmedel eller slipande medel på plastytorna, då kan de bli förstörda.

## 13.1. Rengöra mixerbehållaren

- Rengör bara mixerbehållaren **3** med en långskaftad diskborste så att du inte skadar dig på kniven **4**.
- Diska doseringskoppen **1** och locket **2** för hand i vatten och mildt diskmedel. Kontrollera om gummitätningen **9** sitter som den ska innan du sätter på locket **2** igen.

### **i Observera**



Locket **2** med gummitätningen **9**, doseringskoppen **1** och mixerbehållaren **3** med kniven **4** kan också diskas i maskin. Gummitätningen **9** ska inte tas av vid diskning i maskin, då kan den förlora formen. Lägg helst alla plastdelar i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att de inte kläms fast. Annars kan de deformeras och få spänningssprickor.

- Om produkten rengörs direkt efter användningen blir den oftast tillräckligt ren på följande sätt:  
Fyll mixerbehållaren **3** med 750 ml vatten och tillsätt några droppar mildt diskmedel. Stäng locket **2** och placera mixerbehållaren **3** på motorblocket **6**. Sätt sedan kontakten i uttaget och aktivera pulsfunktionen några gånger så att kniven **4** plöjer genom vattnet på högsta varvtal. Skölj sedan ur mixerbehållaren **3** med rikligt med rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.
- För att få bort envis smuts kan den del **A** där knivarna **4** sitter tas av från mixerbehållarens **3**:

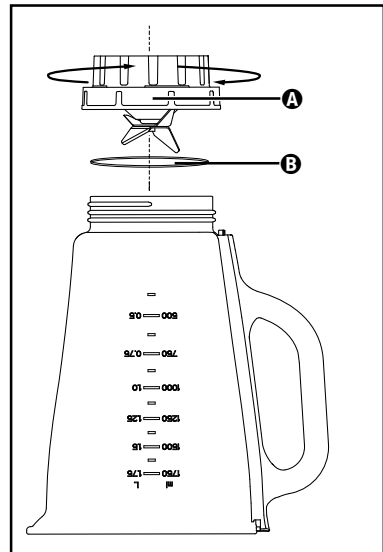



Bild 3

- 1) Ta av mixerbehållaren **3** från motorblocket **6**. Öka stabiliteten genom att ta av locket **2** genom att vrida det motsols mot läge  (se bild 1) tills det lossnar och kan lyftas av.
- 2) Vänd på produkten och vrid den del **A** där knivarna **4** sitter motsols tills den lossnar från mixerbehållaren **3** (se bild 3).

## **⚠ VARNING!**

Var försiktig när du handskas med knivarna ④. De är mycket vassa.

- 3) Rengör de båda delarna noga i vatten med mildt diskmedel.

### **i Observera**

Om det behövs kan du ta ut tätningsringen ③ ur den del ① där knivarna ④ sitter. Dra ut tätningsringen ③ ur den del ① och rengör den i mildt diskvatten. Skölj sedan tätningsringen ③ i rent vatten.

### **i Observera**



Mixerbehållaren ③ och den del ① där knivarna ④ sitter kan också diskas i maskin.

- 4) Torka av alla delar noga innan du monterar ihop dem igen.
- 5) Sätt tillbaka del ① med knivarna ④ på mixerbehållaren ③ och skruva fast den medsols. Kontrollera att tätningsringen ③ sitter på plats.

## **13.2. Rengöra motorblocket**

- 1) Torka av utsidan med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan bort eventuella diskmedelsrester med rent vatten på en trasa. Torka alla ytor ordentligt efteråt.
- 2) Kontrollera alltid att det inte är stopp i kontaktbrytaren i mixerbehållarens ③ fäste. Om det inte går att få bort smutsen därifrån med hörnet av ett pappersark ska du kontakta kundtjänst. Använd absolut inga hårda föremål, då kan kontaktbrytaren skadas.
- 3) Använd bara en torr trasa eller en pensel för att ta bort smuts från motorblockets ⑥ undersida. Akta så att inget kommer in genom ventilationsöppningarna när produkten rengörs.

## **14. Förvaring**

- 1) Rengör mixern noga om du inte ska använda den på länge (se kapitel **13. Rengöring**).
- 2) Linda upp strömkabeln på kabelhållaren ⑦ på undersidan av motorblocket ⑥.
- 3) Förvara mixern på ett svalt, torrt ställe.

## **15. Kassering**



Symbolen med den överstrukna sop-tunnan 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.

## **16. Garanti från Kompnass 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 fabriktionsfel 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 utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

## Garantins omfattning

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

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. 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) 496701\_2504 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](http://www.lidl-service.com).

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 496701\_2504.

## 16.1. Service

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: [kompennass@lidl.se](mailto:kompennass@lidl.se)

### FI Service Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: [kompennass@lidl.fi](mailto:kompennass@lidl.fi)

IAN 496701\_2504

## 16.2. Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

# Inholdsfortegnelse

<b>1. Indledning</b>	<b>40</b>
<b>2. Korrekt anvendelse</b>	<b>40</b>
<b>3. Pakkens indhold</b>	<b>40</b>
<b>4. Beskrivelse af bordblenderen</b>	<b>40</b>
<b>5. Tekniske data</b>	<b>40</b>
<b>6. Anvendte advarsler og symboler</b>	<b>41</b>
<b>7. Sikkerhedsanvisninger</b>	<b>42</b>
<b>8. Udpakning</b>	<b>44</b>
<b>9. Opstilling</b>	<b>44</b>
<b>10. Betjening</b>	<b>44</b>
10.1. Påfyldning og montering af blenderkanden . . . . .	44
10.2. Valg af hastighedstrin . . . . .	46
10.3. Påfyldning under funktion . . . . .	46
10.4. Aftagning af blenderkanden. . . . .	46
<b>11. Nyttige tips</b>	<b>46</b>
<b>12. Opskrifter</b>	<b>47</b>
<b>13. Rengøring</b>	<b>48</b>
13.1. Rengøring af blenderkanden . . . . .	48
13.2. Rengøring af motorblokken . . . . .	49
<b>14. Opbevaring</b>	<b>50</b>
<b>15. Bortskaffelse</b>	<b>50</b>
<b>16. Garanti for Kompernass Handels GmbH</b>	<b>50</b>
16.1. Service . . . . .	51
16.2. Importør . . . . .	51

## 1. Indledning

Til lykke med købet af din nye el-artikel. Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerheds-anvisninger 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. Korrekt anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til ...

- blanding, purering og omrøring af fødevarer samt knusning af isterninger (såkaldt "crushing"),
- mængder, som normalt bruges i private husholdninger, og endvidere er den kun beregnet til privat brug i tørre rum.

Dette produkter ikke beregnet til ...

- findeling af urter, løg, kød og hårde dele af fødevarer som f.eks. nødder, kerner, store korn eller stilke,
- fremstilling af nøddesmør,
- forarbejdning af materialer, som ikke er fødevarer,
- anvendelse til erhvervmæssige eller industrielle formål,
- anvendelse i fugtige omgivelser eller udenørs,
- forarbejdning af varme/kogende væsker.

Brug kun tilbehør og reservedele, som er beregnet til denne maskine.

Andre dele egner sig muligvis ikke til maskinen og er ikke sikre nok!

## 3. Pakkens indhold


Kontrollér efter udpakning, at alle dele følger med. Følgende skal forefindes:

- motorblok, med strømkabel og strømstik
- kande
- låg
- påfyldningslåg
- betjeningsvejledning

## 4. Beskrivelse af bordblenderen

- 1 Påfyldningslåg
- 2 Låg
- 3 Blenderkande
- 4 Knive
- 5 Kontakte
- 6 Motorblok
- 7 Kabelopvikling
- 8 Skala
- 9 Gummipakning låg

## 5. Tekniske data

Nominel spænding	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominel effekt	600 W
Effektforbrug i slukket tilstand	< 0,5 W
Volumen	ca. 2,3 Liter
Maks. påfyldningsmængde	1,75 Liter
Beskyttelsesklasse	II / 
Korttidsdrift	3 Minuten

Korttidsdriften angiver, hvor længe man kan bruge maskinen, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne tid for korttidsdrift skal maskinen slukkes, indtil motoren er kølet ned til rumtemperatur.

## 6. Anvendte advarsler og symboler

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

	<b>FARE!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	<b>ADVARSEL!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	<b>FORSIGTIG!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	<b>OBS!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	<b>Bemærk:</b> "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 fødevarer-egnede.
	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

### **⚠ ADVARSEL FARE FOR STRØMSTØD!**

- Sørg for, at motorblokken, strømkablet eller strømstikket aldrig dypes ned i vand eller andre væsker.
- Brug kun maskinen i tørre rum, aldrig udendørs eller i fugtige omgivelser.
- Sørg for, at el-ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke klemmes eller på anden måde beskadiges.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for maskinen, da der stadig er spænding på maskinen, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, at maskinen er i fejlfri stand, inden du bruger den første gang. Produktet må ikke anvendes, hvis der er synlige skader på det - dette gælder særligt for motorblokken eller blenderkanden.
- Træk straks strømstikket ud af stikkontakten, hvis du mærker usædvanlig støj eller lugt, eller hvis du bliver opmærksom på, at maskinen ikke fungerer rigtigt.

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden og slet ikke, når den er i funktion. Knivene er ekstremt skarpe!
- Åbn ikke låget, når maskinen er i brug.
- Lad ikke maskinen køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse dele rører ved knivene, som drejer sig meget hurtigt!

- Der skal holdes opsyn med børn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- Misbrug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- Hvis produktet ikke er under opsyn, skal det altid afbrydes fra strømforsyningen, før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Produktet må ikke bruges af børn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- 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.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Vær forsigtig ved arbejde med meget varmt fedtstof.  
Knivene er meget skarpe!
- Vær forsigtig ved tømning af mixerkanden!  
Knivene er meget skarpe!
- Vær forsigtig ved rengøring af produktet!  
Knivene er meget skarpe!
- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før du skifter tilbehøret eller rører ved dele, som bevæger sig under brug.
- Brug kun blenderkanden med den medfølgende motorblok!
- Vær sikker på, at blenderen altid er slukket, inden du fjerner blenderkanden fra motorblokken!

## ❗ **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- Brug ikke maskinen på steder, hvor solen skinner direkte på den, eller i nærheden af apparater, der udvikler varme.
- Fyld aldrig kogende væske i blenderkanden! Lad først væsken køle ned til håndvarm temperatur.
- Brug aldrig maskinen, når den er tom – altså uden ingredienser i blandebeholderen.

## 8. Udpakning

- Fjern alle emballagedele eller beskyttelsesfolier fra maskinen. Opbevar emballagen for at beskytte maskinen under opbevaring eller for at sende maskinen ind f.eks. til reparation.
- Før du anvender maskinen, skal du kontrollere, at maskinen, ledningen og stikket samt alle tilbehørsdele og maskindele er uden skader.
- Rengør omhyggeligt alle dele, før maskinen bruges første gang (se **13. Rengøring**).

## 9. Opstilling

Når du har rengjort alle dele som beskrevet under **13. Rengøring**:



- Stil maskinen, så...
  - ledningen føres gennem åbningen på bagsiden
  - du hurtigt kan få fat i strømstikket, så du kan trække det ud af stikkontakten i tilfælde af fare
  - det står stabilt og skridsikkert og ikke kan vælte på grund af vibrationer
  - ledningen ikke ligger på arbejdspladsen, så maskinen kan vælte, fordi der trækkes i ledningen.

## 10. Betjening

### ⚠ **ADVARSEL!**

- ▶ Motoren slukker automatisk, når blenderkanden ③ tages af motorblokken ⑥, eller hvis låget ② åbnes. Derved kan man let overse, at maskinen stadig er tændt. Motoren starter så uventet, når blenderkanden ③ sættes på, eller hvis låget ② lukkes igen. Derfor:
  - Sæt først strømstikket i stikkontakten, når blenderkanden ③ er fyldt op og sat på.
  - Kontrollér altid, at maskinen er slukket eller strømstikket trukket ud, før du sætter kanden på.
  - Sluk derfor først for produktet, træk derefter stikket ud og vent, indtil motoren står stille, før du tager blenderkanden ③ af eller åbner låget ②.

### 10.1. Påfyldning og montering af blenderkanden

- 1) Drej blenderkanden ③ i retning mod uret, indtil pilen ▼ under blenderkandens håndtag står over positionen . Tag blenderkanden ③ lodret op fra motorblokken ⑥.
- 2) Fjern låget ② ved at dreje det mod uret i retning af position  (se fig. 1), indtil du kan tage det af oppefra.

- 3) Fyld blenderkanden ❸ mindst op til den nederste streg på skalaen ❸ og maksimalt til MAX-markeringen. For at opnå optimale resultater anbefaler vi følgende maksimale påfyldningsmængder:

Fødevarer	Maks. påfyldnings-mængde	Anbefalet trin	Anbefalet bearbejdnings-tid
Væske	1750 ml	1-3	60 sek.
Blandede yoghurt-drikke	1250 ml	2-5	90 sek.
Milkshakes/ smoothies	1250 ml	2-5	60-90 sek.
Pandekagedej	1250 ml	3-5	90 sek.
Babymos	750 ml	5	3 Min.
Mayonnaise	2 æg 250 ml olie	3-5	90-120 sek.
Grøntsagssuppe	1500 ml	3-5	3 Min.
Isterninger	375 ml (ca. 14-15 stk.)	P	12x

- 4) Sæt låget ❷ forskudt på blenderkanden ❸ igen. Luk låget ❷ ved at dreje det med uret til position ❸, indtil det klikker hørbart på plads (se fig. 2). Sørg for, at hædetuden på blenderkanden ❸ er lukket. Motoren kan kun startes, hvis låget ❷ slutter helt til.

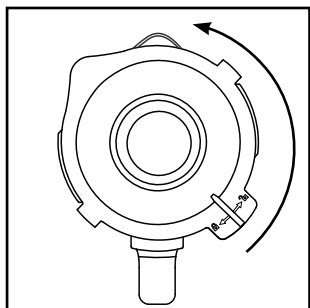


Fig. 1

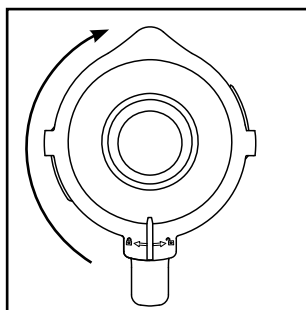


Fig. 2

- 5) Tryk på påfyldningslåget ❶ indtil den klikker fast i lågets åbning.
- 6) Sæt den fyldte og lukkede blenderkande ❸ på motorblokken ❹. Brug udskæringerne i motorblokken ❹ hertil og sørg for, at pilen q på blenderkanden peger mod symbolet ❸. Drej blenderkanden ❸ med uret til position ❸ indtil den klikker hørbart på plads. Motoren kan kun startes, hvis blenderkanden ❸ sidder korrekt på hele vejen rundt.

## 10.2. Valg af hastighedstrin

Når blenderkanden **3** er fyldt og står fuldstændig lukket på motorblokken **6**, kan du tænde for produktet.

Stil kontakten **5** på ...

### ■ trin 1 – 3

for flydende eller mellemfaste fødevarer, som skal blendes, pureres eller røres

### ■ trin 3 – 5

for fastere fødevarer eller for at findele

### ■ trin P (impulsfunktion)

for kort, kraftig impulsfunktion, f.eks. knusning af isterninger eller til rengøring. Kontakten **5** låses ikke i denne stilling, så motoren ikke overbelastes. Hold derfor kun kontakten **5** kortvarigt på denne stilling.

### **i** Bemærk

- Fyld mixerdelen **3** med isterninger op til 375 ml-mærket. Ellers finder apparatet ikke isterningerne optimalt.

## 10.3. Påfyldning under funktion

### **⚠** ADVARSEL!

- Hvis du vil fylde på, mens maskinen er i gang, må du kun gøre det ved at åbne påfyldningslåget **1**, som er beregnet til dette. Åbn aldrig låget **2**.
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden **3**, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene **4**, som drejer sig meget hurtigt!

For at kunne fylde på, mens maskinen er i gang, skal du ...

- 1) Tag påfyldningslåget **1** ud af låget **2**.
- 2) Fyld ingredienser på.
- 3) Tryk derefter påfyldningslåget **1** ned i lågets åbning igen.

## 10.4. Aftagning af blenderkanden

Når bearbejdningen af de påfyldte fødevarer er afsluttet:

- 1) Stil altid først kontakten **5** på slukket-stillingen ("0"), og træk stikket ud.
- 2) Vent, indtil motoren står stille, før du tager blenderkanden **3** af motorblokken **6**. Drej blenderkanden **3** mod uret, indtil pilen ▼ under blenderkandens håndtag står over position **h**. Tag blenderkanden **3** lodret op fra motorblokken **6**.

## 11. Nyttige tips

- For at opnå de bedste resultater ved purering af faste ingredienser skal du kun tilsætte små portioner ad gangen i stedet for at fylde en stor mængde i på én gang **3**.
- Hvis du vil forarbejde faste ingredienser, skal du skære dem i små stykker (2 – 3 cm).
- Tilsæt mindst 50 ml væske ved purering af frugt eller grøntsager.
- Hæld først tykflydende ingredienser som f.eks. yoghurt i blenderkanden **3**. Tag blenderkanden **3** af motorblokken **6**, hvis nogle af ingredienserne ikke gribes af knivene og blendes, fjern låget **2**, og rør rundt i ingredienserne med f.eks. en ske. Sæt blenderkanden **3** med lukket låg **2** på motorblokken **6** igen, og fortsæt med at blende.
- Når du blender flydende ingredienser, skal du først begynde med en lille mængde væske. Tilsæt derefter mere væske lidt efter lidt gennem åbningen i låget.
- Hvis du lægger hånden på den lukkede bordblender, mens den er i gang, kan du stabilisere maskinen.
- ved omrøring af faste eller meget tykflydende fødevarer kan det være gavnligt at bruge trinnet **P** for at forhindre, at kniven **4** sætter sig fast.

### **i** Bemærk

- Brug ikke maskinen til at fremstille f.eks. stødt melis ved at findele kogesalt, raffineret sukker eller hvidt sukker.

## 12. Opskrifter

### Banan-shake

- 2 bananer
- ca. 2 spsk sukker (afhængigt af, hvor modne bananerne er og den personlig smag)
- ½ l mælk
- 1 stænk citronsaft

Skræl bananerne, og purer dem på trin 2. Tilsæt mælken lidt efter lidt og derefter sukkeret og citronsaften. Bland det hele, indtil det er ensartet flydende. Server shaken kølet med is.

### Vanilje-shake

- ¼ l mælk
- 250 g vanilleis
- 125 g isterninger
- 1 ½ tsk sukker

Knus isterningerne på trin P. Fyld resten af ingredienserne i blenderen. Bland det hele på trin 2, indtil der dannes en jævn væske.

### Cappucino-shake

- 65 ml kold espresso (eller meget stærk kaffe)
- 65 ml mælk
- 15 g sukker
- 65 g vanilleis
- 100 g isterninger

Knus isterningerne på trin P. Tilsæt espressoen, mælken og sukkeret. Bland det hele på trin 2, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt til sidst vanilleisen, og bland det kort på trin 1.

### Tropical-mix

- 125 ml ananassaft
- 60 ml papayasaft
- 50 ml appelsinsaft
- ½ lille dåse ferskner med saft
- 125 g isterninger

Knus isterningerne på trin P. Hæld alle ingredienserne i blenderen, og bland dem kort på trin 3.

### Nødde-nougat-shake

- ½ l mælk
- 200 g nødde-nougat-creme
- 1 kugle vanilleis
- 50 ml fløde

Bland alle ingredienserne i blenderen på trin 3, til det hele er blandet godt.

### Gulerods-shake

- 300 ml æblejuice
- 500 ml gulerodssaft
- 4 spsk olie (hvedekim- eller rapsolie)
- 4 spsk citronsaft
- Stødt ingefær
- Peber

Hæld æblejuice, olie og citronsaft i blenderen, og bland det hele på trin 2.

Tilsæt derefter gulerodssaften, og bland det på trin 2. Smag så shaken til med stødt ingefær og peber.

### Solbær-mix

- 2 tsk honning
- 2 bananer
- ¼ l kærnemælk
- ¼ liter solbærsaft

Hæld alle ingredienserne i blenderen, og bland dem på trin 3.

### Hawaii-shake

- 4 bananer
- ¼ l ananassaft
- ½ l mælk
- 2 spsk honning
- ¼ l rom

Skræl bananerne, og purer dem på trin 2. Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland dem på trin 1.

## Lækker ananas-jordbær-mix

- 250 ml ananassaft
- 200 g jordbær
- 300 ml æblejuice
- 4 isterninger

Vask jordbærrerne, og fjern det grønne. Knus isterningerne på trin **P**. Purer dem på trin 2. Til-sæt derefter resten af ingredienserne, og bland det hele på trin 1.

## Andalusisk kold suppe (gazpacho)

- ½ agurk
- 1 stor tomat
- 1 grøn peber
- ½ løg
- 1 fed hvidløg
- ½ rundstykke
- ½ tsk salt
- 1 tsk rødvinseddike
- 1 tsk olivenolie

Skær grønsagerne i ca. 2 cm store stykker.

Hæld først tomaterne og derefter agurkerne i blenderen. Purer det hele på trin 3. Hæld resten af ingredienserne i, og purer/bland det hele på trin 3, til det bliver til en ensartet suppe. Server med brød.


### **Bemærk**

- ▶ Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.
- ▶ Ved intolerans over for laktose anbefales det at bruge laktosefri mælk. Tænk dog på, at laktosefri mælk er lidt sødere.

## 13. Rengøring

### **FARE!**

Før du rengør bordblenderen og dens dele:

- ▶ Kontrollér, at maskinen er slukket og stikket trukket ud.
-  Motorblokken **6** må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker. Herved opstår der livsfare på grund af elektrisk stød, og maskinen kan ødelægges.
- ▶ Åbn aldrig maskinens kabinet. Der kan opstå livsfare på grund af elektriske stød.

### **ADVARSEL!!**

- ▶ Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden **3**, og slet ikke, når blenderen er i gang. Knivene **4** er meget skarpe!

### **OBS!**

- ▶ Anvend ingen opløsnings- eller skuremidler til plastsiderne, da de kan beskadiges.

## 13.1. Rengøring af blenderkanden

- Rengør kun blenderkanden **3** med en opvaskebørste med langt skaft, så du ikke kommer til skade på knivene **4**.
- Rengør påfyldningslåget **1** og låget **2** i en mild sæbeblanding. Kontrollér, at gummipakningen **9** sidder rigtigt, før du bruger låget **2** igen.

### **Bemærk**



Låget **2**, påfyldningslåget **1** og blenderkanden **3** med kniven **4** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.

- Hvis du rengør produktet lige efter brug, kan du rengøre produktet tilstrækkelig hygiejnisk med følgende alternativ:  
 Fyld blenderkanden **3** med 750 ml vand og tilsæt nogle dråber mildt opvaskemiddel. Luk låget **2**, og sæt blenderkanden **3** på motorblokken **6**.

Sæt stikket i stikkontakten og aktivér impulsfunktionen et par gange, så knivene **4** roterer gennem vandet med maksimal hastighed. Skyl derefter blenderkanden **3** med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel forsvinder.

- For nemmere at fjerne fastsiddende snavs kan påsatsen **A** med knivene **4** løsnes fra blenderkanden **3**:

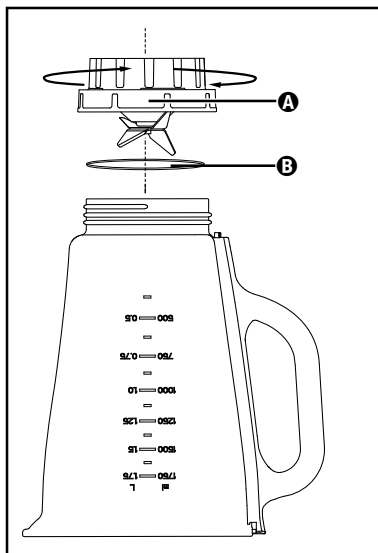



Fig. 3

- 1) Tag blenderkanden **3** af motorblokken **6**. Fjern låget **2**, så produktet står mere stabilt, ved at dreje det mod uret i retning af position  (se fig. 1), indtil du kan tage det af oppefra.
- 2) Stil produktet på hovedet og drej påsatsen **A** med knivene **4** imod urets retning, så den kan løsnes fra blenderkanden **3** (se fig. 3).

## ⚠ ADVARSEL!

- Vær forsigtig ved håndtering af knivene **4**. De er meget skarpe.

- 3) Rengør begge dele grundigt i mildt sæbevand.

## i Bemærk

- Ved behov kan du tage pakningsringen **B** ud af påsatsen **A** med knivene **4**. Tag pakningsringen **B** ud af påsatsen **A** med knivene og rengør den i mildt sæbevand. Skyl derefter pakningsringen **B** med rent vand.



Du kan også rengøre blenderkanden **3** og påsatsen **A** med knivene **4** i opvaskemaskinen.

- 4) Tør alle dele grundigt, før du samler dem igen.
- 5) Sæt påsatsen **A** med knivene **4** på blenderkanden **3** igen og drej den fast i urets retning. Sørg for, at pakningsringen **B** er sat korrekt i.

## 13.2. Rengøring af motorblokken

- 1) Rengør overfladerne med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes. Tør overfladerne godt af bagefter.
- 2) Kontrollér, hver gang du rengør maskinen, at kontakten i blenderkandens **3** holder ikke er blokeret af rester af snavs. Hvis eventuelle blokeringer ikke kan løsnes med hjørnet af et stykke papir, skal du henvende dig til vores kunde-service. Brug aldrig en hård genstand, da kontakten derved kan beskadiges.
- 3) Fjern udelukkende eventuelt snavs på undersiden af motorblokken **6** med en tør klud eller en støvpensel. Sørg for, at der ikke kan komme noget som helst ind gennem ventilationsåbningerne i maskinen.

## 14. Opbevaring

- 1) Hvis du ikke anvender bordblenderen i længere tid, skal den rengøres grundigt (se kapitlet **13. Rengøring**).
- 2) Vikl strømkablet omkring kabelopviklingen **7** på motorblokkens **6** bund.
- 3) Opbevar bordblenderen på et køligt, tørt sted.

## 15. 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.

## 16. 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 fabriktionsfejl, 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 mangler

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 fabriktionsfejl. 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 uhensigtsmæssig 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) 496701\_2504 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 nedenævnte 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 496701\_2504.

## 16.1. Service

**DK Service Danmark**  
 Tel.: 32 710005  
 E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 496701\_2504

## 16.2. 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](http://www.kompernass.com)



# Spis

<b>1. Wprowadzenie</b>	<b>54</b>
<b>2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b>	<b>54</b>
<b>3. Zakres dostawy</b>	<b>54</b>
<b>4. Opis urządzenia</b>	<b>54</b>
<b>5. Dane techniczne</b>	<b>54</b>
<b>6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole</b>	<b>55</b>
<b>7. Wskazówki bezpieczeństwa</b>	<b>55</b>
<b>8. Rozpakowanie</b>	<b>58</b>
<b>9. Ustawianie</b>	<b>58</b>
<b>10. Obsługa</b>	<b>58</b>
10.1. Napełnianie i montowanie przystawki miksującej .....	58
10.2. Wybór stopnia prędkości .....	60
10.3. Napełnianie podczas pracy .....	60
10.4. Zdejmowanie przystawki miksującej .....	60
<b>11. Przydatne wskazówki</b>	<b>60</b>
<b>12. Przepisy</b>	<b>61</b>
<b>13. Czyszczenie</b>	<b>62</b>
13.1. Czyszczenie przystawki miksującej .....	62
13.2. Czyszczenie bloku silnika .....	63
<b>14. Przechowywanie</b>	<b>64</b>
<b>15. Utylizacja</b>	<b>64</b>
<b>16. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b>	<b>64</b>
16.1. Serwis .....	65
16.2. Importer .....	65

## 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 rówież instrukcji obsługi.

## 2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do...

- miksowania, przecierania i mieszania produktów spożywczych oraz kruszenia kostek lodu,
- przetwarzanie wyłącznie ilości na domowe potrzeby i do użytku prywatnego w suchych pomieszczeniach.

Do czego nie jest przeznaczone to urządzenie...

- rozdrabnianie ziół, cebuli, mięsa oraz twardych produktów spożywczych, jak np. orzechy, nasiona, duże pestki lub todygi,
- wytwarzanie musu orzechowego,
- przetwarzanie materiałów innych niż produkty spożywcze,
- zastosowanie do celów komercyjnych lub przemysłowych,
- użytkowanie w wilgotnym otoczeniu lub na wolnym powietrzu,
- przygotowywanie gorących/gotujących się płynów.

Używaj wyłącznie części zamiennych i akcesoriów przeznaczonych do tego urządzenia. Inne części mogą być niewystarczająco dopasowane lub niebezpieczne!

## 3. Zakres dostawy


Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź, czy w zestawie znajdują się wszystkie części. Zakres dostawy obejmuje:

- blok silnika, z kablem i wtyczką sieciową
- przystawka miksująca
- pokrywka
- przykrywka otworu wlotowego
- instrukcja obsługi

## 4. Opis urządzenia

- 1 przykrywka otworu wlotowego
- 2 pokrywka
- 3 przystawka miksująca
- 4 nóż tnący
- 5 przetłacznik
- 6 blok silnika
- 7 schówek na kabel zasilający
- 8 skala
- 9 Uszczelka gumowa pokrywki






## 5. Dane techniczne

Napięcie nominalne	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	< 0,5 W
Pojemność	ok. 2,3 litra
Maksymalne napełnienie	1,75 l
Klasa ochronności	II / 
Czas pracy ciągłej	3 minuty

Czas pracy ciągłej określa, jak długo można używać urządzenie bez zagrożenia szcasu pracy ciągłej urządzenie należy wyłączyć i odczekać aż do całkowitego ostygnięcia silnika.

## 6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

	<b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> 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.
	<b>OSTRZEŻENIE!</b> 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.
	<b>PRZESTROGA!</b> 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.
	<b>UWAGA!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	<b>Wskazówka:</b> 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 bezpieczeństwa

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Upewnij się, że blok silnika, kabel sieciowy ani wtyczka nie są zanurzone w wodzie ani innej cieczy.
- Korzystaj z urządzenia wyłącznie w suchych pomieszczeniach, nigdy na wolnym powietrzu ani w wilgotnych pomieszczeniach.

- Zwróć uwagę, czy kabel w trakcie użytkowania urządzenia nie był wilgotny ani mokry. Kabel układać w taki sposób, aby nie został on zakleszczony lub uszkodzony w inny sposób.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyczka sieciowa znajduje się w gniazdku.
- Przed każdym użyciem sprawdź stan urządzenia. Nie wolno używać urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń, w szczególności jeśli uszkodzenia dotyczą bloku silnika lub przystawki miksującej.
- W przypadku stwierdzenia nietypowych odgłosów pracy urządzenia lub zauważenia usterek jak najszybciej wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

## **⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- Nigdy nie wkładaj rąk do przystawki miksującej, szczególnie podczas pracy urządzenia. Noże są bardzo ostre!
- Nigdy nie otwieraj pokrywy, gdy urządzenie znajduje się w trakcie pracy.
- Nie wolno pozostawiać żelazka parowego bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci.
- W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj do przystawki miksującej sztućców ani żadnych przyrządów do mieszania. Występuje poważne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń gdy włożone przedmioty dotkną obracających się z dużą prędkością noży.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.

- Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- 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.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Zachowaj ostrożność podczas posługiwania się urządzeniem.  
Ostrza są bardzo ostre!
- Podczas opróżniania pojemnika do miksowania zachowaj ostrożność! Ostrza są bardzo ostre!
- Podczas czyszczenia urządzenia zachowaj ostrożność! Ostrza są bardzo ostre!
- Zanim zaczniesz zmieniać akcesoria lub dotkniesz części, które w trakcie pracy urządzenia się poruszają, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy się upewnić, aby mikser był zawsze wyłączony, zanim zacznie zdejmować się przystawkę miksującą z bloku silnika!
- Przystawkę miksującą należy używać wyłącznie z dołączonym do niej blokiem silnika.

### **ⓘ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- Nigdy nie używaj urządzenia w obszarze bezpośredniego działania promieni słonecznych ani oddziaływania ciepłego przez urządzenia wytwarzające ciepło.

- Nigdy nie wlewaj do przystawki miksującej wrzących płynów! Najpierw odczekaj, aż ostygną.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez uprzedniego dodania składników, np. bez składników w końcówce miksującej.

## 8. Rozpakowanie

- Zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania lub folie ochronne. Zachowaj opakowanie w celu bezpiecznego przechowywania urządzenia lub umożliwienia jego odesłania, np. w razie naprawy.
- Zanim przystąpisz do korzystania z urządzenia upewnij się, czy urządzenie, w tym jego kabel sieciowy z wtyczką oraz wszystkie akcesoria i elementy wyposażenia nie uległy uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem miksera starannie wymyj wszystkie elementy (zobacz **13. Czyszczenie**).

## 9. Ustawianie

Po wyczyszczeniu wszystkich części, jak opisano w rozdziale **13. Czyszczenie**:

- Jak należy ustawić urządzenie, ...
  - by kabel sieciowy wychodził przez otwór z tyłu,
  - wtyczka musi się znajdować w łatwo dostępnym miejscu, by móc ją szybko wyciągnąć z gniazdka w razie wystąpienia niebezpieczeństwa.
  - aby stało stabilnie i nie mogło się ślizgać, zabezpieczone przed przewróceniem wskutek występujących drgań.
  - kabel sieciowy nie może sięgać do obszaru roboczego, ponieważ przypadkowe pociągnięcie za kabel mogłoby spowodować przewrócenie urządzenia

## 10. Obsługa

### ⚠ OSTRZEŻENIE!


- ▶ Silnik wyłącza się, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zdjęta z bloku silnika ❹ lub po otwarciu pokrywki ❷. W związku z tym można przeoczyć, że maszyna pozostaje w dalszym ciągu włączona. Silnik uruchamia się wtedy nagle, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zamontowana lub ponownie zamknie się pokrywkę ❷. Dlatego:
  - Podłączaj wtyczkę do gniazdka dopiero wtedy, gdy przystawka miksująca ❸ będzie do końca zapelniona i założona z zamknięciem.
  - Zawsze przed przystąpieniem do zamontowania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone lub wtyczka wyciągnięta z gniazdka.
  - Najpierw wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyk sieciowy i odczekaj do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ❸ lub otworzysz pokrywkę ❷.

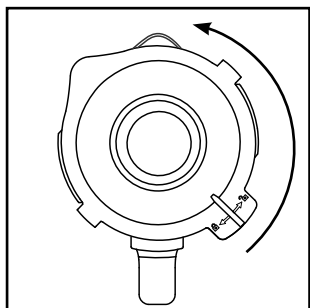
### 10.1. Napelnianie i montowanie przystawki miksującej

- 1) Nakręć przystawkę miksującą ❸ obracając ją w lewo, aż strzałka ▼ pod uchwytem przystawki miksującej znajdzie się nad pozycją ↺. Zdejmij przystawkę miksującą ❸ prosto z bloku silnika ❹.
- 2) Zdemontuj pokrywkę ❷, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji ↺ (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.

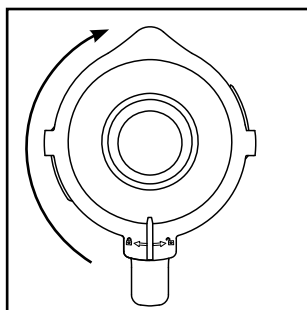
- 3) Napełnij przystawkę miksującą **3** co najmniej do kreski umieszczonej najniższej na skali **8** i maksymalnie do oznaczenia MAX. Dla uzyskania optymalnych wyników zalecamy następujące maksymalne ilości napełnienia:

Produkt spożywczy	Maksymalna ilość napełnienia	Zalecany stopień	Zalecany czas obróbki
Płynny	1750 ml	1–3	60 sek.
Koktajle jogurtowe	1250 ml	2–5	90 sek.
Szejki mleczne / smoothies	1250 ml	2–5	60–90 sek.
Ciasto na naleśniki	1250 ml	3–5	90 sek.
Przecier dla niemowlaka	750 ml	5	3 min.
Majonez	2 jajka 250 ml oleju	3–5	90–120 sek.
Zupa jarzynowa	1500 ml	3–5	3 min.
Kostki lodu	375 ml (ok. 14–15 szt.)	P	12x



- 4) Wciśnij z przesunięciem pokrywę **2** ponownie na przystawkę miksującą **3**. Zamknij pokrywę **2**, obracając ją w prawo w pozycję  aż się zatrzaśnie w słyszalny sposób (patrz rys. 2). Upewnij się, że dzióbek do wylewania przystawki miksującej **3** jest zamknięty. Silnik uruchomi się tylko wtedy, gdy pokrywa **2** jest dokładnie założona.



Rys. 1



Rys. 2

- 5) Włóż przykrywkę otworu wlotowego **1** w otwór przykrywki i obróć ją dokręcając w prawo.
- 6) Załóż napełnioną i zamkniętą przystawkę miksującą **3** na blok silnika **6**. W tym celu użyj otworów na bloku silnika **6** i upewnij się, że strzałka ▼ na przystawce miksującej wskazuje na symbol . Obróć przystawkę miksującą **3** w prawo, w pozycję  aż się słyszalnie zatrzaśnie. Silnik uruchomi się tylko wtedy, gdy przystawka miksująca **3** zostanie dokładnie założona.

## 10.2. Wybór stopnia prędkości

Gdy przystawka miksująca ❸ jest napełniona i całkowicie zamknięta i znajduje się na bloku silnika ❹, można włączyć urządzenie.

Ustaw przełącznik ❺ na ...

### ■ Stopień 1 – 3

do płynnych i średniostatych produktów spożywczych, do mieszania, przecierania i ubijania

### ■ Stopień 3 – 5

do stałych produktów spożywczych lub do rozdrabniania

### ■ Stopień P (funkcja pracy impulsowej)

do krótkotrwałej, intensywnej pracy impulsowej, np. do kruszenia kostek lodu lub do czyszczenia. Przełącznik prędkości ❺ nie blokuje się w tym położeniu, żeby nie powodować nadmiernego przeciążania silnika. Z tego powodu przełącznik prędkości ❺ przytrzymaj chwilę w tym położeniu.

### ❶ Wskazówka

- ▶ Napełnij nasadkę blendera ❸ kostkami lodu do poziomu zaznaczonego kreską (maksymalnie 375 ml). Urządzenie nie przeobrazi optymalnie większej ilości kostek lodu.

## 10.3. Napełnianie podczas pracy

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ By uzupełnić składniki podczas pracy, należy to wykonywać wyłącznie przez przewidzianą do tego przykrywkę otworu wlotowego ❶. Nigdy nie otwieraj pokrywy ❷.
- ▶ Nigdy nie wkładaj do przystawki miksującej ❸ sztućców ani żadnych przyrządów do mieszania podczas pracy urządzenia. Występuje poważne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń gdy włożone przedmioty dotkną obracających się z dużą prędkością noży tnących ❹.

Uzupełnianie produktów podczas pracy urządzenia, ...

- 1) Wyciągnij przykrywkę otworu wlotowego ❶ z pokrywy ❷.
- 2) Dodaj składniki.
- 3) Następnie wciśnij przykrywkę otworu wlotowego ❶ ponownie w otwór w pokrywie.

## 10.4. Zdejmowanie przystawki miksującej

Po zakończeniu obróbki napełnionych produktów spożywczych:

- 1) Ustawiaj zawsze najpierw przełącznik ❺ w położeniu wyłączonym („0”) i następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.
- 2) Odczekaj najpierw do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ❸ z bloku silnika ❹. W tym celu obróć przystawkę miksującą ❸ obracając ją w lewo, aż strzałka ▼ pod uchwytem przystawki miksującej znajdzie się nad pokrywą ❷. Zdejmij przystawkę miksującą ❸ prosto z bloku silnika ❹.

## 11. Przydatne wskazówki

- Aby podczas przecierania stałych składników osiągnąć lepsze wyniki, należy dodawać je do przystawki miksującej ❸ po kolei w małych porcjach, zamiast wkładania jednorazowo sporej ilości.
- Podczas obróbki składników stałych, należy pokroić je na drobniejsze kawałki (2 – 3 cm).
- Przy przecieraniu owoców lub warzyw należy dodać co najmniej 50 ml płynu.
- W pierwszej kolejności dodawaj do przystawki miksującej ❸ gęstsze składniki, jak np. jogurt. Jeśli w czasie miksowania nie wszystkie składniki zostaną zebrane, zdejmij przystawkę miksującą ❸ z bloku silnika ❹, zdejmij pokrywkę ❷ i wymieszaj składniki np. łyżką. Załóż przystawkę miksującą ❸ z zamkniętą pokrywką ❷ ponownie na blok silnika ❹ i kontynuuj miksowanie.
- Podczas miksowania składników płynnych miksowanie należy rozpocząć przede wszystkim z nieznaną ilością płynu. Następnie należy dodawać coraz więcej płynu przez otwór w pokrywie.
- Przykładając rękę do górnej części zamkniętego miksera można skutecznie usztywnić urządzenie.

- Do mieszania produktów spożywczych o konsystencji stałej lub gęstych przydatne może być zastosowanie stopnia **P**, aby zapobiec zablokowaniu się noża tnącego ④.

### **i** Wskazówka

- ▶ Nie używaj urządzenia do rozdrabniania soli ani do robienia cukru pudru z cukru rafinowanego lub cukru białego.

## 12. Przepisy

### Shake bananowy

- 2 banany
- około 2 łyżek cukru (w zależności od stopnia dojrzałości bananów i własnych preferencji smakowych)
- ½ litra mleka
- 1 pryśnięcie soku z cytryny

Banany obieramy ze skórki i miksujemy na 2 stopniu prędkości. Stopniowo dodajemy mleko, następnie cukier i sok z cytryny. Całość miksujemy dotąd, aż powstanie jednorodny napój. Shake podajemy mocno zmrożony.

### Shake waniliowy

- ¼ litra mleka
- 250 g lodów waniliowych
- 125 g kostek lodu
- 1 ½ łyżeczki cukru

Kostki lodu kruszyć na stopniu **P**. Dodajemy pozostałe produkty do miksera. Miksujemy wszystko na stopniu 2, aż powstanie jednolity płyn.

### Shake Cappucino

- 65 ml zimnej kawy Espresso (lub bardzo mocnej zwykłej kawy)
- 65 ml mleka
- 15 g cukru
- 65 g lodów waniliowych
- 100 g kostek lodu

Kostki lodu kruszyć na stopniu **P**. Dodajemy kawę Espresso, mleko i cukier. Całość miksujemy na 2 stopniu, aż cukier się rozpuści. Na końcu dodajemy lody waniliowe i miksujemy przez chwilę na 1 stopniu.

### Koktajl tropikalny

- 125 ml soku ananasowego
- 60 ml soku z papai
- 50 ml soku pomarańczowego
- ½ mała puszka brzoskwiń z sokiem
- 125 g kostek lodu

Kostki lodu kruszyć na stopniu **P**. Wkładamy wszystkie składniki do miksera i całość mieszamy na stopniu 3.

### Shake z kremem nugatowo-orzechowym

- ½ litra mleka
- 200 g kremu nugatowo-orzechowego
- 1 gałka lodów waniliowych
- 50 ml śmietany

Wszystkie składniki mieszamy w mikserze na stopniu 3, aż do powstania jednorodnego napoju.

### Shake marchewkowy

- 300 ml soku jabłkowego
- 500 ml soku marchwiowego
- 4 łyżki oleju (z kielków pszenicznych lub rzepakowego)
- 4 łyżki soku z cytryny
- Imbir w proszku
- Pieprz

Sok jabłkowy, olej i sok z cytryny umieszczamy w mikserze i wszystko mieszamy na 2 stopniu. Następnie dolewamy soku marchwiowego i mieszamy dalej na 2 stopniu. Shake doprawiamy imbirem w proszku i pieprzem.

### Koktajl porzeczkowy

- 2 łyżeczki miodu
- 2 banany
- ¼ litra maślanki
- ¼ litra soku porzeczkowego (z czarnych porzeczek)

Wkładamy wszystkie składniki do miksera i całość mieszamy na 3 stopniu.

## Shake po hawajsku

- 4 banany
- ¼ litra soku ananasowego
- ½ litra mleka
- 2 łyżki stołowe miodu
- ¼ litra rumu

Banany obieramy ze skórki i miksujemy na 2 stopniu prędkości. Dodajemy pozostałe składniki i całość mieszamy na 1 stopniu.

## Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy

- 250 ml soku ananasowego
- 200 g truskawek
- 300 ml soku jabłkowego
- 4 kostki lodu

Truskawki myjemy i oddzielamy szypułki. Kostki lodu kruszyc na stopniu P.

Miksujemy na 2 stopniu. Następnie dodajemy pozostałe składniki i całość miksujemy na 1 stopniu.

## Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho)

- ½ ogórka
- 1 mięsisty pomidor
- 1 zielona papryka
- ½ cebula
- 1 ząbek czosnku
- ½ bułki pszennej
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka czerwonego octu winnego
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Warzywa kroimy na kawałki o wielkości 2 cm.

Do miksera wkładamy najpierw pomidory, a następnie ogórki. Warzywa miksujemy na 3 stopniu. Dodajemy pozostałe składniki i miksujemy/mieszamy całość na 3 stopniu, aż do uzyskania jednorodnej konsystencji zupy. Chłodnik podajemy z chlebem.

## Wskazówka

- ▶ Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami.
- ▶ W przypadku nietolerancji laktozy zalecamy stosowanie mleka bezlaktozowego. Należy przy tym pamiętać, że mleko bezlaktozowe jest nieco słodsze.


## 13. Czyszczenie

### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Przed przystąpieniem do czyszczenia miksera i jego elementów:



- ▶ Upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone, a wtyczka sieciowa jest wyjęta z gniazdka.



Bloku silnika  nie wolno w żadnym wypadku zanurzać w wodzie ani nie narażać w żaden inny sposób na działanie wilgoci. Może stwarzać to niebezpieczeństwo śmiertelnego porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia urządzenia.

- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. Inaczej zachodzi niebezpieczeństwo wypadku lub śmiertelne niebezpieczeństwo porażenia prądem.







### OSTRZEŻENIE!

- ▶ Nigdy nie sięgać do środka założonej przystawki miksującej , w szczególności podczas pracy. Noże tnące  są bardzo ostre!

### UWAGA!

- ▶ Nigdy nie używaj rozpuszczalników ani środków szorujących do powierzchni z tworzywa sztucznego. Groziłoby to ich uszkodzeniem.

## 13.1. Czyszczenie przystawki miksującej

- Przystawkę miksującą  czyść wyłącznie szczotką na długim drążku, by uniknąć dotknięcia noży tnących  rękoma.
- Umyj przykrywkę otworu wlotowego  i pokrywkę  w łagodnym roztworze wody z mydłem. Upewnij się, że gumowa uszczelka  jest prawidłowo osadzona, zanim ponownie użyjesz pokrywki .

## **i** Wskazówka

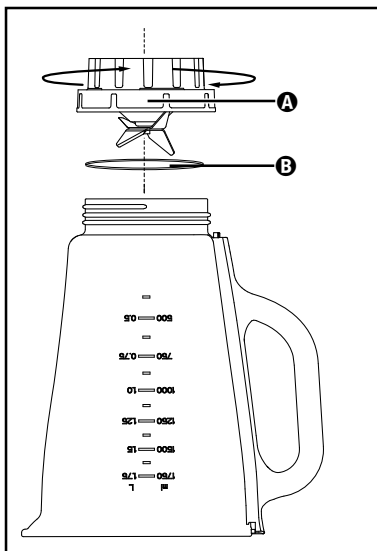


Pokrywkę **2**, przykrywkę otworu wlotowego **1** oraz przystawkę miksującą **3** z nożem tnącym **4** można również myć w zmywarce do naczyń.


Części plastikowe układaj w miarę możliwości w górnym koszu zmywarki i zwracaj uwagę, aby się nie zaklinowały.

- Jeżeli myjesz urządzenie bezpośrednio po jego użyciu, w większości przypadków dostateczne efekty higieniczne możesz uzyskać w następujący, alternatywny sposób: napełnij przystawkę miksującą **3** wodą w ilości 750 ml i dodaj kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Zamknij pokrywkę **2** i załóż przystawkę miksującą **3** na blok silnika **6**. Podłącz wtyk sieciowy do gniazdka i włącz kilka razy tryb pracy impulsowej, wskutek czego noże tnące **4** będą obracać się w wodzie z maksymalną prędkością obrotową. Następnie wypłucz przystawkę miksującą **3** dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

- Aby łatwiej usuwać trudne do wyczyszczenia zabrudzenia, możesz zdemontować przystawkę **A** z nożami tnącymi **4** z pojemnika przystawki miksującej **3**:



Rys. 3

- 1) Zdejmij przystawkę miksującą **3** z bloku silnika **6**. W celu zapewnienia lepszej stabilności zdemontuj pokrywkę **2**, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji  (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.

- 2) Obróć urządzenie do góry nogami i odkręć przystawkę **A** z nożami tnącymi **4** w lewo, aby odłączyć ją od pojemnika przystawki miksującej **3** (patrz rys. 3).

## **!** OSTRZEŻENIE!

- Ostrożnie obchodzić się z nożami tnącymi **4**. Są one bardzo ostre.
- 3) Umyj obie części dokładnie łagodnym roztworem wody z mydłem.

## **i** Wskazówka

- W razie potrzeby można wyjąć pierścień uszczelniający **B** z przystawki **A** z nożami tnącymi **4**. Wyjmij pierścień uszczelniający **B** z przystawki **A** i umyj go łagodnym roztworem wody z mydłem. Następnie wypłucz pierścień uszczelniający **B** czystą wodą.



Pojemnik przystawki miksującej **3** oraz przystawkę **A** z nożami tnącymi **4** można zmywać również w zmywarce do naczyń.

- 4) Przed montażem osusz dokładnie wszystkie elementy.
- 5) Załóż przystawkę **A** z nożami tnącymi **4** ponownie na pojemnik przystawki miksującej **3** i dokręć ją w prawo. Upewnij się, że pierścień uszczelniający **B** jest prawidłowo założony.

## 13.2. Czyszczenie bloku silnika

- 1) Powierzchnie czyść zwilżoną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Następnie osusz dokładnie wszystkie powierzchnie.

- 2) Przy każdym czyszczeniu sprawdź, czy resztki zanieczyszczeń nie blokują przełącznika stykowego w mocowaniu przystawki miksującej ③. Gdy nie można usunąć kartką papieru ewentualnych zanieczyszczeń w narożnikach, zwrócić się do serwisu. Nigdy nie używaj twardych przedmiotów, ponieważ mogłyby one zniszczyć przełącznik stykowy.
- 3) Ewentualne zabrudzenia pod blokiem silnika ⑥ usuwaj wyłącznie suchą szmatką lub pędzelkiem. Uważaj, by przez otwory wentylacyjne do środka urządzenia nie przedostały się żadne przedmioty.

## 14. Przechowywanie

- 1) Jeśli zamierzasz odstawić mikser na dłuższy okres czasu, dokładnie go wyczyść (patrz rozdział 13. **Czyszczenie**).
- 2) Nawiń kabel sieciowy w schowku na kabel zasilający ⑦ pod blokiem silnika ⑥.
- 3) Mikser trzymaj w chłodnym, suchym miejscu.

## 15. 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.

## 16. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

### Warunki gwarancji

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

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

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

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

## Zakres gwarancji

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

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

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

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 496701\_2504 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](http://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](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 496701\_2504.

## 16.1. Serwis

**PL** Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 496701\_2504

## 16.2. 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](http://www.kompernass.com)



# Turinys

<b>1. Įžanga</b>	<b>68</b>
<b>2. Naudojimas pagal paskirtį</b>	<b>68</b>
<b>3. Tiekiamas rinkinys</b>	<b>68</b>
<b>4. Prietaiso aprašas</b>	<b>68</b>
<b>5. Techniniai duomenys</b>	<b>68</b>
<b>6. Naudojami išpėjimai ir ženklai</b>	<b>69</b>
<b>7. Saugos nurodymai</b>	<b>69</b>
<b>8. Išpakavimas</b>	<b>71</b>
<b>9. Prietaiso pastatymas</b>	<b>71</b>
<b>10. Valdymas</b>	<b>72</b>
10.1. Maišymo indo pripildymas ir surinkimas	72
10.2. Greičio padėties pasirinkimas	73
10.3. Įpylimas prietaisui veikiant	73
10.4. Maišymo indo nuėmimas	74
<b>11. Naudingi nurodymai</b>	<b>74</b>
<b>12. Receptai</b>	<b>74</b>
<b>13. Valymas</b>	<b>76</b>
13.1. Maišymo antgalio valymas	76
13.2. Variklio bloko valymas	77
<b>14. Laikymas</b>	<b>77</b>
<b>15. Šalinimas</b>	<b>77</b>
<b>16. Kompernaß Handels GmbH garantija</b>	<b>77</b>
16.1. Priežiūra	78
16.2. Importuotojas	78

## 1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą. Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį.

Naudojimo instrukcija yra šio gaminio sudedamoji dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik pagal pateiktą aprašymą ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

## 2. Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik...

- maisto produktams maišyti, trinti bei plakti ir ledo gabalėliams smulkinti,
- sausose patalpose buityje naudojamais kiekiais.

Šis prietaisas nėra skirtas...

- žolelėms, svogūnams, mėšai ir kietoms maisto produktų dalims, pvz., riešutams, branduoliams, stambiems grūdams ar kotams, smulkinti,
- riešutų sviestui gaminti,
- medžiagoms, kurios nėra maisto produktai, apdoroti,
- naudoti pramoniniais ar komerciniais tikslais,
- naudoti drėgnoje aplinkoje ar lauke,
- karštiesiems ar verdantiems skysčiams apdoroti.

Naudokite tik šiam prietaisui skirtus reikmenis ir atsargines dalis. Kitokios dalys gali būti netinkamos ar nesaugios!

## 3. Tiekiamas rinkinys


Išpakavę patikrinkite, ar yra visos detalės. Į tiekiamą rinkinį įeina:

- Variklio blokas su maitinimo laidu ir kištuku
- Maišymo antgalis
- Dangtelis
- Seikėtuvas
- Naudojimo instrukcija

## 4. Prietaiso aprašas

- 1 Seikėtuvas
- 2 Dangtelis
- 3 Maišymo antgalis
- 4 Peilis
- 5 Jungiklis
- 6 Variklio blokas
- 7 Laido ritė
- 8 Skalė
- 9 Guminis dangtelio tarpiklis





## 5. Techniniai duomenys

Nominalioji įtampa	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Nominalioji galia	600 W
Vartojamoji galia esant išjungties būsenai	< 0,5 W
Talpa	apie 2,3 l
Maks. įpylimo kiekis	1,75 litro
Apsaugos klasė	II / 
KB laikas	3 minutės

KB laikas (trumpo veikimo laikas) parodo, kiek laiko prietaisą galima eksploatuoti, kad neperkaistų ir nesugestų variklis. Praėjus nurodytam KB laikui, prietaisas turi būti išjungtas, kol variklis atvės iki kambario temperatūros.

## 6. Naudojami įspėjimai ir ženklai

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

	<b>PAVOJUS!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	<b>ĮSPĖJIMAS!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	<b>ATSARGIAI!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	<b>DĖMESIO!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	<b>Nurodymas:</b> 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 ženklinius. 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!

- Užtikrinkite, kad variklio blokas, maitinimo laidas ar kištukas niekada nepanirtų į vandenį ar kitus skysčius.
- Naudokite prietaisą tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke ar drėgnoje aplinkoje.

- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą traukite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nesusigadintų.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Baigę naudoti, visada ištraukite kištuką iš lizdo. Vien tik išjungti nepakanka, nes prietaise išlieka maitinimo įtampa, kol kištukas yra lizde.
- Kiekvieną kartą prieš naudodami patikrinkite prietaiso būklę. Pastebėjus pažeidimų, o ypač variklio bloko ar maišymo antgalio, prietaiso naudoti negalima.
- Tuoj pat ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo, jei išgirstate neįprastą garsą ar pajuntate neįprastą kvapą arba jei yra akivaizdžių defektų.

## **⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Niekada nekiškite pirštų į maišymo antgalį, ypač prietaisui veikiant. Peiliai nepaprastai aštrūs!
- Neatidarykite dangtelio, kai prietaisas veikia.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros, kad pavojaus atveju galėtumėte iš karto reaguoti.
- Niekada nekiškite įrankių ar plakiklių į maišymo antgalį, kol prietaisas veikia. Kyla didelis pavojus susižaloti palietus labai greitai besisukantį peilį!
- Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams nei aprašyti šioje naudojimo instrukcijoje.
- Netinkamai naudojant prietaisą galima susižaloti.
- Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo, kai paliekate jį be priežiūros, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikyti nuo vaikų atokiai.

- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai mažesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suprato prietaiso keliamą pavojų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Elkitės su prietaisu atsargiai. Peiliai labai aštrūs!
- Būkite atsargūs, ištuštinami maišymo antgalį! Peiliai labai aštrūs!
- Būkite atsargūs, valydami prietaisą! Peiliai labai aštrūs!
- Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš tinklo, prieš liesdami reikmenis ar dalis, kurios juda prietaisui veikiant.
- Naudokite maišymo antgalį tik kartu su tiekiamu variklio bloku!
- Maišytuvą visada turi būti išjungtas, kai jį pakeliate nuo variklio bloko!

## ⚠ **DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!**

- Nenaudokite prietaiso tiesioginio saulės spindulių veikimo zonoje ar šalia šilumą skleidžiančių prietaisų.
- Niekada nepilkite verdančių skysčių ar labai karštų maisto produktų į maišymo antgalį! Leiskite jiems atvėsti.
- Niekada nenaudokite tuščio prietaiso, t. y. be produktų maišymo antgalyje.

## **8. Išpakavimas**

- Nuo prietaiso nuimkite visas pakuotės dalis ar apsauginę plėvelę. Pakuotę išsaugokite, kad prietaisą galėtumėte saugiai sandėliuoti ar išsiųsti, pvz., remonto atveju.
- Prieš pradėdami prietaisą naudoti įsitinkinkite, kad prietaisas nepažeistas, taip pat nepažeistas maitinimo laidas, kištukas ir kitos detalės bei reikmenys.
- Prieš pirmą kartą naudodami maišytuvą rūpestingai nuvalykite visas sudedamąsias dalis (žr. skyrių **13. Valymas**).

## **9. Prietaiso pastatymas**

Nuvalę visas dalis taip, kaip aprašyta skyriuje

### **13. Valymas:**




- pastatykite prietaisą taip, ...
  - kad maitinimo laidas eitų per užpakalinėje pusėje esančius griovelius,
  - kištukas būtų lengvai pasiekiamas, kad pavojaus atveju jį būtų galima ištraukti iš lizdo,
  - kad jis būtų stabilus ir neslidus, kad vibracijos atveju neapvirstų,
  - kad maitinimo laidas neatsidurtų prietaiso veikimo zonoje, o prietaisas negalėtų apsversti, netyčia patraukus laidą.

## 10. Valdymas

### ĮSPĖJIMAS!

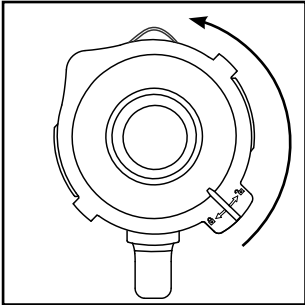
- ▶ Nuėmus maišymo antgalio **3** nuo variklio bloko **6** ar atidarius dangtelį **2**, variklis iškart išsijungia. Gali atsitikti taip, kad nepastebėsite, jog prietaisas tebėra įjungtas. Todėl vos uždėjęs maišymo antgalį **3** ar vėl uždarius dangtelį **2**, variklis netikėtai įsijungs. Todėl:
  - kištuką įkiškite į lizdą tik tada, kai maišymo antgalis **3** bus pripildytas, uždarytas ir sumontuotas.
  - Prieš montuodami visada įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas, o tinklo kištukas ištrauktas.
  - Prieš nuimdami maišymo antgalį **3** ar atidarydami dangtelį **2**, prietaisą pirmiausia išjunkite, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol variklis sustos.

## 10.1. Maišymo indo pripildymas ir surinkimas

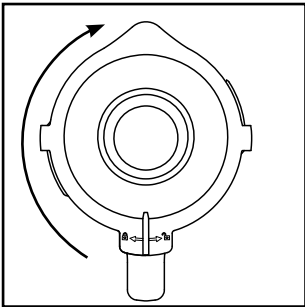
- 1) Maišymo indą **3** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol rodyklė  po maišymo indo rankena bus ties padėtimi . Maišymo indą **3** tiesiai aukštyn nuimkite nuo variklio bloko **6**.
- 2) Nuimkite dangtelį **2**, sukdami prieš laikrodžio rodyklę link padėties  (žr. 1 pav.), kol galėsite jį nukelti aukštyn.
- 3) Maišymo antgalį **3** pripildykite ne mažiau kaip iki žemiausio skalės **8** brūkšnio ir daugiausia iki MAX žymės. Kad rezultatai būtų geriausi, rekomenduojame šiuos didžiausius pripildymo kiekius:

Maisto produktas	Didžiausias pripildymo kiekis	Rekomenduojama padėtis	Rekomenduojama apdorojimo trukmė
Skysčiai	1750 ml	1–3	60 s
Jogurtiniai kokteiliai	1250 ml	2–5	90 s
Pieno kokteiliai / glotnučiai	1250 ml	2–5	60–90 s
Sklindžių tešla	1250 ml	3–5	90 s
Tyrė kūdikiams	750 ml	5	3 min.
Majonezas	2 kiaušiniai 250 ml aliejaus	3–5	90–120 s
Daržovių sriuba	1 500 ml	3–5	3 min.
Ledo kubeliai	375 ml (apie 14–15 vnt.)	P	12x


- 4) Pasuktą dangtelį **2** vėl tvirtai užspauskite ant maišymo indo **3**. Uždarykite dangtelį **2**, pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę į padėtį **1**, kol dangtelis girdimai užsifiksuos (žr. 2 pav.). Įsitinkinkite, kad maišymo indo **3** snapelis yra uždengtas. Variklis įsijungia tik tada, kai dangtelis **2** glaudžiai uždėtas.



1 pav.



2 pav.

- 5) Seikėtuvą **1** iki galo įspauskite į angą dangtelyje.
- 6) Norimai pripildytą ir uždarytą maišymo indą **3** uždėkite ant variklio bloko **6**. Uždėkite ant išėmų variklio bloke **6** ir įsitinkinkite, kad rodyklė ▼ ant maišymo indo yra nukreipta į  simbolį. Sukite maišymo indą **3** pagal laikrodžio rodyklę į padėtį **1**, kol jis girdimai užsifiksuos. Variklis įsijungia tik tada, kai maišymo indas **3** yra tvirtai uždėtas.

## 10.2. Greičio padėties pasirinkimas

Kai maišymo indas **3** yra norimai pripildytas, sandariai uždarytas ir uždėtas ant variklio bloko **6**, prietaisą galite įjungti.

Nustatykite jungiklį **5** į ...

- **1 – 3 padėtimis**  
skystiems ir vidutinio minkštumo maisto produktams, jiems maišyti, trinti ir plakti
- **3 – 5 padėtimis**  
kietesniems maisto produktams, jiems smulkinti
- **P padėtis (impulsinė funkcija)**  
trumpam, didelės jėgos impulsiniam režimui, pvz., ledo gabalėliams grūsti arba valyti. Jungiklis **5** šioje padėtyje neužsifiksuoja, kad neperkrautų variklio. Todėl šioje padėtyje jungiklį **5** laikykite trumpai.

### **i** Nurodymas

- ▶ Į maišymo antgalį **4** pripilkite ne daugiau kaip 375 ml ledo gabalėlių. Priešingu atveju prietaisas negalės jų optimaliai susmulkinti.

## 10.3. Įpylimas prietaisui veikiant

### **⚠** ĮSPĖJIMAS!


- ▶ Jei prietaisui veikiant norėtumėte dar ko nors įpilti, galite atidaryti tik specialiai tam skirtą seikėtuvą **1**. Jokiu būdu neatidarykite dangtelio **2**.
- ▶ Niekada nekiškite įrankių ar plakiklių į maišymo antgalį **3**, kol prietaisas veikia. Kyla didelis pavojus susižaloti, jei jie paliestų labai greitai besisukantį peilį **4**!

Norėdami ką nors įpilti, prietaisui veikiant, ...

- 1) Ištraukite seikėtuvą **1** iš dangtelio **2**.
- 2) Supilkite produktus.
- 3) Po to seikėtuvą **1** vėl įspauskite į angą dangtelyje.

## 10.4. Maišymo indo nuėmimas

Apdoroję sudėtus maisto produktus:

- 1) Jungiklį ❶ visada pirmiausia nustatykite į išjungimo padėtį (0) ir ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Prieš nuimdami maišymo indą ❷ nuo variklio bloko ❸ visada palaukite, kol variklis sustos. Tada maišymo indą ❹ sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol rodyklė ▼ po maišymo indo rankena bus ties padėtimi . Maišymo indą ❺ tiesiai aukštyn nuimkite nuo variklio bloko ❻.

## 11. Naudingi nurodymai

- Siekiant geriausių rezultatų, trinant kietus maisto produktus, į maišymo antgalį ❸ po truputį dėkite tik mažas porcijas, nedėkite didelio kiekio vienu metu.
- Apdorodami kietus produktus, supjaustykite juos mažais gabalėliais (2 – 3 cm).
- Trindami vaisius ar daržoves, kartu įpilkite mažiausiai 50 ml skysčio.
- Į maišymo antgalį ❸ pirmiausia sudėkite tirštesnius produktus, pvz., jogurtą. Jei maišant sumaišomi ne visi produktai, nukelkite maišymo antgalį ❸ nuo variklio bloko ❹, nuimkite dangtelį ❷ ir produktus sumaišykite, pvz., šaukštu. Maišymo antgalį ❸ su uždarytu dangteliu ❷ vėl uždėkite ant variklio bloko ❹ ir toliau maišykite.
- Maišydami skystus produktus, visų pirma pradėkite nuo mažo skysčio kiekio. Per dangtelio angą po truputį didinkite skysčio kiekį.
- Jei, veikiant prietaisui, uždėsite ranką ant uždaryto maišytuvo viršaus, prietaiso veikimas stabilizuosis.
- Kietiems arba labai tirštiesiems maisto produktams plakti rekomenduojame naudoti **P** padėtį, kad peiliai ❹ neužsikirstų.

### ❶ Nurodymas

- ▶ Nenaudokite prietaiso valgomosios druskos, rafinuoto cukraus ar baltojo cukraus grūdėtumui mažinti. Pavyzdžiui, cukraus pudrai pasigaminti.

## 12. Receptai

### Bananų kokteilis

- 2 bananai
- apie 2 valgomuosius šaukštus cukraus (pagal bananų sunokimo laipsnį ir pagal savo skonį)
- ½ litro pieno
- 1 citrinos sultys

Bananus nulupkite ir sutrinkite, naudodami 2 padėtį. Po truputį supilkite pieną, po to sudėkite cukrų ir citrinos sultis. Viską maišykite tol, kol gausite vienodos konsistencijos gėrimą. Kokteilį tiekite atšaldytą.

### Vanilinis kokteilis

- ¼ litro pieno
- 250 g vanilinių ledų
- 125 g ledo gabalėlių
- 1 ½ arbatinio šaukštelio cukraus

Ledo gabalėlius grūskite nustatę **P** padėtį. Į maišytuvą supilkite likusius produktus. Naudodami 2 padėtį, viską maišykite tol, kol gausite vienodos konsistencijos gėrimą.

### Kapučino kokteilis

- 65 ml šaltos espresso kavos (arba labai stiprios kavos)
- 65 ml pieno
- 15 g cukraus
- 65 g vanilinių ledų
- 100 g ledo gabalėlių

Ledo gabalėlius grūskite nustatę **P** padėtį. Supilkite espresso kavą, pieną ir cukrų. Naudodami 2 padėtį, viską maišykite, kol cukrus ištirps. Paibaigoje sudėkite vanilinius ledus ir viską trumpai pamaišykite, naudodami 1 padėtį.

## Atogrąžų kokteilis

- 125 ml ananasų sulčių
- 60 ml papajų sulčių
- 50 ml apelsinų sulčių
- ½ mažos skardinės konservuotų persikų su sultimis
- 125 g ledo gabalėlių

Ledo gabalėlius grūskite nustatę **P** padėtį. Visus produktus sudėkite į maišytuvą ir viską sumaišykite, naudodami 3 padėtį.

## Šokoladinis kokteilis

- ½ litro pieno
- 200 g šokoladinio riešutų kremo
- 1 rutuliuko vanilinių ledų
- 50 ml grietinėlės

Visus produktus sumaišykite maišytuvu, naudodami 3 padėtį, kol gausite vienodos konsistencijos gėrimą.

## Morkų kokteilis

- 300 ml obuolių sulčių
- 500 ml morkų sulčių
- 4 valgomieji šaukštai aliejaus (daigintų kviečių ar rapsų aliejaus)
- 4 valgomieji šaukštai citrinų sulčių
- Imbiero miltelių
- Pipirų

Obuolių sultis, aliejų ir citrinų sultis supilkite į maišytuvą ir viską maišykite, naudodami 2 padėtį. Po to įpilkite morkų sulčių ir viską maišykite, naudodami 2 padėtį. Pagardinkite kokteilį imbiero milteliais ir pipirais.

## Serbentų kokteilis

- 2 arbatiniai šaukšteliai medaus
- 2 bananai
- ¼ litro pasukų
- ¼ litro (juodųjų) serbentų sulčių

Visus produktus sudėkite į maišytuvą ir maišykite, naudodami 3 padėtį.

## Havajų kokteilis

- 4 bananai
- ¼ litro ananasų sulčių
- ½ litro pieno
- 2 valgomieji šaukštai medaus
- ¼ litro romo

Bananas nulupkite ir sutrinkite, naudodami 2 padėtį. Sudėkite likusius produktus ir viską sumaišykite, naudodami 1 padėtį.

## Ananasų ir braškių kokteilis

- 250 ml ananasų sulčių
- 200 g braškių
- 300 ml obuolių sulčių
- 4 ledo gabalėliai

Braškes nuplaukite ir išimkite kotelius. Ledo gabalėlius grūskite nustatę **P** padėtį. Sutrinkite jas, naudodami 2 padėtį. Po to sudėkite likusius produktus ir sumaišykite viską, naudodami 1 padėtį.

## Šalta Andalūzijos sriuba (gaspacho)

- ½ agurko
- 1 mėsingas pomidoras
- 1 žalia paprika
- ½ svogūno
- 1 česnako skiltelė
- ½ baltos bandelės
- ½ arbatinio šaukštelio druskos
- 1 arbatinis šaukštelis raudonojo vyno acto
- 1 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus

Supjaustykite daržoves maždaug 2 cm dydžio gabalėliais. Visų pirma į maišytuvą sudėkite pomidorų gabalėlius, po to agurką. Sutrinkite juos, naudodami 3 padėtį. Sudėkite likusius produktus ir sutrinkite / sumaišykite juos, naudodami 3 padėtį, kol gausite vienodos konsistencijos sriubą. Patiekite su duona.

### **i** Nurodymas

- ▶ Receptai be garantijos. Visi duomenys apie produktus ir paruošimą yra apytiksliai. Šiuos pasiūlytus receptus pakoreguokite pakoreguokite pagal savo skonį.
- ▶ Jei netoleruojate laktozės, rekomenduojame naudoti pieną be laktozės. Tačiau nepamirškite, kad pienas be laktozės yra ne toks saldus.

## 13. Valymas

### **!** PAVOJUS!

Prieš valydami maišytuvą ir jo dalis:

- ▶ užtikrinkite, kad prietaisas yra išjungtas, o kištukas ištrauktas.



Variklio blokas **6** jokių būdu negali būti panardintas į vandenį ar kitus skysčius. Tai gali sukelti pavojų gyvybei dėl elektros smūgio ir gali pažeisti prietaisą.

- ▶ Niekada neatidarykite prietaiso korpuso. Priešingu atveju gali kilti pavojus gyvybei dėl elektros smūgio.

### **!** ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Niekada neikiškite rankų į maišymo antgalį **3**, ypač prietaisui veikiant. Peiliai **4** yra nepaprastai aštrūs!

### **i** Dėmesio!

- ▶ Plastikiniams paviršiams valyti nenaudokite jokių tirpiklių ar šveitiklių, nes galite juos pažeisti.

## 13.1. Maišymo antgalio valymas

- Maišymo antgalį **3** valykite tik su ilgakočiu šepetėliu, kad nesusižeistumėte peiliu **4**.
- Seikėtuvą **1** ir dangtelį **2** plaukite šiek tiek muiluotu vandeniu. Prieš vėl uždėdami dangtelį **2** įsitinkite, kad guminis tarpiklis **9** tinkamai uždėtas.

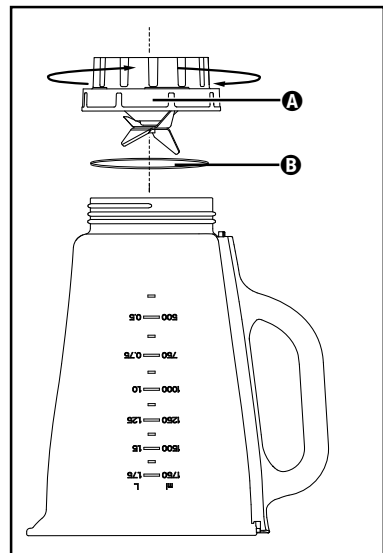
### **i** Nurodymas




Dangtelį **2**, seikėtuvą **1** ir maišymo antgalį **3** su peiliu **4** galite plauti ir indaplovėje.

Dalis stenkitės sudėti į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos.

- Jei prietaisą valysite iš karto vos baigę naudoti, daugeliu atvejų jį pakankamai švariai išvalysite toliau nurodytu alternatyviu būdu. Į maišymo antgalį **3** įpilkite 750 ml vandens ir įlašinkite kelis lašus švelnaus ploviklio. Uždarykite dangtelį **2** ir maišymo antgalį **3** uždėkite ant variklio bloko **6**. Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą ir kelis kartus įjunkite impulsinę funkciją, kad peiliai **4** vandenyje sukūptų didžiausiu greičiu. Paskui maišymo antgalį **3** praplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens, kad išplautumėte visus ploviklio likučius.
- Tvirtai prikibusius nešvarumus lengviau nuvalysite antgalį **A** su peiliais **4** nuėmę nuo maišymo antgalio **3** indo:



3 pav.

- 1) Maišymo antgalį **3** nuimkite nuo variklio bloko **6**. Kad galėtumėte stabiliau padėti, nuimkite dangtelį **2**: jį tol sukite prieš laikrodžio rodyklę link padėties  (žr. 1 pav.), kol galėsite nukelti jį viršų.
- 2) Padėkite apverstą prietaisą ir antgalį **A** su peiliais **4** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol nusuksite nuo maišymo antgalio **3** indo (žr. 3 pav.).

## **⚠ ĮSPĖJIMAS!**

- ▶ Atsargiai elkitės su peiliais **4**. Jie labai aštrūs.
- 3) Abi dalis kruopščiai plaukite šiek tiek muiluotu vandeniu.

## **i Nurodymas**

- ▶ Prireikus sandarinimo žiedą **B** galite išimti iš antgalio **A** su peiliais **4**. Sandarinimo žiedą **B** ištraukite iš antgalio **A** ir plaukite šiek tiek muiluotu vandeniu. Paskui sandarinimo žiedą **B** nuskalaukite švariu vandeniu.



Maišymo antgalio **3** indą ir antgalį **A** sup eiliais **4** galite plauti ir indaplovėje.

- 4) Prieš vėl surinkdami, visas dalis kruopščiai nususinkite.
- 5) Antgalį **A** su peiliais **4** vėl uždėkite ant maišymo antgalio **3** indo ir prisukite pagal laikrodžio rodyklę. Įsitinkinkite, kad tinkamai įdėjote sandarinimo žiedą **B**.

## **13.2. Variklio bloko valymas**

- 1) Paviršius valykite drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Paskui nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius, kurių dar gali būti. Tada paviršius gerai nususinkite.
- 2) Per kiekvieną valymą patikrinkite, ar kontaktinio jungiklio neblokuoja maišymo antgalio **3** gale esantys nešvarumų likučiai. Jei nešvarumų negalite pašalinti popieriaus kampeliu, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Jokiu būdu nenaudokite kietų daiktų, kad nebūtų pažeistas kontaktinis jungiklis.
- 3) Nešvarumus variklio bloko **6** apačioje šalinkite tik su sausa medžiaga ar dulkių šluotele. Žiūrėkite, kad per vėdinimo angas į prietaisą nieko nepatektų.

## **14. Laikymas**

- 1) Jei maišytuvo nenaudojate ilgesnį laiką, gerai jį išvalykite (žr. skyrių **13. Valymas**).
- 2) Suvyniokite maitinimo laidą į laido ritę **7** prie variklio bloko **6** pagrindo.
- 3) Maišytuvą laikykite vėsioje, sausoje vietoje.

## **15. 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.

## **16. 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 pataisysime, pakeisime arba grąžinsime 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. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsimas.

## 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 sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuvus 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 dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvintų dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, 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 kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 496701\_2504.
- 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](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminų vaizdo įrašų ir įdiegimo programines įrangas.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 496701\_2504 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

## 16.1. Priežiūra

**LT** Priežiūra Lietuva  
Tel. 08 00 33144  
Elektroninio pašto adresas:  
[kompernass@lidl.lt](mailto:kompernass@lidl.lt)

IAN 496701\_2504

## 16.2. Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
VOKIETIJA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Sisukord

<b>1. Sissejuhatus</b>	<b>80</b>
<b>2. Sihipärane kasutamine</b>	<b>80</b>
<b>3. Tarnekomplekt</b>	<b>80</b>
<b>4. Seadme kirjeldus</b>	<b>80</b>
<b>5. Tehnilised andmed</b>	<b>80</b>
<b>6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid</b>	<b>81</b>
<b>7. Ohutusjuhised</b>	<b>81</b>
<b>8. Pakendist väljavõtmine</b>	<b>83</b>
<b>9. Paigaldamine</b>	<b>83</b>
<b>10. Käsitsemine</b>	<b>84</b>
10.1. Kannu täitmine ja monteerimine	84
10.2. Kiirusastme valimine	85
10.3. Täitmine käitamisel	85
10.4. Kannu eemaldamine	86
<b>11. Kasulikud juhised</b>	<b>86</b>
<b>12. Retseptid</b>	<b>86</b>
<b>13. Puhastamine</b>	<b>88</b>
13.1. Kannu puhastamine	88
13.2. Mootoriploki puhastamine	89
<b>14. Hoiustamine</b>	<b>89</b>
<b>15. Jäätmekäitlus</b>	<b>89</b>
<b>16. Kompernaß Handels GmbH garantii</b>	<b>89</b>
16.1. Teenindus	90
16.2. Importija	90

## 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 jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

## 2. Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult...

- toiduainete segamiseks, püreestamiseks, läbisegamiseks ning jääkuubikute peenestamiseks (purustamiseks),
- kodumajapidamistes kuivades ruumides ja ainult tavapärastes kogustes.

See seade ei ole ette nähtud...

- ürtide, sibulate liha ja kõvade osadega toiduainete, nagu pähklite, seemnete, suurte terade või varte peenestamiseks,
- pähklitreemi valmistamiseks,
- muude materjalide kui toiduainete töötlemiseks,
- kasutamiseks töenduslikul või tööstuslikul otstarbel,
- kasutamiseks niiskes keskkonnas või välitingimustes,
- kuumade/keevate vedelike töötlemiseks.

Kasutage ainult sellele seadmele ettenähtud tarvikuid ja varuosi.

Teised osad ei pruugi olla piisavalt sobivad või ohutud!

## 3. Tarnekomplekt

Kontrollige pärast pakendist väljavõtmist tarnekomplekti täielikkust.


Tarnekomplekti kuuluvad:

- Mootoriplokk koos võrgukaabli ja võrgupistikuga
- Kann
- Kaas
- Doseerimisava kork
- Kasutusjuhend

## 4. Seadme kirjeldus

- 1 Doseerimisava kork
- 2 Kaas
- 3 Kann
- 4 Lõikenoad
- 5 Lüliti
- 6 Mootoriplokk
- 7 Kaablihoidik
- 8 Skaala
- 9 Kummitihend


## 5. Tehnilised andmed

Nimipinge	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nimivõimsus	600 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	< 0,5 W
Mahutavus	umbes 2,28 liitrit
Maksimaalne täitekogus	1,75 liitrit
Kaitseklass	II / 
PK aeg	3 minutit

PK aeg (pideva käitamise aeg) näitab, kui kaua tohib seadet käitada, ilma et mootor üle kuumeneks ja saaks kahjustada. Pärast toodud PK aja möödumist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud toatemperatuurile.

## 6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	<b>OHT!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhis viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	<b>HOIATUS!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.
	<b>ETTEVAATUST!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mööduka vigastuse.
	<b>TÄHELEPANU!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	<b>Juhis:</b> 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 jäätmekäitlusse.
	
	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!

- Tagage, et mootoriplokki, võrgukaablit või võrgupistikut ei asetata mitte kunagi vette või muudesse vedelikesse.
- Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte kunagi välistingimustes või niiskes keskkonnas.

- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Tõmmake pärast kasutamist alati pistik pistikupesast välja. Ainult väljalülitamisest ei piisa, sest kuni võrgupistik on pistikupesas, on seadmes alati veel võrgupinge.
- Kontrollige iga kord enne kasutamist seadme laitmatut seisundit. Seadet ei tohi kasutada, kui seadmel, iseäranis mootoriplokil või kannul, on tuvastatavad kahjustused.
- Kui tuvastate ebatavalist müra või lõhna või seadmel ilmneva väärталitluse korral tõmmake võrgupistik koheselt pistikupesast välja.

### **⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!**

- Ärge mitte kunagi pange kätt kannu sisse, iseäranis käitamise ajal. Lõikenoad on ülimalt teravad!
- Ärge avage seadme töötamise ajal kaant.
- Ohu korral koheselt reageerimiseks ärge laske seadmel töötada ilma järelevalveta.
- Kuni seade töötab, ärge mitte kunagi pange kannu sisse söögiriistu või segamisvahendeid. Kui need puudutavad väga kiiresti pöörlevat lõikenuga, siis esineb tõsine vigastusoht!
- Jälgige lapsi, et nad ei mängi seadmega.
- Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjeldatud.
- Seadme valel kasutamisel esineb vigastusoht.
- Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.

- 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.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Olge seadme kasutamisel ettevaatlik. Lõikenoad on väga teravad!
- Olge kannu tühjendamisel ettevaatlik! Lõikenoad on väga teravad!
- Olge seadme puhastamisel ettevaatlik! Lõikenoad on väga teravad!
- Enne tarvikute vahetamist või käitamisel liikuvate osade puudutamist lülitage seade välja ja tõmmake võrgupistik välja.
- Veenduge, et mikser on enne mootoriplokilt tõstmist alati välja lülitatud!
- Kasutage kannu ainult tarnekomplekti kuuluva mootoriplokiga!

## ❗ TÄHELEPANU! Materiaalne kahju!

- Ärge kasutage seadet otsese päikesekiirguse piirkonnas või kuumust tekitavate seadmete läheduses.
- Ärge mitte kunagi valage kannu keevaid vedelikke või väga kuumi toiduaineid! Laske neil esmalt kehatemperatuurile jahtuda!
- Ärge mitte kunagi kasutage seadet tühjalt, st ilma lisanditeta kannus.

## 8. Pakendist väljavõtmine

- Eemaldage kõik pakendi osad või kaitsekiht seadmelt. Hoidke pakend alles seadme kaitstult hoidmiseks või nt remondi korral saatmiseks.
- Veenduge enne seadme kasutamist, et seade, samuti võrgukaabel koos võrgupistikuga ning kõik tarvikud ja seadmeosad on kahjustamata.
- Puhastage enne kannmikseri esimest kasutamist hoolikalt kõik osad (vt peatükki **13. Puhastamine**).

## 9. Paigaldamine

Pärast kõikide osade puhastamist peatükis

### 13. Puhastamine kirjeldatud viisil:



- Paigaldage seade selliselt, ...
  - et võrgukaabel juhitakse läbi tagaküljel oleva väljalõike,
  - et võrgupistik on ohu korral pistikupesast väljatõmbamiseks koheselt ligipääsetav,
  - et seade seisab stabiilselt ja libisemiskindlalt, nii et iminapad on fikseerunud ja seade ei kuku vibratsioonide korral ümber,
  - et võrgukaabel ei ulatu töösooni ja seade ei saa võrgukaablist kogemata tõmbamisel ümber kukkuda.

## 10. Käsitsemine


### HOIATUS

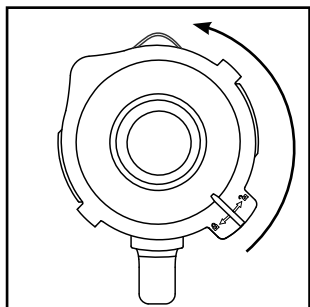
- ▶ Mootor lülitub kannu **3** mootoriplokilt **6** eemaldamisel või kaane **2** avamisel välja. Siis võidakse mitte märgata, et masin on veel sisse lülitatud. Mootor käivitub siis kannu **3** paigaldamisel või kaane **2** sulgemisel ootamatult uuesti. Seetõttu:
  - Ühendage võrgupistik pistikupessa alles siis, kui kann **3** on täidetud ja suletult monteeritud.
  - Veenduge alati enne monteerimist, et seade on välja lülitatud või võrgupistik on välja tõmmatud.
  - Enne kannu **3** eemaldamist või kaane **2** avamist lülitage seade esmalt välja, tõmmake võrgupistik välja ja oodake, kuni mootor seiskub.

## 10.1. Kannu täitmine ja monteerimine

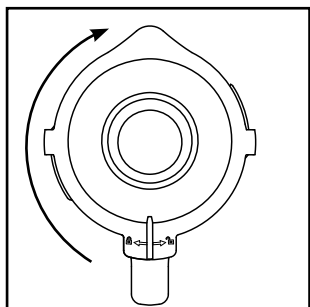
- 1) Keerake kannu **3** vastupäeva, kuni käepideme all asuv nool ▼ asub asendi  kohal. Eemaldage kann **3** otse mootoriplokilt **6** ülespoole.
- 2) Eemaldage kaas **2**, selleks keerake kaant nii kaugele vastupäeva asendi  suunas (vt joonis 1), kuni saate kaane ülespoole ära tõmmata.
- 3) Täitke kann **3** vähemalt kuni skaala **8** alumise kriipsuni ja maksimaalselt kuni märgini MAX. Optimaalsete tulemuste saavutamiseks soovitame järgmisi maksimaalseid täitekoguseid:

Toiduaine	Maksimaalne täitekogus	Soovitatav aste	Soovitatav töötlemisaeg
Vedelikud	1750 ml	1-3	60 sekundit
Jogurti-segujoogid	1250 ml	2-5	90 sekundit
Piimakokteilid/ smuutid	1250 ml	2-5	60-90 sekundit
Pannkoogitainas	1250 ml	3-5	90 sekundit
Imikupüree	750 ml	5	3 minutit
Majonees	2 muna 250 ml õli	3-5	90-120 sekundit
Aedviljasupp	1500 ml	3-5	3 minutit
Jäakuubikud	375 ml (umbes 14-15 tk)	P	12x



- 4) Suruge kaas ② uuesti tugevasti kannu ③ peale. Sulgege kaas ②, selleks keerake kaant päripäeva asendisse , kuni kaas fikseerub kuuldavalt (vt joonis 2). Jälgige, et tila kannul ③ on suletud. Mootorit saab käivitada ainult siis, kui kaas ② on paigaldatud täpselt.



Joonis 1



Joonis 2

- 5) Vajutage doseerimisava kork ① kuni tõkise- ni kaanel olevasse avasse.
- 6) Asetage täidetud ja suletud kann ③ mootoriplokile ⑥. Kasutage selleks väljalõikeid mootoriplokil ⑥ ja jälgige sealjuures, et nool ▼ kannul ③ on suunatud sümbolile . Keerake kann ③ päripäeva asendisse , kuni kann fikseerub kuuldavalt. Mootorit saab käivitada ainult siis, kui kann ③ on paigaldatud täpselt.

## 10.2. Kiirusastme valimine

Kui kann ③ on täidetud ja asub täielikult suletul mootoriplokil ⑥, võite seadme sisse lülitada.

Seadke lüliti ⑤ asendisse...

- **Aste 1 – 3**  
vedelate või pooltahkete toiduainete korral nende segamiseks, püreestamiseks ja läbise- gamiseks
- **Aste 3 – 5**  
tahkemate toiduainete korral või peenesta- miseks
- **Aste P (pulseeriv funktsioon)**  
lühikeseks, jõuliseks, pulseerivaks käitamiseks, nt jääkuubikute purustamiseks või puhas- tamiseks. Lüliti ⑤ selles asendis mootori ülekoormamise vältimiseks ei fikseeru. Hoidke lüliti ⑤ seetõttu selles asendis ainult lühidalt.

### Juhis

- ▶ Täitke kann ③ maksimaalselt 375 ml jää- kuubikutega. Vastasel juhul ei peenesta seade jääkuubikuid optimaalselt.

## 10.3. Täitmine käitamisel

### HOIATUS


- ▶ Kui soovite käitamise ajal midagi lisada, tohite avada ainult selleks ettenähtud do- seerimisava korki ①. Ärge mitte mingil juhul avage kaant ②.
- ▶ Kuni seade töötab, ärge mitte kunagi pange kannu ③ söögiriistu või segamisvahendeid. Kui need puudutavad väga kiiresti pöörle- vaid lõikenuge ④, esineb tõsine vigastusohut!

Käitamise ajal millegi lisamiseks, ...

- 1) Tõmmake doseerimisava kork ① kaanest ② välja.
- 2) Lisage lisandid.
- 3) Vajutage doseerimisava kork ① seejärel uuesti kaanes olevasse avasse.

## 10.4. Kannu eemaldamine

Kui lisatud toiduainete töötlemine on lõppenud:

- 1) Seadke alati esmalt lüliti **5** väljalülitatud asendisse („0”) ja tõmmake võrgupistik välja.
- 2) Enne kannu **3** eemaldamist mootoriplokilt **6** oodake esmalt, kuni mootor seiskub. Keerake selleks kannu **3** vastupäeva, kuni kannu käepideme all olev nool ▼ asub asendi  kohal. Eemaldage kann **3** otse mootoriplokilt **6** ülespoole.

## 11. Kasulikud juhised

- Tahkete lisandite püreestamisel parimate tulemust saavutamiseks lisage kannu **3** suure koguse korruga lisamise asemel järkjärgult ainult väikesi koguseid.
- Tahkete lisandite töötlemisel lõigake need väikesteks tükkideks (2–3 cm).
- Lisage puu- või aedviljade püreestamisel juurde vähemalt 50 ml vedelikku.
- Lisage kannu **3** esmalt paksema konsistentsiga lisandid nagu nt jogurt. Kui mikserdamisel ei peaks kõiki lisandeid kaasa haaratama, eemaldage kann **3** mootoriplokilt **6**, eemaldage kaas **2** ja segage lisandid nt lusikaga läbi. Asetage suletud kaanega **2** kann **3** uuesti mootoriplokile **6** ja jätkake mikserdamist.
- Vedelate lisandite mikserdamisel alustage esmalt väiksema vedelikukogusega. Lisage siis järkjärgult läbi kaanes oleva ava rohkem vedelikku.
- Käitamise ajal oma käe ülevalt suletud kann-mikserile asetamisega saate seadet sellega hästi stabiliseerida.
- Tahkete või väga paksu konsistentsiga toiduainete läbisegamisel võib lõikenõa **4** kinnijäämise vältimiseks olla kasulik kasutada astet **P**.

### Juhis

- ▶ Ärge kasutage seadet söögisoola, rafineeritud suhkru või valge suhkru peenestamiseks, nagu nt tuhksuhkru valmistamiseks.

## 12. Retseptid

### Banaanikokteil

- 2 banaani
- umbes 2 supilusikatäit suhkrut (olenevalt banaanide küpsusastmest ja isiklikust maitsest)
- ½ liitrit piima
- 1 pritse sidrunimahla

Koorige banaanid ja püreestage banaanid astmel 2. Lisage järkjärgult piim, siis suhkrut ja sidrunimahla. Mikserdage kõike seni, kuni tekib ühtlane vedelik. Serveerige kokteil jääga jahutatult.

### Vanillikokteil

- ¼ liitrit piima
- 250 g vanillijäätist
- 125 g jääkuubikuid
- 1½ teelusikatäit suhkrut

Purustage jääkuubikud astmel **P**. Lisage ülejäänud lisandid mikserisse. Mikserdage kõike seni astmel 2, kuni tekib ühtlane vedelik.

### Cappuccinokokteil

- 65 ml külma espressot (või väga kanget kohvi)
- 65 ml piima
- 15 g suhkrut
- 65 g vaniljejäätist
- 100 g jääkuubikuid

Purustage jääkuubikud astmel **P**. Lisage espresso, piim ja suhkrut. Mikserdage kõike astmel 2, kuni suhkur on lahustunud. Lisage lõpuks vanillijäätist ja mikserdage kõik lühidalt astmel 1 läbi.

### Troopiline segu

- 125 ml ananassimahla
- 60 ml papaiamahla
- 50 ml apelsinimahla
- ½ väikest purki virsikuid koos mahlagaga
- 125 g jääkuubikuid

Purustage jääkuubikud astmel **P**. Valage kõik lisandid mikserisse ja segage kõik astmel 3 läbi.

## Pähkli-nugati kokteil

- ½ liitrit piima
- 200 g pähkli-nugati kreemi
- 1 kuulike vanillijäätist
- 50 ml rõõska koort

Segage kõik lisandid mikseris astmel 3, kuni kõik on ühtlaselt läbi segatud.

## Porgandikokteil

- 300 ml õunamahla
- 500 ml porgandimahla
- 4 supilusikatäit õli (nisuidu- või rapsiõli)
- 4 supilusikatäit sidrunimahla
- Ingveripulbrit
- Pipart

Lisage õunamahl, õli ja sidrunimahl mikserisse ja segage kõik astmel 2. Siis lisage porgandimahl ja mikserdage kõik astmel 2 läbi. Maitsestage siis kokteil ingveripulbri ja pipraga.

## Sõstrasegu

- 2 teelusikatäit mett
- 2 banaani
- ¼ liitrit petipiima
- ¼ liitrit (must)sõstramahla

Valage kõik lisandid mikserisse ja mikserdage kõik astmel 3 läbi.

## Hawaii kokteil

- 4 banaani
- ¼ liitrit ananassimahla
- ½ liitrit piima
- 2 sl mett
- ¼ liitrit rummi

Koorige banaanid ja püreestage banaanid astmel 2. Valage kõik täiendavad lisandid juurde ja segage kõik astmel 1.

## Mahlakas ananassi-maasika segu

- 250 ml ananassimahla
- 200 g maasikaid
- 300 ml õunamahla
- 4 jääkuubikut

Peske maasikad ja eemaldage rohelised osad.

Purustage jääkuubikud astmel P. Püreestage astmel 2. Valage siis ülejäänud lisandid juurde ja mikserdage kõik astmel 1.

## Andaluusia külm supp (gazpacho)

- ½ kurki
- 1 lihatomat
- 1 roheline paprika
- ½ sibulat
- 1 küüslauguküüs
- ½ valget kuklit
- ½ teelusikatäit soola
- 1 teelusikatäis punast veiniädikaid
- 1 supilusikatäis oliiviõli

Lõigake aedviljad umbes 2 cm suurusteks tükideks. Lisage mikserisse esmalt tomatitükid ja seejärel kurk. Püreestage need astmel 3. Valage juurde ülejäänud lisandid ja püreestage/segage kõik astmel 3, kuni tekib ühtlane supp. Serveerige kõik koos leivaga.

### **i** Juhis

- ▶ Retseptidele garantii ei kehti. Kõik lisandi- ja valmistusandmed on orienteeruvad väärtused. Täiendage retsepte oma kogemuste põhjal.
- ▶ Laktoositalumatuse korral soovitage kasutada laktoosivaba piima. Arvestage sealjuures siiski, et laktoosivaba piim maitseb veidi magusamana.

## 13. Puhastamine

### **⚠ OHT!**

Enne kannmikseri ja selle osade puhastamist:

- ▶ Veenduge, et seade on välja lülitatud ja võrgupistik on välja tõmmatud.
- ⊘ Mitte mingil juhul ei tohi mootoriplokki **6** asetada vette või teistesse vedelikesse. Seeläbi võib elektrilöögi tõttu tekkida eluohtlik olukord ja seade või saada kahjustada.
- ▶ Ärge mitte kunagi avage seadme korpust. Vastasel juhul võib elektrilöögi tõttu tekkida eluohtlik olukord.

### **⚠ HOIATUS!**

- ▶ Ärge mitte kunagi pange kätt kannu **3** sisse, iseenamisi käitamise ajal. Lõikenoad **4** on ülimalt teravad!

### **! TÄHELEPANU!**

- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage plastpindadel lahusteid või küürimisvahendeid, vastasel juhul võivad pealispinnad saada kahjustada.

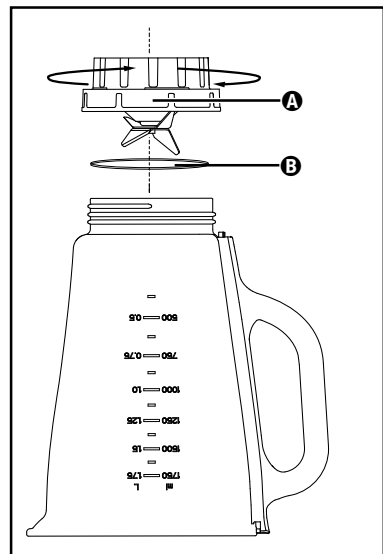
## 13.1. Kannu puhastamine

- Lõikenugade **4** juures vigastuste vältimiseks puhastage kannu **3** ainult pikavarrelise pesuharjaga.
- Puhastage doseerimisava korki **1** ja kaant **2** neutraalses seebivees. Jälgige, et kummitihend **3** on enne kaane **2** uuesti kasutamist õigesti paigaldatud.


### **i** Juhis

⊘ Kaant **2**, doseerimisava korki **1** ja kannu **3** koos lõikenugadega **4** võite puhastada ka nõudepesumasinas. Asetage osad nõudepesumasinas võimalikult ülemise korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni.

- Kui te ei puhasta seadet vahetult pärast kasutamist, saavutate piisava hügieenilise puhastuse enamikel juhtudel järgmise alternatiivse võimalusega:  
Täitke kann **3** 750 ml veega ja lisage mõni tilk neutraalset pesuainet. Sulgege kaas **2** ja asetage kann **3** mootoriplokile **6**. Ühendage võrgupistik pistikupesusa ja lülitage paar korda pulseerivat funktsiooni, nii et lõikenoad **4** liiguvad maksimaalsel pöörlemissagedusel läbi vee. Loputage seejärel kann **3** rohke puhta veega üle, nii et kõik pesuaine jäägid on eemaldatud.
- Tugeva mustuse paremaks eemaldamiseks võite seguri **A** koos lõikenugadega **4** kannu **3** anuma küljest vabastada:



Joonis 3

- 1) Eemaldage kann **3** mootoriplokilt **6**. Parema stabiilsuse tagamiseks eemaldage kaas **2**, selleks keerake kaant nii kaugele vastupäeva asendi  suunas (vt joonis 1), kuni saate kaane ülespoole ära tõmmata.
- 2) Pöörake seade ümber ja keerake segurit **A** koos lõikenugadega **4** vastupäeva, nii et segur tuleb kannu **3** anuma küljest lahti (vt joonis 3).

## **⚠ HOIATUS!**

- ▶ Käige löikenugadega **4** ettevaatlikult ümber. Löikenoad on väga teravad.
- 3) Puhastage mõlemad osad põhjalikult neutraalses seebivees.

## **i Juhis**

- ▶ Vajadusel võite tihendusrõnga **B** segurist **A** koos löikenugadega **4** eemaldada. Tõmmake tihendusrõngas **B** segurist **A** välja ja puhastage segurit neutraalses seebivees. Seejärel loputage tihendusrõngas **B** puhta veega üle.



Kannu **3** anumata ja segurit **A** koos löikenugadega **4** võite puhastada ka nõudepesumasinas.

- 4) Kuivatage kõik osad enne uuesti kokkupanekut põhjalikult.
- 5) Asetage segur **A** koos löikenugadega **4** uuesti kannu **3** anumale ja keerake segur päripäeva kinni. Jälgige, et tihendusrõngas **B** on õigesti paigaldatud.

## **13.2. Mootoriploki puhastamine**

- 1) Puhastage pealispindu niiske lapiga. Vajadusel valage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige üle vaid veega niisutatud lapiga, et eemaldada võimalikud pesuaine jäägid. Kuivatage pealispind seejärel hoolikalt.
- 2) Kontrollige igal puhastamisel, ega kontaktlüliti kannu **3** kinnituses ei ole mustusejääkidega blokeeritud. Kui te ei saa võimalike jääke paberilehe nurgaga eemaldada, pöörduge klienditeeninduse poole. Ärge mitte mingil juhul kasutage kõva eset, kontaktlüliti võiks saada sellega kahjustada.
- 3) Eemaldage mootoriplokilt **6** võimalik mustus ainult kuiva lapi või tolmpintsliaga. Jälgige, et mitte midagi ei sattu läbi õhutusavade seadmesse.

## **14. Hoiustamine**

- 1) Kui te kannmikserit pikemat aega ei kasuta, puhastage seade põhjalikult (vt peatükk **13. Puhastamine**).
- 2) Kerige võrgukaabel ümber mootoriploki **6** põhjal oleva kaablikoidiku **7**.
- 3) Hoidke seadet jahedas kuivas kohas.

## **15. Jäätmekäitlus**



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutada lõpul käideldava olemäätmehulga. Seade tuleb anda ära

rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlusettevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

Palend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käidelge palend keskkonnasõbralikult.

## **16. Kompernaß Handels GmbH garantii**

Väga austatud klient

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

### **Garantii tingimused**

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

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

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

## Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

## Garantii ulatus

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

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui 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. Tootet asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviisi ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

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

## Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 496701\_2504, mis tõendab teie ostu.
- Tootet numbrileiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebisel.
- Kui tootel ilmnevad talitusvead 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](http://www.lidl-service.com) saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidl'i teeninduse lehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ning saate toote numbri (IAN) 496701\_2504 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

## 16.1. Teenindus

### EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: [kompernass@lidl.ee](mailto:kompernass@lidl.ee)

IAN 496701\_2504

## 16.2. 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](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Ievads</b>	<b>92</b>
<b>2. Noteikumiem atbilstoša lietošana</b>	<b>92</b>
<b>3. Piegādes komplekts</b>	<b>92</b>
<b>4. Ierīces apraksts</b>	<b>92</b>
<b>5. Tehniskie parametri</b>	<b>92</b>
<b>6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli</b>	<b>93</b>
<b>7. Drošības norādes</b>	<b>94</b>
<b>8. Izsaiņošana</b>	<b>96</b>
<b>9. Uztādīšana</b>	<b>96</b>
<b>10. Lietošana</b>	<b>96</b>
10.1. Blendēšanas trauka piepildīšana un uzlikšana	96
10.2. Ātruma pakāpes izvēle	98
10.3. Produktu iepildīšana ierīces darbības laikā	98
10.4. Blendēšanas trauka noņemšana	98
<b>11. Noderīgas norādes</b>	<b>98</b>
<b>12. Receptes</b>	<b>99</b>
<b>13. Tīrīšana</b>	<b>100</b>
13.1. Blendēšanas trauka tīrīšana	100
13.2. Motora bloka tīrīšana	101
<b>14. Uzglabāšana</b>	<b>102</b>
<b>15. Likvidēšana</b>	<b>102</b>
<b>16. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija</b>	<b>102</b>
16.1. Serviss	103
16.2. Importētājs	103

## 1. Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi! Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvusi augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un utilizēšanu. Pirms produkta lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Lietojiet produktu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

## 2. Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi ...

- pārtikas produktu maisīšanai, blendēšanai un kulšanai, kā arī ledus kubiņu smalcināšanai (sauktai arī par „drupināšanu”),
- tādām pārtikas produktu daudzumam, kas ir atbilstošs sadzīves vajadzībām, un tikai privātai lietošanai sausās telpās.

Šī ierīce nav paredzēta ...

- zaļumu, sīpolu, gaļas un cietu pārtikas produktu, piemēram, riekstu, kodolu, lielāka izmēra graudu vai kātu smalcināšanai,
- humusa izgatavošanai,
- materiālu, kas nav pārtikas produkti, pārstrādei,
- izmantošanai komerciāliem vai industriāliem mērķiem,
- lietošanai mitrā vidē vai ārpus telpām,
- karstu/vārošu šķidrumu pārstrādei.

Izmantojiet tikai tādus piederumus un rezerves daļas, kas ir piemērotas šai ierīcei. Iespējams, ka citi piederumi nebūs piemēroti vai pietiekami droši šai ierīcei!

## 3. Piegādes komplekts

Pēc ierīces izsaiņošanas pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti. Piegādes komplektā ietilpst:

- motora bloks ar tīkla kabeli un kontakt-spraudni
- blendēšanas trauks
- vāks
- dozēšanas vāciņš
- lietošanas pamācība

## 4. Ierīces apraksts

- 1 dozēšanas vāciņš
- 2 vāks
- 3 blendēšanas trauks
- 4 griezējasmens
- 5 slēdzis
- 6 motora bloks
- 7 kabeļa uztīšanas ietvars
- 8 skala
- 9 vāka gumijas blīve






## 5. Tehniskie parametri

Nominālais spriegums	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominālā jauda	600 W
Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī	< 0,5 W
Tilpums	apm. 2,28 litri
Maks. iepildāmais daudzums	1,75 litri
Aizsardzības klase	II / □
KB-Zeita Īsl. darbības laiks	3 minūtes

ĪD laiks (īslaicīgās darbības laiks) norāda, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, nepārkarstot un nesabojājoties motoram. Pēc norādītā ĪD laika sasniegšanas ierīcei jāpaliek izslēgtai tik ilgi, līdz motors ir atdzisis līdz istabas temperatūrai.

## 6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

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

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

	Izlasiet instrukciju.
	Maiņstrāva/-spriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārša 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.
	Šķirotot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar sāsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

## 7. Drošības norādes

### **⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!**

- Nodrošiniet, ka motora bloks, tīkla kabelis vai kontaktspraudnis nekad netiek iegremdēts ūdenī vai citos šķidrumos.
- Lietojiet ierīci vienīgi sausās telpās un nekad nelietojiet to ārpus telpām vai mitrā vidē.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekad nekļūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai tas nevarētu tikt iespiests vai kā citādi bojāts.
- 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.
- Pēc ierīces lietošanas vienmēr atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas. Ar izslēgšanu vien nepietiek, jo ierīcei joprojām pienāk tīkla spriegums līdz brīdim, kad kontaktspraudnis tiek atvienots no kontaktligzdas.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai ierīce ir pilnīgā tehniskā kārtībā. Ierīci nedrīkst izmantot, ja tajā ir redzami bojājumi, jo īpaši uz motora bloka vai blendēšanas trauka.
- Saklausot netipiskus trokšņus vai konstatējot netipisku smaržu, vai pamanot kļūdainu ierīces darbību, nekavējoties atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!**

- Nekad nelieciet rokas blendēšanas traukā, jo īpaši ierīces darbības laikā. Asmeņi ir ārkārtīgi asi!
- Neatveriet vāku, kamēr ierīce darbojas.
- Neatstājiet ierīci darbojamies bez uzraudzības, lai bīstamā situācijā uzreiz spētu reaģēt.
- Ierīces darbības laikā nekad nelieciet blendēšanas traukā galda piederumus vai maisīšanas priekšmetus. Pastāv nopietnu savainojumu gūšanas risks, tiem saskaroties ar rotējošajiem asmeņiem!

- Bērnus nedrīkst atstāt bez uzraudzības, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā pamācībā.
- Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāargā no bērniem.
- Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- Rīkojoties ar ierīci, ievērojiet piesardzību. Asmeņi ir ļoti asi!
- Iztukšojot blendēšanas trauku, rīkojieties ļoti piesardzīgi! Asmeņi ir ļoti asi!
- Tīrot ierīci, rīkojieties ļoti piesardzīgi! Asmeņi ir ļoti asi!
- Pirms piederumu nomainīšanas vai pieskaršanās detaļām, kuras ierīces darbības laikā kustas, izslēdziet ierīci un atvienojiet kontaktspraudni.
- Pirms blendera nocelšanas no motora bloka vienmēr pārliecinieties, ka blenderis ir izslēgts!
- Lietojiet blendēšanas trauku tikai kopā ar klāt pievienoto motora bloku!

## ! UZMANĪBU! Materiālais kaitējums!

- Nelietojiet ierīci tiešu saules staru vai karstumu izstarojošu ierīču iedarbības zonā.
- Nekad neiepildiet blendēšanas traukā vārošus šķidrumus vai ļoti karstus pārtikas produktus! Vispirms ļaujiet tiem atdzist apmēram līdz roku temperatūrai!
- Nekad nedarbiniet ierīci tukšgaitā, t.i., bez blendēšanas traukā ievietotām piedevām.

## 8. Izsaiņošana

- Noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus vai aizsargplēves. Neizmetiet iepakojumu, lai to pēc tam varētu izmantot ierīces uzglabāšanai vai nosūtīšanai atpakaļ ražotājam, piemēram, remonta veikšanai.
- Pirms ierīces lietošanas pārlicinieties, ka ierīce, tīkla kabelis ar kontaktspraudni un neviens no piederumiem un ierīces daļām nav bojāti.
- Pirms galda blendera pirmās lietošanas reizes rūpīgi noīriiet visas sastāvdaļas (skatiet sadaļu **13. Tīrīšana**).

## 9. Uzstādīšana

Kad esat noīrijis visas ierīces daļas, kā aprakstīts sadaļā **13. Tīrīšana**:



- uzstādiet ierīci tā, lai...
  - tīkla kabeli varētu izvilkēt cauri padziļinājumam ierīces aizmugurē,
  - uzreiz būtu iespējams piekļūt kontaktspraudnim un bīstamā situācijā to varētu atvienot no kontaktligzdas,
  - tā atrastos stabilā stāvoklī uz neslīdošas pamatnes un piesūcekņi varētu piesūkties pie virsmas, novēršot vibrāciju izraisītu ierīces apgāšanos,
  - tīkla kabelis neiesniegtos darba zonā un ierīce nevarētu apgāzties, kad nejauši pavelk kabeli.

## 10. Lietošana

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Motors izslēdzas, tiklīdz blendēšanas trauks **3** tiek noņemts no motora bloka **6** vai tiek atvērts vāks **2**. Šādā gadījumā iespējams nepamanīt, ka ierīce vēl joprojām ir ieslēgta. Tiklīdz blendēšanas trauks **3** tiks uzlikts atpakaļ vai vāks **2** atkal aizvērts, motors negaidīti ieslēgsies. Tāpēc:
  - Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā tikai tad, kad blendēšanas trauks **3** ir piepildīts un noslēgts.
  - Pirms trauka uzlikšanas uz motora bloka vienmēr pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta un kontaktspraudnis ir atvienots no kontaktligzdas.
  - Pirms blendēšanas trauka **3** noņemšanas vai vāka **2** atvēršanas vispirms izslēdziet ierīci, atvienojiet kontaktspraudni un pagaidiet, līdz motors pilnībā apstājas.

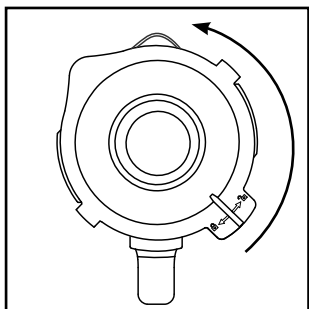
### 10.1. Blendēšanas trauka piepildīšana un uzlikšana

- 1) Griežiet blendēšanas trauku **3** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz bultiņa ▼ zem blendēšanas trauka roktura atrodas virs pozīcijas . Ceļot taisnā virzienā uz augšu, noņemiet blendēšanas trauku **3** no motora bloka **6**.
- 2) Noņemiet vāku **2**, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam pozīcijas  virzienā (skatiet 1. att.), līdz jūs to varat nocelt virzienā uz augšu.

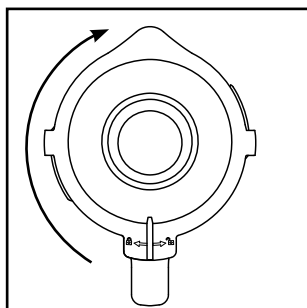
- 3) Piepildiet blendēšanas trauku ❸ vismaz līdz skalas ❹ apakšējai līnijai un maksimāli līdz atzīmei „MAX”. Labu rezultātu sasniegšanai iesakām ievērot šādu maksimāli iepildāmo produktu daudzumu:

Produkti	Maksimālais iepildāmais daudzums	Ieteicamā pakāpe	Ieteicamais apstrādes laiks
Šķidrumi	1750 ml	1-3	60 sek.
Jogurta kokteiļi	1250 ml	2-5	90 sek.
Piena kokteiļi / smūtiņi	1250 ml	2-5	60-90 sek.
Pankūku mikla	1250 ml	3-5	90 sek.
Ēdiens zīdaiņiem	750 ml	5	3 min.
Majonēze	2 olas 250 ml eļļas	3-5	90-120 sek.
Dārzeņu zupa	1500 ml	3-5	3 min.
Ledus kubiņi	375 ml (apm. 14-15 gab.)	P	12x

- 4) Ar nobīdi stingri uzspiediet vāku ❷ atpakaļ uz blendēšanas trauka ❸. Aizveriet vāku ❷, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz pozīcijai ❶, līdz tas dzirdami nofiksējas (skatiet 2. att.). Pievērsiet uzmanību tam, lai blendēšanas trauka ❸ izliešanas kakliņš būtu noslēgts. Motors var ieslēgties tikai tad, ja vāks ❷ ir uzlikts tā, ka atrodas vienā līmenī ar trauku.



1. att.



2. att.

- 5) Iespiediet dozēšanas vāciņu ❶ līdz galam vāka atverē.
- 6) Uzlieciet piepildīto un noslēgto blendēšanas trauku ❸ uz motora bloka ❹. Šim nolūkam izmantojiet padziļinājumus motora blokā ❹ un raugieties, lai bultiņa uz blendēšanas trauka ❸ būtu vērsta pret ❷ simbolu. Griežiet blendēšanas trauku ❸ pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā ❶, līdz tas dzirdami nofiksējas. Motors var ieslēgties tikai tad, ja blendēšanas trauks ❸ ir uzlikts tā, ka atrodas vienā līmenī ar motora bloku.

## 10.2. Ātruma pakāpes izvēle

Kad blendēšanas trauks ③ ir piepildīts, pilnībā noslēgts un uzlikts uz motora bloka ⑥, jūs varat ieslēgt ierīci.

Pārslēdziet slēdzi ⑤ pozīcijā ...

### ■ Pakāpe 1 – 3

šķidriem vai vidēji cietiem pārtikas produktiem, maisīšanai, blendēšanai un kuļšanai

### ■ Pakāpe 3 – 5

cietākiem pārtikas produktiem vai produktu smalcināšanai

### ■ Pakāpe P (pulsējošais režīms)

īslaicīgam, spēcīgam impulsu režīmam, piemēram, ledus kubiņu sadrupināšanai vai tīrīšanai. Slēdzis ⑤ šajā pozīcijā nenofiksējas, lai nepārslogotu motoru. Tāpēc turiet slēdzi ⑤ šajā pozīcijā tikai īsu brīdi.

### ① Ievēribai

- ▶ Piepildiet blendēšanas trauku ③ ar maks. 375 ml ledus kubiņu. Pretējā gadījumā ledus kubiņu sasmalcināšanas kvalitāte nebūs apmierinoša.

## 10.3. Produktu iepildīšana ierīces darbības laikā

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!


- ▶ Ja ierīces darbības laikā vēlaties traukā papildus iepildīt pārtikas produktus, jūs drīkstat atvērt vienīgi šim nolūkam īpaši paredzēto dozēšanas vāciņu ①. Nekādā gadījumā neatveriet vāku ②.
- ▶ Ierīces darbības laikā nekad neievietojiet blendēšanas traukā ③ galda piederumus vai kuļšanas priekšmetus. Pastāv nopietnu savainojumu gūšanas risks, tiem saskaroties ar ļoti ātri rotējošajiem griezējasmaņiem ④!

Lai ierīces darbības laikā traukā iepildītu pārtikas produktus, ...

- 1) izvelciet dozēšanas vāciņu ① ārā no vāka ②,
- 2) iepildiet sastāvdaļas,
- 3) pēc tam iespiediet dozēšanas vāciņu ① atpakaļ vāka atverē.

## 10.4. Blendēšanas trauka noņemšana

Kad iepildīto pārtikas produktu pārstrāde ir pabeigta:

- 1) Vispirms vienmēr pārslēdziet slēdzi ⑤ pozīcijā „Izslēgts” („0”) un atvienojiet kontaktspraudni.
- 2) Pirms blendēšanas trauka ③ noņemšanas no motora bloka ⑥ vispirms pagaidiet, līdz motors ir pilnībā apstājies. Šai nolūkā grieziet blendēšanas trauku ③ pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz bultiņa ▼ zem blendēšanas trauka roktura atrodas virs pozīcijas . Ceļot taisnā virzienā uz augšu, noņemiet blendēšanas trauku ③ no motora bloka ⑥.

## 11. Noderīgas norādes

- Lai sasniegtu optimālus rezultātus, blendējot cietas sastāvdaļas, blendēšanas traukā ③ pakāpeniski iepildiet nelielas pārtikas produktu porcijas, nevis visu blendējamo daudzumu vienā reizē.
- Pārstrādājot cietas sastāvdaļas, sagrieziet tās mazos gabaliņos (2 – 3 cm).
- Augļu vai dārzeņu blendēšanas laikā pievienojiet vismaz 50 ml šķidruma.
- Blendēšanas traukā ③ vispirms iepildiet piedevas ar biežāku konsistenci, piem., jogurtu. Ja blendēšanas laikā nav iespējams pievienot visas sastāvdaļas, noņemiet blendēšanas trauku ③ no motora bloka ⑥, noņemiet vāciņu ② un sajauciet saturu, piem., ar karoti. Uzlieciet blendēšanas trauku ③ ar noslēgtu vāku ② atpakaļ uz motora bloka ⑥ un turpiniet blendēšanu.
- Blendējot šķidrās sastāvdaļas, sāciet blendēšanu ar mazu šķidruma daudzumu. Pēc tam caur vāka atveri pakāpeniski pievienojiet arvien vairāk šķidruma.
- Ja ierīces darbības laikā uzliksiet roku virspusē uz noslēgtā galda blendera, jūs varēsiet efektīvi stabilizēt ierīci.
- Cietu vai ļoti viskozu pārtikas produktu sakulšanai var noderēt P pakāpes izmantošana, lai novērstu griezējasmaņa ④ iestrēgšanu.

## **i** Ievēribai

- ▶ Neizmantojiet ierīci, lai smalcinātu galda sāli, rafinēto vai balto cukuru, piemēram, lai iegūtu pūdercukuru.

## 12. Receptes

### Banānu kokteilis

- 2 banāni
- apm. 2 ēdamkarotes cukura (atkarībā no banānu gatavības pakāpes un individuālās gaumes)
- ½ l piena
- 1 spiediņš citrona sulas

Nomizoiet un sablendējiet banānus, izmantojot 2. pakāpi. Pakāpeniski pievienojiet pienu, pēc tam cukuru un citrona sulu. Visu blendējiet tik ilgi, līdz izveidojas viendabīgs šķidrums. Pasniedziet atdzesētu kokteili.

### Vaniļas kokteilis

- ¼ l piena
- 250 g vaniļas saldējuma
- 125 g ledus kubiņu
- 1 ½ tējkarotes cukura

Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Iepildiet blenderī pārējās sastāvdaļas. Ar 2. pakāpi visu blendējiet tik ilgi, līdz izveidojas viendabīgs šķidrums.

### Kapučīno kokteilis

- 65 ml aukstas espreso kafijas (vai ļoti stipras kafijas)
- 65 ml piena
- 15 g cukura
- 65 g vaniļas saldējuma
- 100 g ledus kubiņu

Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Pievienojiet espreso kafiju, pienu un cukuru. Ar 2. pakāpi visu blendējiet, līdz cukurs ir izšķīdis. Beigās pievienojiet vaniļas saldējumu un īsu brīdi visas sastāvdaļas sajauciet, izmantojot 1. pakāpi.

### Tropisko augļu kokteilis

- 125 ml ananāsu sulas
- 60 ml papaijas sulas
- 50 ml apelsīnu sulas
- ½ mazās kārbas ar persikiem sulā
- 125 g ledus kubiņu

Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Iepildiet visas sastāvdaļas blenderī un visu kārtīgi sajauciet, izmantojot 3. pakāpi.

### Kokteilis ar riekstu un šokolādes krēmu

- ½ l piena
- 200 g riekstu un šokolādes krēma
- 1 bumbiņa vaniļas saldējuma
- 50 ml saldā krējuma

Samaisiet visas sastāvdaļas, izmantojot 3. pakāpi, līdz viss ir viendabīgi samaisījies.

### Burkānu kokteilis

- 300 ml ābolu sulas
- 500 ml burkānu sulas
- 4 ēdamkarotes eļļas (kviešu dīgstu vai rapšu)
- 4 ēdamkarotes citronu sulas
- ingvera pulveris
- pipari

Iepildiet ābolu sulu, eļļu un citronu sulu blenderī un samaisiet visu, izmantojot 2. pakāpi. Pēc tam pievienojiet burkānu sulu un visu kārtīgi sablendējiet, izmantojot 2. pakāpi. Pēc tam bagātiniet kokteiļa garšu, pievienojot ingvera pulveri un piparus.

### Upeņu kokteilis

- 2 tējkarotes medus
- 2 banāni
- ¼ l paniņu
- ¼ l upeņu sulas

Iepildiet visas sastāvdaļas blenderī un visu kārtīgi sablendējiet, izmantojot 3. pakāpi.

## Havaju kokteilis

- 4 banāni
- ¼ l ananāsu sulas
- ½ l piena
- 2 ēdamkarotes medus
- ¼ l ruma

Nomizoļiet un sablendēļiet banānus, izmantojot 2. pakāpi. Pievienoļiet pārēļās sastāvdaļas un sajauciet visu kopā, izmantojot 1. pakāpi.

## Atsvaidzinošs ananāsu un zemeņu kokteilis

- 250 ml ananāsu sulas
- 200 g zemeņu
- 300 ml ābolu sulas
- 4 ledus kubiņi

Nomazgāļiet zemeses un atdaliēt kātiņus. Iz-  
mantojot **P** pakāpi, sadrupiniēt ledus kubiņus.  
Sablendēļiet tos, izmantojot 2. pakāpi. Tad pievie-  
noļiet pārēļās sastāvdaļas un visu sablendēļiet,  
izmantojot 1. pakāpi.

## Andalūzijas aukstā zupa (gaspāčo)

- ½ gurķa
- 1 miltains tomāts
- 1 zaļā paprika
- ½ sīpola
- 1 ķiploka daiviņa
- ½ baltmaizīte
- ½ tēļkarote sāls
- 1 tēļkarote sarkanvīna etiķa
- 1 ēdamkarote olīveļļas

Sagriēziet dārzeņus apm. 2 cm lielos gabaliņos. Vīspirms iepīdliēt blenderī tomāta gabaliņus un pēc tam gurķi. Sablendēļiet tos, izmantojot 3. pakāpi. Pievienoļiet pārēļās sastāvdaļas un visu sablendēļiet/kārtīgi sajauciet, izmantojot 3. pakāpi, līdz izveidoļas viendabīgas konsistences zupa. Pasniedziēt ar maizi.

### Ievēriļbai

- Receptes bez garantīļas. Visiem sastāvdaļu daudzumiem ir orientēļjošs raksturs. Papīdiniēt šīs receptes, izmantojot individuālos daudz-  
umus, kurus esat ieguvīš pieredzes ceļā.
- Laktozes nepanesības gadīļjumā iesakām izmantot pienu, kas nesatur laktozi. Tomēr nemiet vērā, ka piens, kas nesatur laktozi, pēc garšas ir nedaudz saldāks.

## 13. Tīrišana

### BĪSTAMI!

Pirms blendera un tā daļļu tīrišanas:

- Pārīliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un tīkla kontaktspraudniš ir atvieniots.



Nekādā gadīļjumā nemērciēt motora bloku **6** ūdenī vai citos šķīdumos. Šādi var ap-  
draudēt dzīvlību ar elektrisko triecienu un ierīce var tīkt bojāta.

- Nekad neatveriet ierīces korpusu. Pretēļā gadīļjumā var pastāvēt draudi dzīvlībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

### BRĪDINĀJUMS!

- Nekad nelieciēt rokas blendēšanas traukā **3**, ļo īpaši ierīces darbības laikā. Griēzēļas-  
meņi **4** ir ārkārtīgi asi!

### UZMANĪBU!

- Plastmasas virsmu tīrišanai nekad neizman-  
tojiet šķīdinātāļus vai abrazīvos līdzekļus,  
pretēļā gadīļjumā tās var tīkt bojātas.

## 13.1. Blendēšanas trauka tīrišana

- Blendēšanas trauka **6** tīrišanai izmantoļiet tīkai mazgāšanas birsti ar garu kātu, lai nesavainotos ar griēzēļasmeņi **4**.
- Nomazgāļiet dozēšanas vāciņu **1** un vāku **2** ar maigas iedarbības ziepļūdeni. Pirms atkal izmantoļat vāku **2**, raugīeties, lai gumīļas blīve **9** būtu pareizi ielikta.

## **i** Ievēribai



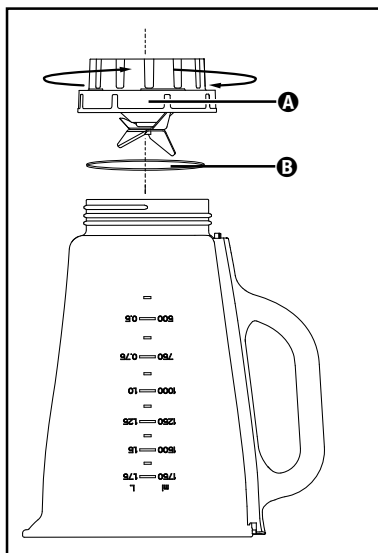
Vāku **2**, dozēšanas vāciņu **1** un blendēšanas trauku **3** ar griezējasmeņi **4** var mazgāt arī trauku mašīnā.

Ja iespējams, ievietojiet ierīces detaļas trauku mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespilētas.

- Tīrot ierīci uzreiz pēc izmantošanas, vairumā gadījumu to iespējams higiēniski iztīrīt, veicot šādas alternatīvas darbības:

Blendēšanas traukā **3** iepildiet 750 ml ūdens un pievienojiet tam dažus pilienu maigas iedarbības trauku mazgājamā līdzekļa. Noslēdziet vāku **2** un uzlieciet blendēšanas trauku **3** uz motora bloka **6**. Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā un dažas reizes aktivizējiet pulsējošo režīmu, lai griezējasmeņi **4** ar maksimālu apgriezīgu skaitu samaisītu iepildīto ūdeni. Pēc tam izskalojiet blendēšanas trauku **3** ar lielu daudzumu tīra ūdens, lai aizskalotu visas mazgājamā līdzekļa paliekas.

- Lai efektīvāk notīrītu piekaltušus netīrumus, jūs varat uzliktni **A** ar griezējasmeņiem **4** atvienot no blendēšanas trauka **3** pamatnes:



3. att.

1) Noņemiet blendēšanas trauku **3** no motora bloka **6**. Lai nodrošinātu labāku stabilitāti, noņemiet vāku **2**, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam pozīcijas virzienā (skatiet 1. att.), līdz to var noņemt virzienā uz augšu.

2) Apgrieziet ierīci otrādi un grieziet uzliktni **A** ar griezējasmeņiem **4** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam tā, lai tas atvienotos no blendēšanas trauka **3** (skatiet 3. att.).

## **! BRĪDINĀJUMS!**

- Rīkojieties uzmanīgi ar griezējasmeņiem **4**. Tie ir ļoti asi.
- 3) Kārtīgi nomazgājiet abas daļas ar maigas iedarbības ziepju sārmu.

## **i** Ievēribai

- Vajadzības gadījumā blīvgredzenu **B** var izņemt ārā no uzliktņa **A** ar griezējasmeņiem **4**. Izvelciet blīvgredzenu **B** no uzliktņa **A** un nomazgājiet to ar maigas iedarbības ziepju sārmu. Pēc tam noskalojiet blīvgredzenu **B** ar tīru ūdeni.



Blendēšanas trauku **3** un uzliktni **A** ar griezējasmeņiem **4** var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

- 4) Pirms saliekat ierīci kopā, kārtīgi nožāvējiet visas tās daļas.
- 5) Uzlieciet uzliktni **A** ar griezējasmeņiem **4** atpakaļ uz blendēšanas trauka **3** un stingri uzskrūvējiet, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā. Raugiet, lai blīvgredzens **B** būtu ievietots pareizi.

## **13.2. Motora bloka tīrīšana**

- 1) Notīriet virsmas ar mitru lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzlejiet uz lupatiņas maigas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Noslaukiet ierīci vēlreiz tikai ar ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu iespējamās trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Pēc tam kārtīgi nosusiniet virsmas.

- 2) Ikreiz fīrot ierīci, pārbaudiet, vai kontaktslēdzis blendēšanas trauka **4** ietvarā nav nobloķēts ar netīrumu paliekām. Ja iespējamos netīrumus, kas izraisījuši nobloķēšanos, nevar iztīrīt ar papīra lapas stūrīti, vērsieties klientu apkalpošanas centrā. Nekādā gadījumā neizmantojiet cietu priekšmetu, jo šādi kontaktslēdzis var tikt bojāts.
- 3) Netīrumu iztīrīšanai motora bloka **6** apakšpusē izmantojiet vienīgi sausu lupatiņu vai putekļu otu. Raugieties, lai caur ventilācijas atverēm nekas neiekļūtu ierīcē.

## 14. Uzglabāšana

- 1) Ja galda blenderi ilgāku laiku neizmantošiet, kārtīgi notīriet to (skatiet sadaļu **13. Tīrīšana**).
- 2) Tīkla kabeli aptiniet apkārt kabeļa uztišanas ietvaram **7** motora bloka apakšpusē **6**.
- 3) Glabājiet galda blenderi vēsā, sausā vietā.

## 15. Likvidēšana



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos. Lūdzu, pirms atpakaļņošanas izdzēsiet visus datus.

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

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

## 16. 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 neie robežo.

### 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 nomaiņām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

## Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

## Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 496701\_2504 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](http://www.lidl-service.com) jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) un, ievadot preces numuru (IAN) 496701\_2504, atvērt savu lietošanas pamācību.

## 16.1. Serviss

**LV** Serviss Latvija  
Tālr.: 80005808  
E-pasts: [kompernass@lidl.lv](mailto:kompernass@lidl.lv)  
**IAN 496701\_2504**

## 16.2. 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](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information

Stan informacj · Informacjōs data · Teabe seis · Informācjas pēdējās pārskatīšanas datums:

10/2025 · Ident.-No.: SSMP600A1-092025-1

---

IAN 496701\_2504

