



HAND BLENDER SET SSMS 600 F6

FI
SAUVASEKOITINSARJA
Käyttöohje

PL
BLENDER
Instrukcja obsługi

EE
SAUMIKSERI KOMPLEKT
Kasutusjuhend

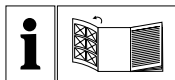
DE AT CH
STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung

SE
STAVMIXER, SET
Bruksanvisning

LT
TRINTUVAS (RINKINYS)
Naudojimo instrukcija

LV
BLENDERIS
Lietošanas pamācība

IAN 483351_2410



FI

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

SE

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

PL

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

LT

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

EE

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

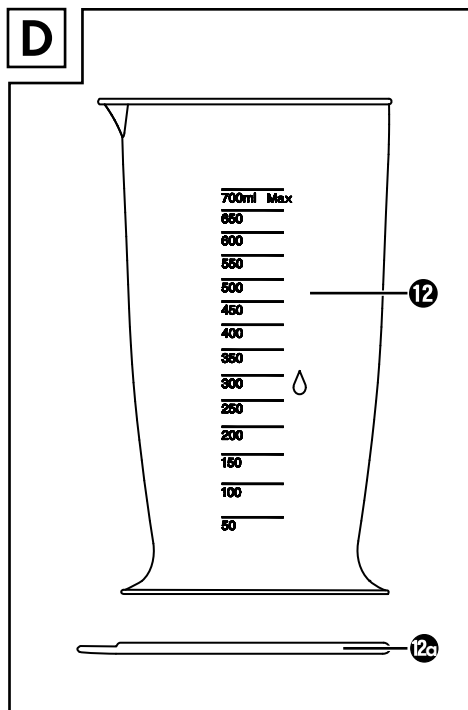
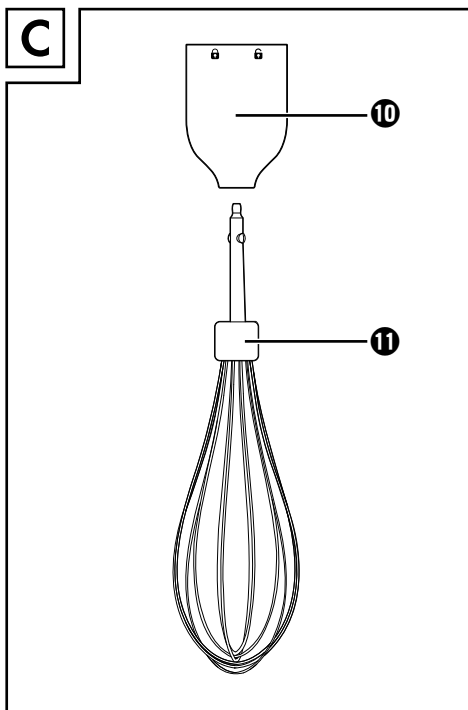
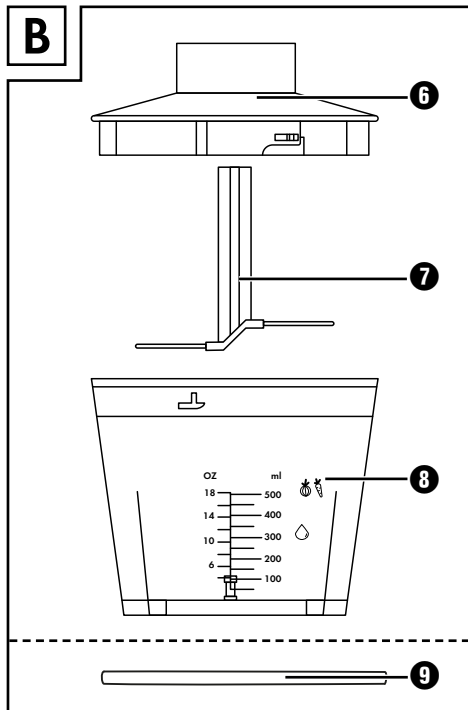
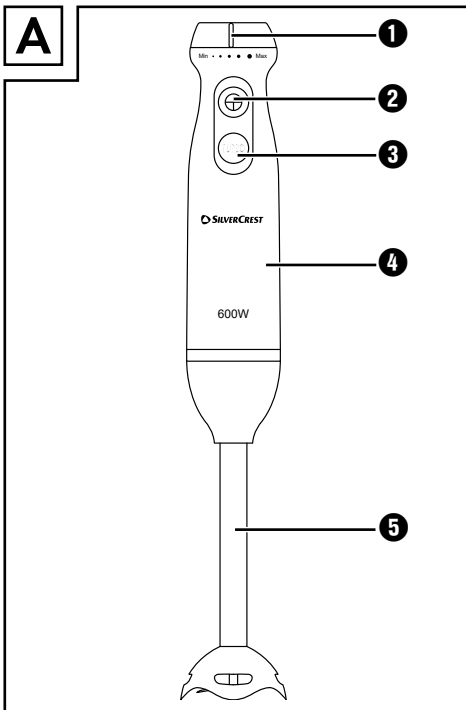
LV

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

DE (AT) CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	15
PL	Instrukcja obsługi	Strona	29
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	43
EE	Kasutusjuhend	Lehekülj	57
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	71
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	85



Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määraysten mukainen käyttö	2
Toimituksen sisältö	2
Laitteen osat/varusteet	2
Tekniset tiedot	2
Käytetyt varoitukset ja symbolit	3
Turvallisuusohjeet	4
Käyttö	6
Laitteen kokoaminen	6
Sauvasekoittimen kokoaminen	6
Vispilän kokoaminen	6
Monitoimileikkurin kokoaminen	6
Käyttö	7
Sauvasekoittimen ja vispilän käyttö	7
Monitoimileikkurin käyttö	8
Puhdistaminen	9
Hävittäminen	10
Laitteen hävittäminen	10
Pakkauksen hävittäminen	10
Kompernass Handels GmbH:n takuu	10
Huolto	11
Maahantuojat	11
Reseptejä	12
Vihannessosekeitto	12
Kurpitsakeitto	12
Makea marjalevite	13
Suklaavaahto	13
Majoneesi	13

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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

Määrästenmukainen käyttö

Sauvasekoitinsetti on tarkoitettu ainoastaan pienten elintarvikemäärien työstämiseen. Se on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa. Sauvasekoitinsettiä ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Toimituksen sisältö

Laitteen vakioitoimitus sisältää seuraavat osat:

- Sauvasekoitinsetti
- Mitta-astia ja yhdistetty kansi/jalusta
- Vispilä
- Monitoimileikkuri (terä ja kulho kannella)
- Käyttöohje


- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 3) Puhdista kaikki laitteen osat kohdassa "Puhdistaminen" kuvatulla tavalla.

i Huomautus

- ▶ Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- ▶ Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huoltoonumeron (katso luku **Huolto**).

Laitteen osat/varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

- 1 Nopeudensäädin
- 2 Painike  (normaali nopeus)
- 3 Turbopainike (suuri nopeus)
- 4 Moottoriosia
- 5 Sauvasekoitin


Kuva B (monitoimileikkuri):

- 6 Käyttökansi
- 7 Terä
- 8 Kulho
- 9 Kansi



Kuva C (vispilä):



- 10 Vispilän pidike
- 11 Vispilä

Kuva D (varusteet):

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

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nimellisteho	600 W
Tehontarve pois päältä -tilassa	0,2 W
Suojausluokka	II / 
Mitta-astia 	
Tilavuus	900 ml
Asteikko mittausta varten (hyötytilavuus)	700 ml
Maks. täyttömäärä työstettäessä	300 ml

Kulho ④	
Tilavuus	1 050 ml
Hyötytilavuus	Elintarvikkeita enintään 500 ml:n merkintään asti 
	Nesteitä enintään 300 ml:n merkintään asti 

Suosittellemme seuraavia käyttöaikoja:

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

Anna monitoimileikkurin jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuuttia.

Anna vispilän ① jäähtyä 3 minuutin käytön jälkeen n. 10 minuuttia.

Jos nämä käyttöajat ylitetään, laite voi ylikuumentua ja vaurioitua!

Käytetyt varoitukset ja symbolit


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

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä „VAARA“, osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä „Varoitus“, osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä „VARO“, osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä „HUOMIO“, osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Lue käyttöohje.
	Váltakozó áram/váltó feszültség
	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä jännitteisten ja koskettavien osien välillä.
	Ei saa upottaa veteen!
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelppoisia.

Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

⚠ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

Käyttö

i **Huomautus**

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

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

! **HUOMIO! Aineelliset vahingot!**

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

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

Monitoimileikkurilla, joka koostuu terästä **7**, kulhosta **8** ja käyttökannesta **6**, voidaan silputa yrtejä tai hienontaa myös kovempia elintarvikkeita. Suosittelemme käyttämään monitoimileikkuria korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan ja antamaan sen sitten jäähtyä.

Laitteen kokoaminen

! **VAROITUS!** **LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

i **Huomautus**

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

Sauvasekoittimen kokoaminen

! **VAROITUS!** **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Terä **7** on erittäin terävä! Käsittele teriä aina varoen.
- Aseta sauvasekoitin **5** moottoriosan **4** päälle niin, että nuoli ▼ on symbolin **6** kohdalla. Kierrä sauvasekoitinta **5**, kunnes moottoriosassa **4** oleva nuoli ▼ on symbolin **6** kohdalla.

Vispilän kokoaminen

- Paina vispilä **11** vispilän pidikkeeseen **10** niin, että se lukittuu tiiviisti paikoilleen.
- Aseta koottu vispilä **11** moottoriosan **4** päälle niin, että nuoli ▼ on symbolin **6** kohdalla. Kierrä moottoriosaa **4**, kunnes nuoli ▼ on symbolin **6** kohdalla.

Monitoimileikkurin kokoaminen

! **VAROITUS!** **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Terä **7** on erittäin terävä! Käsittele teriä aina varoen.
- Sijoita kulho **8** tasaiselle ja kuivalle pinnalle.



- Aseta varovasti terä 7 pidikkeeseen kulhoon 8. Kierrä terää 7 hieman niin, että se liukuu pidikkeeseen.


i Huomautus

- ▶ Terä 7 ei ole tällöin aivan tiiviisti pidikkeessä. Se on normaalia. Terä 7 pysyy vasta sitten tiiviisti paikoillaan, kun käyttökansi 6 asetetaan paikoilleen.

- Täytä silputtavat elintarvikkeet kulhoon 8.

i Huomautus

- ▶ Täytä kulho 8 elintarvikkeiden työstöä varten ainoastaan 500 ml:n merkintään  asti ja nesteiden työstöä varten ainoastaan 300 ml:n merkintään  asti.
- Aseta käyttökansi 6 kulholle 8 ja kierrä se tiukalle. Tällöin kulhon 8 reunassa olevat ulokkeet on vietävä kulhon käyttökannessa 6 olevaan kiskoon. Varmista, että terä 7 osuu oikein sekoituskulhon käyttökansi 6.

- Aseta moottorilohko 4 käyttökansi 6 niin, että nuoli ▼ osoittaa symboliin . Käännä moottorilohkoa 4, kunnes nuoli ▼ osoittaa symboliin .

i Huomautus

- ▶ Jos haluat säilyttää elintarvikkeita kulhossa 8, voit käyttää kanneta 9. Poista sitä varten tarvittaessa ensin käyttökansi 6 ja moottoriosia 4 sekä terä 7 varovasti.

Käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!



- ▶ Terä 7 on erittäin terävä! Käsittele teriä aina varoen.

Sauvasekoittimen ja vispilän käyttö

i Huomautus

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

Kun olet koonnut laitteen haluamallasi tavalla:

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

i Huomautus

- ▶ Jos haluat vaahdottaa kermaa vispilällä 11, pidä astiaa vaahdottamisen aikana vinossa. Näin kerma vaahdotuu nopeammin. Varmista, ettei kermaa roisku vaahdotuksen aikana. Käytä turbopainiketta 3.

i Huomautus




Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten kirskuntaa tai vastaavaa, laita sauvasekoittimen 5 käyttöäkseliin hieman neutraalinmakuista ruokaöljyä.

Monitoimileikkurin käyttö




i Huomautus

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

Kun monitoimileikkuri on koottu:

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

i Huomautus

- Pidä kiinni kulhosta 8 ja päälle asetetusta käyttökannesta 6 yhdellä kädellä samalla, kun painat toisella kädellä painiketta  2/3.
 - Älä irrota moottoriosaa 4 käyttökannesta 6 painikkeen  2/3 painamisen aikana.
- 4) Kun et enää halua jatkaa ruoka-aineiden käsittelyä, vapauta painettu painike  2/3.
 - 5) Irrota moottoriosaa 4 käyttökannesta 6.

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

SEKOITUSOSA	AINEKSET	SUOSITELTU MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
	Hedelmät, vihannekset	100–200 g	Min – Max ¹	n. 30–60 s
	Vauvanruoka, keitot, kastikkeet	100–400 ml	Min – Max ¹	n. 60 s
	Pirtelöt, maitojuomat	100–1000 ml	Min – Max ¹	n. 60 s
	Kreemi	250 ml	Turbo	n. 70–90 s
	Valkuaisvahto	4 kananmunan valkuainen	Turbo	n. 120 s

SEKOITUSOSA	AINEKSET	SUOSITELTU MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
	Sipulit	200 g	Min	3 x 1 s
	Persilja	50 g	Turbo	n. 20 s
	Valkosipuli	20 kynttä	Min - Max ¹	n. 20 s
	Porkkanat	200 g	Min - Max ¹	n. 15 s
	Hasselpähkinät/ mantelit	200 g	Turbo	n. 30 s
	Saksanpähkinät	200 g	... - ...	n. 25 s
	Parmesaani	250 g	Turbo	n. 3 s

¹ Aseta nopeus aina haluamasi koostumuksen mukaisesti.

Puhdistaminen

⚠ VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sauvasekoittimien puhdistamista.
- ▶ Älä koskaan puhdista moottoriosaa **4** veteen upottamalla tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

📌 Huomautus



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

⚠ HUOMIO! Aineelliset vahingot!

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

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

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Oheinen yliviivatun, pyörien päällä seisovan jätteen symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU

alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöön päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätehuoltoyrityksen hävitettäväksi.

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

Mikäli käytetty laitteesi sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.



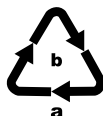
Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkauksmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan

kierrättää. Hävitä tarpeettomat pakkauksmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkauksmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkauksmateriaalit on

merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:
1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi,
80–98: komposiittimateriaalit.

Kompernass 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 oikeuksia 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 määräjän sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kulumina 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) 483351_2410 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 voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 483351_2410.

Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 483351_2410

Maahantuoja

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

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

Reseptejä

Vihannessekeitto

2–4 henkilölle

Ainekset

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

Valmistus

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

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

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

Valmistus

- 1) Kuori sipuli ja silppua se monitoimileikkurilla, samoin valkosipuli. Kuori inkivääri ja pilko pieneksi. Kuullota ensin sipulia ja inkivääriä kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin kuluttua valkosipuli ja jatka kuullottamista.
- 2) Puhdista kurpitsa huolellisesti kasvisharjalla lämpimän veden alla ja leikkaa se sitten 2–3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. (Muut kurpitsalajikkeet kuin hokkaido on kuorittava). Lisää kurpitsalohkot sipulien ja inkiväärin joukkoon ja jatka kuullottamista. Kaada seoksen päälle puolet kookosmaidosta ja niin paljon kasvislientä, että kurpitsanpalat peittyvät. Kypsennä seosta kansi suljettuna noin 20–25 minuuttia, kunnes kurpitsa pehmenee. Aja seos tasaiseksi sauvasekoittimella **5**. Lisää kookosmaitoa, kunnes keiton koostumus on sopivan kuohkeaa ja kermaista.

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

Makea marjalevite

Ainekset

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

Valmistus

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

Suklaavaahto

4 hengelle

Ainekset

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

Valmistus

- 1) Kiehauta kerma, pilko suklaa ja anna sulaa kermassa pienellä lämmöllä. Lisää joukkoon puolikkaan vaniljatangon siemenet.
- 2) Anna jäähtyä jääkaapissa täysin ja kiinteytyä.
- 3) Sekoita ennen tarjoilua vispilällä **11** vaahdoksi.

Vinkki: tämän kanssa maistuvat tuoreet marjat.

Majoneesi

Ainekset

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

Valmistus

- 1) Laita keltuainen ja sitruunamehu sekoitusastiaan, pidä vispilää **11** astiassa pystysuorassa ja paina turbopainiketta **3**.
- 2) Lisää öljyä tasaisena ohuena norona (n. 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin aineksiin.
- 3) Mausta lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Innehållsförteckning

Inledning	16
Föreskriven användning	16
Leveransens innehåll	16
Beskrivning/Tillbehör	16
Tekniska data	16
Varningar och symboler	17
Säkerhetsanvisningar	18
Användning	20
Montering	20
Sätta ihop stavmixern	20
Sätta ihop ballongvispen	20
Montera hacktillbehöret	20
Användning	21
Använda stavmixern och ballongvispen	21
Använda hacktillbehöret	21
Rengöring	23
Kassering	23
Kassera/återvinna produkten	23
Kassera förpackningen	23
Garanti från Kompennass Handels GmbH	24
Service	25
Importör	25
Recept	25
Krämig grönsakssoppa	25
Pumpasoppa	26
Sött fruktpålägg	26
Chokladkräm	27
Majonnäs	27

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Föreskriven användning

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

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer, set
- Måttbägare med lock/fot (i kombination)
- Visp
- Hacktillbehör (kniv och skål med lock)
- Bruksanvisning

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

i Observera

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

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):


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


Bild B (hacktillbehör):

- 6 Lock till skålen
- 7 Kniv
- 8 Skål
- 9 Lock

Bild C (ballongvisp):

- 10 Visphållare
- 11 Ballongvisp

Bild D (tillbehör):

- 12 Måttbägare (med lock/fot )

Tekniska data

Nätspänning	220-240 V ~, 50-60 Hz
Märkeffekt	600 W
Skyddsklass	II/ 
Måttbägare 	
Volym	900 ml
Mätskala (Användbar volym)	700 ml
Max. påfyllningsmängd för bearbetning	300 ml
Skål 	
Volym	1 050 ml
Max. påfyllnings- mängd för bearbetning	Fasta livsmedel upp till 500ml-markeringen 
	Vätska upp till 300ml-markeringen 

Vi rekommenderar följande drifttider:

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

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

Låt ballongvispen **11** stå och svalna i ca 10 minuter när den använts i 3 minuter.

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

Varningar och symboler


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

	<p>FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.</p>
	<p>VARNING! En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.</p>
	<p>VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.</p>

	<p>AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.</p>
	<p>Observera: Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.</p>
	<p>Läs bruksanvisningen.</p>
	<p>Växelström/-spänning</p>
	<p>Skyddsklass II: Dubbel eller förstärkt isolering mellan spänningsförande och ätkomliga delar.</p>
	<p>Får inte doppas ned i vatten!</p>
	<p>Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.</p>

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Användning

i Observera

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

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

! AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

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

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

Montering

! VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

i Observera

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

Sätta ihop stavmixern

! VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

Sätta ihop ballongvispen

- Tryck in ballongvispen **11** i visphållaren **10** tills den hakar fast.
- Sätt den färdigmonterade ballongvispen **11** på motorblocket **4** så att pilen **▼** pekar mot symbolen **6**. Vrid motorblocket **4** tills pilen **▼** pekar mot symbolen **6**.

Montera hacktillbehöret



! VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Kniven **7** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskas med den.
- Ställ skålen **8** på ett jämnt, torrt underlag.
- Sätt försiktigt kniven **7** på hållaren i skålen **8**. Skruva då lite på kniven **7** så att den glider över fästet.

i Observera

- ▶ Kniven **7** sitter ännu inte riktigt fast på fästet. Det ska vara så. Kniven **7** fastnar inte ordentligt förrän man sätter locket **6** på skålen.
- Lägg de livsmedel som ska hackas i skålen **8**.

i Observera

- ▶ Fyll bara skålen **8** upp till 500ml-markeringen om du ska bearbeta fasta livsmedel  och bara till 300ml-markeringen när du ska mixa vätskor .
- Sätt locket **6** på skålen **8** och skruva fast det. Flikarna på kanten av skålen **8** ska föras in i spåret på locket **6**. Kontrollera att kniven **7** griper fast ordentligt i skålens lock **6**.

- Sätt motorblocket **4** på locket **6** så att pilen ▼ pekar mot symbolen **7**. Skruva på motorblocket **4** tills pilen ▼ pekar mot symbolen **7**.

i Observera

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

Användning

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

Använda stavmixern och ballongvispen

i Observera

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

När du monterat ihop produkten och satt på ett tillbehör:

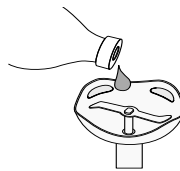
- 1) Sätt kontakten i eluttaget.
- 2) Håll brytaren **T 2** intryckt om du ska bearbeta livsmedel med normal hastighet. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Max för att öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Min för att minska hastigheten.
- 3) Håll turbobrytaren **3** intryckt för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

- 4) När det är färdigt släpper du bara brytaren **T 2/3**.

i Observera

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




i Observera



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

Använda hacktillbehöret

i Observera

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

När du monterat ihop hacktillbehöret:

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




i Observera

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

4) När det är färdigt släpper du bara brytaren **2/3**.

5) Ta av motorblocket **4** från skålens lock **6**.


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

MIXER-TILLSATS	INGREDIENSER	REKOMMENDERAD MÄNGD	HASTIGHET	TID
	Frukt, grönsaker	100-200 g	Min - Max ¹	ca 30-60 sek.
	Barnmat, soppa, sås	100-400 ml	Min - Max ¹	ca 60 sek.
	Milkshake, mjölkdrycker	100-1000 ml	Min - Max ¹	ca 60 sek.
	Kräm	250 ml	Turbo	ca 70-90 sek.
	Äggvita	Äggvita av fyra äggvitor	Turbo	ca 120 sek.
	Lök	200 g	Min	3 x 1 sek.
	Persilja	50 g	Turbo	ca 20 sek.
	Vitlök	20 klyftor	Min - Max ¹	ca 20 sek.
	Morötter	200 g	Min - Max ¹	ca 15 sek.
	Hasselnötter/ Mandel	200 g	Turbo	ca 30 sek.
	Valnötter	200 g	••• - ••••	ca 25 sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca 30 sek.

¹ Ställ in hastigheten efter den konsistens du vill ha.

Rengöring

⚠️ VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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

⚠️ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

📌 Observera



Måttbägaren ⑫ med lock/fot ⑫a, ballongvispen ⑪, skålen ③ med lock ⑨ och kniven ⑦ kan diskas i maskin.

⚠️ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet

föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

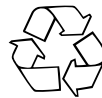
Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

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



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

Kassera förpackningen



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



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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren.

Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

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

Om ett material- eller 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 utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

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

Garantin gäller bara för material- eller 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) 483351_2410 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 483351_2410.

Service



Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompnass@lidl.se



Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompnass@lidl.fi

IAN 483351_2410

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompnass.com

Recept

Krämig grönsakssoppa

2 - 4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

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

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

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

Sött fruktpålägg

Ingredienser

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

Gör så här

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

Chokladkräm

För 4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

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

Tips: Färskt frukt smakar gott till krämen.

Majonnäs

Ingredienser

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

Gör så här

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

Spis treści

Wprowadzenie	30
Użycie zgodne z przeznaczeniem	30
Zakres dostawy	30
Opis urządzenia/Oprzysądowanie	30
Dane techniczne	30
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	31
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	32
Przeznaczenie	34
Składanie urządzenia	34
Zamocowanie blendera	35
Zamocowanie trzepaczki	35
Montaż rozdrabniacza	35
Obsługa	35
Obsługa blendera i trzepaczki do piany	36
Obsługa rozdrabniacza	36
Czyszczenie	38
Utylizacja	38
Utylizacja urządzenia	38
Utylizacja opakowania	39
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	39
Serwis	40
Importer	40
Przepisy	41
Zupa krem z warzyw	41
Zupa dyniowa	41
Słodki dżem owocowy	42
Krem czekoladowy	42
Majonez	42

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

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


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

i Wskazówka

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

Opis urządzenia/Przrzędownie

Ilustracja A (blender ręczny):

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przełącznik  (normalna prędkość)
- 3 Przełącznik Turbo (duża prędkość)
- 4 Blok silnika
- 5 Blender

Ilustracja B (rozdrabniacz):

- 6 Pokrywa miski
- 7 Nóż
- 8 Miska
- 9 Pokrywka



Ilustracja C (trzepaczka):

- 10 Uchwyt trzepaczki do piany
- 11 Trzepaczka do piany

Ilustracja D (akcesoria):

- 12 Miarka (z pokrywką/podstawką )

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,2 W
Klasa ochrony	II / 
Miarka 	
Pojemność	900 ml
Skala do odmierzenia (Pojemność użytkowa)	700 ml
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	300 ml

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

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

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

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

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

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

Zastosowane wskaźniki ostrzegawcze i symbole

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


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

	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
-  Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

- Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- Podczas opróżniania miski należy zawsze zachowywać ostrożność! Noże są bardzo ostre!
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Przeznaczenie

i Wskazówka

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

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

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

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

Składanie urządzenia

! OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

i Wskazówka

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

Zamocowanie blendera

⚠️ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO** **ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nóż **7** jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, by strzałka ▼ była skierowana na symbol **6**. Obracaj blenderem **5** dotąd, aż strzałka ▼ na bloku silnika **4** będzie skierowana na symbol **6**.

Zamocowanie trzepaczki

- Wcisnąć trzepaczkę do piany **11** w uchwyt **10** tak, aby mocno się zatrasnęła.
- Tak zmontowaną trzepaczkę do ubijania piany **11** załóż na blok silnika **4**, strzałką ▼ skierowaną na symbol **6**. Obróć blokiem silnika **4**, aż strzałka ▼ będzie skierowana na symbol **6**.

Montaż rozdrabniacza

⚠️ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**



- ▶ Nóż **7** jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Postaw miskę **8** na równej i suchej powierzchni.
- Załóż ostrożnie nóż **7** na uchwyt znajdujący się w misce **8**. Obrócić przy tym nieco nóż **7** tak, by ześlizgnął się na uchwyt.

i Wskazówka

- ▶ Nóż **7** nie jest przy tym sztywno osadzony na uchwycie. Jest to normalne. Nóż **7** zostaje dopiero wtedy sztywno osadzony, gdy założona zostanie pokrywka miski **6**.

- Włóż przeznaczone do rozdrobnienia produkty spożywcze do miski **8**.

i Wskazówka

- ▶ Napelnij miskę **8** do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .
- Załóż pokrywkę miski **6** na pojemnik **8** i dokręć. Noski w pojemniku **8** muszą przy tym wejść w szynę na pokrywce miski **6**. Upewnij się przy tym, że nóż **7** jest poprawnie osadzony w pokrywie miski **6**.

- Załóż blok silnika **4** na pokrywkę miski **6** tak, by strzałka ▼ była skierowana na symbol **6**. Obracaj blokiem silnika **4** dotąd, aż strzałka ▼ będzie skierowana na symbol **6**.

i Wskazówka

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

Obsługa

⚠️ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

⚠️ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

Obsługa blendera i trzepaczki do piany

i Wskazówka

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

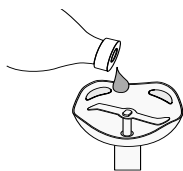
Jeśli urządzenie zostało złożone w pożądanym sposobie:

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

i Wskazówka

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



i Wskazówka



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

Obsługa rozdrabniacza

i Wskazówka

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




Po zmontowaniu rozdrabniacza:

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

i Wskazówka

- ▶ Trzymaj miskę **8** oraz założoną pokrywkę miski **6** jedną ręką, naciskając drugą ręką przełącznik **T 2/3**.
- ▶ Nie zdejmuj bloku silnika **4** z pokrywki miski **6**, gdy trzymasz wciśnięty przełącznik **T 2/3**.
- 4) Po zakończeniu przetwarzania produktów spożywczych, po prostu puść wciśnięty przełącznik **T 2/3**.
- 5) Zdejmij blok silnika **4** z pokrywki miski **6**.


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

NASADKA DO MIK-SOWANIA	SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Owoce, warzywa	100-200 g	Min - Max ¹	ok. 30-60 sek.
	Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100-400 ml	Min - Max ¹	ok. 60 sek.
	Szejkki, napoje mleczne	100-1000 ml	Min - Max ¹	ok. 60 sek.
	Krem	250 ml	Turbo	ok. 70-90 sek.
	Piana z białka	Białko z 4 jaj	Turbo	ok. 120 sek.
	Cebula	200 g	Min	3 x 1 sek.
	Pietruszka	50 g	Turbo	ok. 20 sek.
	Czosnek	20 ząbków	Min - Max ¹	ok. 20 sek.
	Marchew	200 g	Min - Max ¹	ok. 15 sek.
	Orzechy laskowe/migdały	200 g	Turbo	ok. 30 sek.
	Orzechy włoskie	200 g	••• - ••••	ok. 25 sek.
	Parmezan	250 g	Turbo	ok. 30 sek.

¹ Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO** **PORAŻENIA PRĄDEM!**

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

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO** **ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!**

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

i Wskazówka



Miarka **12** z połączoną pokrywką/podstawką **12a**, trzepaczka do piany **11**, miska **8** z pokrywką **9** oraz nóż **7** są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale zniszczyć powierzchnię urządzenia!
- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
 - 2) Blok silnika **4** i uchwyt trzepaczki do piany **11** czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika **4** nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.

3) Umyj blender **5**, pokrywkę miski **6**, miskę **8** z połączoną pokrywką **9**, trzepaczkę do piany **11**, miarkę **12** z połączoną pokrywką/podstawką **12a** i nóż **7** dokładnie w wodzie. Następnie usuń pozostałości płynu do mycia naczyń czystą wodą.

4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega

postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

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

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

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

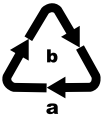


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7:

tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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) 483351_2410 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 wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 483351_2410.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 483351_2410

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Zupa krem z warzyw

2 - 4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

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

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Obrąć cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Powtórzyć tę czynność z czosnkiem. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 - 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 - 25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem **5**. W trakcie miksowania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

Słodki dżem owocowy

Składniki

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

Przygotowanie

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

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połowę laseczki wanilii.
- 2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i zaczekać, aż masa stężeje.
- 3) Przed podaniem wymieszać trzepaczką **11** do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

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

Przygotowanie

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

Turinys

Ižanga	44
Naudojimas pagal paskirtį	44
Tiekiamas rinkinys	44
Prietaiso aprašas / priedai	44
Techniniai duomenys	44
Naudojami išpėjimai ir ženklai	45
Saugos nurodymai	46
Naudojimas	48
Surinkimas	48
Strypinio trintuvo surinkimas	48
Plakimo šluotelės surinkimas	48
Smulkintuvo surinkimas	48
Naudojimas	49
Strypinio trintuvo ir plakimo šluotelės naudojimas	49
Smulkintuvo naudojimas	49
Valymas	51
Šalinimas	51
Prietaiso šalinimas	51
Pakuotės šalinimas	51
Kompernaß Handels GmbH garantija	52
Priežiūra	53
Importuotojas	53
Receptai	54
Trinta daržovių sriuba	54
Moliūgų sriuba	54
Saldi vaisių užtepėlė	55
Šokoladinis kremas	55
Majonezas	55

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Strypinio trintuvo rinkinys skirtas tik nedideliam maisto produktų kiekiui apdoroti. Jis skirtas tik asmeniniam buitiniam naudojimui. Strypinio trintuvo rinkinys nėra skirtas komerciniam naudojimui.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Trintuvas (rinkinys)
- Matavimo indas su dangčiu-stovu
- Plakimo šluotelė
- Smulkintuvas (peilis ir smulkinimo indas su dangčiu)
- Naudojimo instrukcija


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

i Nurodymas

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

Prietaiso aprašas / priedai

A paveikslėlis (strypinis trintuvas)

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


B paveikslas (smulkintuvas)

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






C paveikslas (plakimo šluotelė)

- ❿ Plakimo šluotelės laikiklis
- ⓫ Plakimo šluotelė

D paveikslas (priedai)

- ⓬ Matavimo indas (su dangčiu-stovu )

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~, 50–60 Hz
Vardinė galia	600 W
Apsaugos klasė	II / 
Matavimo indas 	
Talpa	900 ml
Matavimo skalė (naudojamas tūris)	700 ml
Didž. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus	300 ml
Smulkinimo indas 	
Talpa	1 050 ml
Didž. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus	Maisto produktų iki 500 ml žymos 
	Skysčių iki 300 ml žymos 

Rekomenduojama veikimo trukmė
 Strypiniam trintuvui **5** veikus 1 minutę, palaukite apie 2 minutes, kol jis atvės.
 Smulkintuvui veikus 1 minutę, palaukite apie 2 minutes, kol jis atvės.
 Plakimo šluotelei **11** veikus 3 minutes, palaukite apie 10 minučių, kol ji atvės.
 Viršijus šią veikimo trukmę prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

Naudojami įspėjimai ir ženklai


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

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

	<p>Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.</p>
	<p>Perskaitykite instrukciją.</p>
	<p>Kintamoji srovė / kintamoji įtampa</p>
	<p>II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija tarp dalių su įtampa ir dalių, prie kurių galima prisiliesti.</p>
	<p>Nenardinkite į vandenį!</p>
	<p>Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.</p>

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

⚠️ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudojamo strypinio trintuvo nepalikite karštame puode ant viryklės.

Naudojimas

i Nurodymas

- ▶ Matavimo indu **12** galite pamatuoti iki 700 ml skysčių. Apdorodami skystį, jo pilkite ne daugiau nei 300 ml, nes skystis iš matavimo indo **12** gali išsilieti.
- ▶ Jei skysčius ar maisto produktus norite laikyti matavimo inde **12**, galite nuimti matavimo indo **12** stovą **26** ir juo uždengti indą. Įsitinkinkite, kad uždengėte ir matavimo indo **12** snapelį.

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

i DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

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

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

Surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

i Nurodymas

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

Strypinio trintuvo surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

- Strypinį trintuvą **5** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė ▼ būtų nukreipta į ženklą **6**. Sukite strypinį trintuvą **5**, kol rodyklė ▼ ant variklio bloko **4** bus nukreipta į ženklą **7**.

Plakimo šluotelės surinkimas

- Plakimo šluotelę **11** spauskite į plakimo šluotelės laikiklį **10**, kol ji užsifiksuos.

- Šitaip surinktą plakimo šluotelę **11** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė ▼ būtų nukreipta į ženklą **6**. Sukite variklio bloką **4**, kol rodyklė ▼ bus nukreipta į ženklą **7**.

Smulkintuvo surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

- Smulkintimo indą **8** pastatykite ant lygaus ir sauso paviršiaus.
- Peilį **7** atsargiai užmaukite ant laikiklio smulkintimo inde **8**. Užmaudami, peilį **7** šiek tiek pasukite, kad jis nuslystų laikikliu.

i Nurodymas

- ▶ Užmautas ant laikiklio peilis **7** laikosi nevisiškai tvirtai. Tai yra normalu. Visiškai tvirtai peilis **7** laikysis tik uždėjus smulkinimo indo dangtį **6**.

- Į smulkinimo indą **8** sudėkite maisto produktus, kuriuos norite susmulkinti.

i Nurodymas

- ▶ Apdorodami maisto produktus, smulkinimo indą **8** pripildykite tik iki 500 ml žymos , o apdorodami skysčius – tik iki 300 ml žymos .
- Smulkinimo indo dangtį **6** uždėkite ant smulkinimo indo **8** ir tvirtai užsukite. Užsukant dangtį, liežuveliai smulkinimo indo **8** krašte turi įslysti į kreipiklį smulkinimo indo dangtyje **6**. Įsitinkinkite, kad peilis **7** tinkamai užsifiksavo smulkinimo indo dangtyje **6**.
- Variklio bloką **4** ant smulkinimo indo dangčio **6** uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą . Sukite variklio bloką **4**, kol rodyklė bus nukreipta į ženklą .

i Nurodymas

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

Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! **PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! **PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

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

Strypinio trintuvo ir plakimo šluotelės naudojimas

i Nurodymas

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

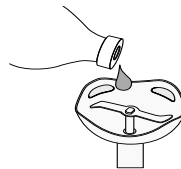
Prietaisą surinkite atsižvelgdami į norimą naudojimą:

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

i Nurodymas

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

i Nurodymas



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

Smulkintuvo naudojimas

i Nurodymas

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




Surinkę smulkintuvą:

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

i Nurodymas

- Viena ranka tvirtai laikykite smulkinimo indą **8** ir uždėtą smulkinimo indo dangtį **6**, o kita spauskite jungiklį **⊕ 2/3**.
- Nuo smulkinimo indo dangčio **6** nuimkite variklio bloko **4** spausdami jungiklį **⊕ 2/3**.
- 4) Apdoroję maisto produktus, nuspaustą jungiklį **⊕ 2/3** tiesiog atleiskite.
- 5) Nuo smulkinimo indo dangčio **6** nuimkite variklio bloką **4**.

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


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

¹ Greitį nustatykite atsižvelgdami į pageidaujamą konsistenciją.

Valymas

⚠️ **ISPĖJIMAS!**

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

⚠️ **ISPĖJIMAS!**

PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

i **Nurodymas**



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

⚠️ **DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!**

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

- 1) Ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Variklio bloką **4** ir plakimo šluotelės laikiklį **10** valykite drėgna šluoste. Pasiūpinkite, kad į variklio bloko **4** angas nepatektų vandens. Jei nešvarumai prikibę tvirtai, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Ploviklio likučius nuvalykite drėgna šluoste.
- 3) Strypinį trintuvą **5**, smulkinimo indo dangtį **6**, smulkinimo indą **8** su dangčiu **9**, plakimo šluotelę **11**, matavimo indą **12** su dangčiu-stovu **12a** ir peilį **7** kruopščiai nuplaukite vandeniu su plovikliu. Paskui ploviklio likučius nuskalaukite švariu vandeniu.
- 4) Sausa šluoste viską gerai nusauskinkite ir prieš vėl naudodami įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai sausas.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



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

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

Jei nenaudojame prietaise yra asmens duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.



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

Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):
1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. 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 nepratęsimas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 483351_2410.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminių numerį (IAN) 483351_2410 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 483351_2410

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Trinta daržovių sriuba

2–4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Nulupkite svogūnus ir sukupokite smulkintuvu. Morkas nuplaukite, nuskuskite ir supjaustykite griežinėliais. Bulves nulupkite, nuplaukite ir supjaustykite maždaug 2 cm dydžio kubeliais.
- 2) Puode pakaitinkite aliejų ir jame iki skaidrumo patroškinkite svogūnus. Sudėkite morkas, bulves ir viską kartu troškinkite. Įpilkite tiek sultinio, kad daržovės būtų visiškai apsemtos, ir pavirkite sriubą 10–15 minučių, kol daržovės suminkštės. Jei reikia, dar įpilkite sultinio, kad daržovės visada būtų apsemtos.
- 3) Petražoles nuplaukite, išpurtykite vandenį ir pašalinkite kotelius. Petražoles suplėšykite stambiais gabalais ir sudėkite į sriubą. Visą sutrinkite į tyrę, apie 1 minutę trindami stropiniu trintuvu **5**. Pagardinkite druska, pipirais ir tarkuotu muskato riešutu.

Moliūgų sriuba

4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Nulupkite svogūnus bei česnakus ir sukupokite smulkintuvu. Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite imbierą. Pirmiausia karštame aliejuje patroškinkite svogūną ir imbierą. Po 2 minučių sudėkite česnaką ir viską troškinkite toliau.
- 2) Daržovių valymo šepetėliu kruopščiai nuvalykite moliūgą nuplaudami šiltu vandeniu, tada supjaustykite 2–3 cm dydžio kubeliais (jei naudojate kitokius nei Hokaido veislės moliūgus, juos dar turėsite nulupti). Sudėkite moliūgo gabalėlius ir troškinkite kartu su svogūnu bei imbieru. Į puodą įpilkite pusę kiekio kokosų pieno ir tiek daržovių sultinio, kad moliūgas būtų gerai apsemtas. Uždenkite dangtį ir virkite apie 20–25 minutes, kol daržovės suminkštės. Visą gerai sumaišykite stropiniu trintuvu **5**. Maišydami vis įpilkite kokosų pieno, kol sriuba taps tinkamo ir lengvo tirštumo.

- 3) Sriubą pagardinkite apelsinų sultimis, baltuoju vynu, cukrumi, druska ir pipirais – tai greta aitrūs skonio natos jai suteiks saldumo bei subalansuoto rūgštoko sūrumo.

Saldi vaisių užtepėlė

Produktai

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

Paruošimas

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

Šokoladinis kremas

4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Grietinėlą užvirinkite, šokoladą sulaužykite gabalėliais ir neaukštoje temperatūroje lėtai ištirpinkite grietinėlėje. Išbraukite pusės vanilės ankšties sėkleles ir įmaišykite į masę.
- 2) Šaldytuve visiškai atvėsinkite ir palaukite, kol masė sutvirtės.
- 3) Prieš patiekdami plakimo šluotele **11** išmaišykite iki kremo tirštumo.

Patarimas: kartu labai tinka švieži vaisiai.

Majonezas

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Į maišymo indą įmuškite kiaušinio trynį ir supilkite citrinų sultis. Plakimo šluotelę **11** inde laikydami vertikaliai, paspauskite „Turbo“ jungiklį **3**.
- 2) Lėtai tolygia, plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad jis susimaišytų su kitais produktais.
- 3) Galiausiai pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Sisukord

Sissejuhatus	58
Sihipärane kasutamine	58
Tarnekomplekt	58
Seadme kirjeldus/tarvikud	58
Tehnilised andmed	58
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	59
Ohutusjuhised	60
Kasutamine	62
Kokkupanemine	62
Saumikseri kokkupanemine	62
Vispli kokkupanemine	62
Peenesti kokkupanemine	62
Käsitsemine	63
Saumikseri ja vispli käsitsemine	63
Peenesti käsitsemine	63
Puhastamine	65
Jäätmekäitlus	65
Seadme jäätmekäitlus	65
Pakendi jäätmekäitlus	65
Kompernaß Handels GmbH garantii	66
Teenindus	67
Importija	67
Retseptid	67
Aedviljakreemisupp	67
Kõrvitsasupp	68
Magus marjavõie	68
Šokolaadikreem	69
Majonees	69

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 käsitus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

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

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriviisilisel koos järgmistele osadega:

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

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

i Juhis

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

Seadme kirjeldus/ tarvikud

Joonis A (saumikser):

- 1 Kiiruseregulaator
- 2 Lülitit  (tavaline kiirus)
- 3 Turbolülitit (suur kiirus)
- 4 Mootoriplokk
- 5 Saumikser


Joonis B (peenesti):

- 6 Kausi kaas
- 7 Nuga
- 8 Kauss
- 9 Kaas



Joonis C (vispel):

- 10 Visplihoidik
- 11 Vispel

Joonis D (tarvikud):

- 12 (Kombineeritud kaane/alusega) mõõtetops  (2a)

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nimivõimsus	600 W
Kaitseklass	II / 
Mõõtetops 	
Mahutavus	900 ml
Skaala mõõtmiseks (kasutatav maht)	700 ml
Max täitekogus töötlemiseks	300 ml

Kauss 8	
Mahutavus	1050 ml
Max täitekogus töötlemiseks	Toiduained kuni 500 ml märgini
	Vedelikud kuni 300 ml märgini

Me soovime järgmisi tööaegu:

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

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

Laske visplil **1** pärast 3-minutilist töötamist umbes 10 minutit jahtuda.

Nende tööaegade ületamisel võib ülekuumenemine tekitada seadmele kahjustusi!

Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid


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

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse.

	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Loege juhendit.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga kaitse pingestatud ja puudutatavate osade vahel.
	Ärge asetage vette!
	Kõik selle seadme osad, mis puuduvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT

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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

⚠ TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Kasutamine

i Juhis

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

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

! TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

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

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

Kokkupanemine

! HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ühendage võrgupistik alles pärast seadme kokkupanemist pistikupessa.

i Juhis

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

Saumikseri kokkupanemine

! HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

Vispli kokkupanemine




- Suruge vispel **11** visplihoidikusse **10**, kuni vispel fikseerub tugevalt.
- Asetage kokkupandud vispel **11** nii mootoriplokile **4**, et nool **▼** on suunatud sümbolile **6**. Keerake mootoriplokki **4**, kuni nool **▼** on suunatud sümbolile **6**.

Peenesti kokkupanemine

! HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Nuga **7** on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber.
- Asetage kaus **8** tasasele ja kuivale pinnale.
- Asetage nuga **7** ettevaatlikult kausi **8** hoidikule. Keerake sealjuures veidi nuga **7**, nii et nuga libiseb hoidikusse.

i Juhis

- ▶ Nuga **7** ei ole sealjuures väga tugevasti hoidiku külge fikseeritud. See on normaalne. Nuga **7** on alles siis tugevasti hoidiku külge fikseeritud, kui kausi kaas **6** pannakse peale.
- Asetage peenestatavad toiduained kausi **8**.
- ▶ Täitke kausi **8** toiduainete töötlemiseks ainult kuni 500 ml määrgini   ja vedelike töötlemiseks ainult kuni 300 ml määrgini .

- Asetage kausi kaas **6** kausile **8** ja keerake kaas kinni. Sealjuures tuleb kausi **8** serval olevad ninad juhtida kausi kaanel **6** soonde. Jälgige, et nuga **7** haakub õigesti kausi kaane **6** sisse.
- Asetage mootriplokk **4** nii kausi kaanele **6**, et nool ▼ on suunatud sümbolile **5**. Keerake mootriplokki **4**, kuni nool ▼ on suunatud sümbolile **4**.

i Juhis

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

Käsitsemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

Saumikseri ja vispli käsitsemine

i Juhis

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

Kui olete seadme soovikohaselt kokku monteerinud:

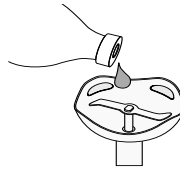
- 1) Ühendage võrgupistik pistikupessa.
- 2) Toiduainete tavalise kiirusega töötlemiseks hoidke lüliti **T** **2** vajutatult. Kiiruse suurendamiseks keerake kiiruse-regulaatorit **1** „Max“ suunas. Kiiruse vähendamiseks keerake kiiruse-regulaatorit **1** „Min“ suunas.

- 3) Toiduainete suure kiirusega töötlemiseks hoidke turbolüliti **3** vajutatult. Turbolüliti **3** vajutamisel on maksimaalne töötlemiskiirus kohe kasutatav.
- 4) Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske lihtsalt vajutatud lüliti **T** **2/3** lahti.

i Juhis

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

i Juhis



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

Peenesti käsitsemine

i Juhis

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

Kui olete peenesti kokku monteerinud:




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

i Juhis

- ▶ Hoidke kaussi 8 ja pealepandud kausi kaant 6 ühe käega kinni, samal ajal vajutage teise käega lüliti T 2/3.
- ▶ Ärge võtke mootoriplokki 4 kausi kaanelt 6 ära, kui vajutate lüliti T 2/3.

- 4) Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske lihtsalt vajutatud lüliti T 2/3 lahti.
- 5) Eemaldage mootoriplokk 4 kausi kaanelt 6.

Näited toiduainete püreestamiseks, hakkimiseks ja peenestamiseks erinevate kannudega:

KANN	LISANDID	SOOVITATAV KOGUS	KIIRUS	AEG
	Puuviljad, köögiviljad	100-200 g	Min - Max ¹	umbes 30-60 sekundit
	Imikutoit, supid, kastmed	100-400 ml	Min - Max ¹	umbes 60 sekundit
	Kokteilid, piimajoogid	100-1000 ml	Min - Max ¹	umbes 60 sekundit
	Kreem	250 ml	Turbo	umbes 70-90 sekundit
	Munavalgevaht	4 muna munavalge	Turbo	umbes 120 sekundit
	Sibulad	200 g	Min	3 x 1 sekundit
	Petersell	50 g	Turbo	umbes 20 sekundit
	Küüslauk	20 küünt	Min - Max ¹	umbes 20 sekundit
	Porgandid	200 g	Min - Max ¹	umbes 15 sekundit
	Sarapuupähklid/mandlid	200 g	Turbo	umbes 30 sekundit
	Kreeka pähklid	200 g	••• - ••••	umbes 25 sekundit
	Parma juust	250 g	Turbo	umbes 30 sekundit

¹ Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.

Puhastamine

⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

i Juhis



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

! TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi, keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid! Need võivad pealispinna jäädavalt rikkuda!
- 1) Tõmmake võrgupistik välja.
 - 2) Puhastage mootoriplokki **4** ja visplihoidikut **10** niiske lapiga. Veenduge, et vett ei sattu mootoriploki **4** avadesse. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige pesuaine jäägid niiske lapiga ära.
 - 3) Puhastage saumikserit **5**, kausi kaant **6**, kausi **8** koos kaanega **9**, visplit **11**, kombineeritud kaane/alusega **12a** mõõtetopsi **12** ja nuga **7** põhjalikult pesuvees. Seejärel eemaldage pesuaine jäägid puhta veega.
 - 4) Kuivatage kõik hästi kuivatusrätiga ja veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU.

See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

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

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



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

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



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

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 ilmumise 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 kuldavad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

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

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 483351_2410, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehel (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.



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

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 483351_2410 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 483351_2410

Importija

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Aedviljakreemisupp

2 - 4 inimest

Lisandid

- 2 - 3 sl õli
- 200 g sibulaid
- 200 g kartuleid (eriti sobivad on jahuseks keevad sordid)
- 200 g porgandeid
- 350 - 400 ml aedviljapuljongit (värskes või lahustuv)
- Sool, pipar, muskaatpähkel
- 5 g peterselli

Valmistamine

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

Kõrvitsasupp

4 inimest

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Koorige ja hakkige peenestiga sibul, samuti küüslauk. Koorige ingver ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Hautage kuumas õlis esmalt sibul ja ingver. Lisage 2 minuti pärast ka küüslauk ja hautage koos edasi.
- 2) Puhastage kõrvits aedviljaharjaga põhjalikult sooja vee all, siis lõigake 2 – 3 cm suurusteks kuubikuteks. (Kui kasutatakse mingit muud kõrvitsat kui Hokkaido kõrvitsat, tuleb kõrvits täiendavalt koorida). Lisage kõrvitsakuubikud sibulale ja ingverile ning hautage koos edasi. Täitke poole koguse kookospiima ja niipalju aedviljapuljongiga, et kõrvits on täielikult kaetud. Keetke suletud kaanega umbes 20 – 25 minutit pehmeks. Mikserdage kõik saumikseriga **5** segamini. Lisage sealjuures niipalju kookospiima, kuni supp saavutab õige õrnkreemja konsistentsi.

- 3) Maitsestage supp apelsinimahla, valge veini, suhkru, soola ja pipraga, nii et supp saaks terava maitse kõrvale magusa ja tasakaalustatud hapuka-soolase maitse.

Magus marjavõie

Lisandid

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

Valmistamine

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

Šokolaadikreem

4 inimesele

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Laske rõõsk koor keema, purustage šokolaad ja laske sellel väikesel kuumusel aeglaselt sulada. Kaapige pooliku vanillikauna viljaliha välja ja segage massi sisse.
- 2) Laske külmikus täielikult jahtuda ja kõveneda.
- 3) Enne serveerimist segage vispliga ❶ kreemjaks.

Soovitus: selle juurde maitsevad hästi värsked marjad.

Majonees

Lisandid

- 200 ml neutraalset taimeõli, nt rapsiõli
- 1 munakollane
- 5 g lahjat äädikat või sidrunimahla
- Maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

- 1) Lisage munakollane ja sidrunimahl mikserdusnõusse, hoidke visplit ❶ vertikaalselt topsis ja vajutage turbolüütiit ❸.
- 2) Lisage õli ühtlase peene joana aeglaselt (umbes 1 minuti jooksul) juurde, nii et õli seob end teiste lisanditega.
- 3) Lisage seejärel maitse järgi soola ja pipart.

Satura rādītājs

Ievads	72
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	72
Piegādes komplekts	72
Ierīces apraksts/piederumi	72
Tehniskie parametri	72
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	73
Drošības norādījumi	74
Lietojumus	76
Salikšana	76
Rokas blendera salikšana	76
Putojamās slotiņas salikšana	76
Smalcinātāja salikšana	76
Lietošana	77
Rokas blendera un putojamās slotiņas lietošana	77
Smalcinātāja lietošana	78
Tīrīšana	79
Utilizācija	80
Ierīces likvidēšana	80
Iepakojuma utilizēšana	80
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	80
Serviss	82
Importētājs	82
Receptes	82
Dārzeņu krēmzupa	82
Ķirbju zupa	83
Saldais augļu pavalgs	83
Šokolādes krēms	84
Majonēze	84

Īevads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

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

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

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

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- Blenderis
- Mērtrauks ar kombinētu vāku/balsta kāju
- Putojamā slotiņa
- Smalcinātājs (asmens un trauks ar vāku)
- Lietošanas instrukcija


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

i Ievērojam

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

Ierīces apraksts/ piederumi

A attēls (rokas blenderis):

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


B attēls (smalcinātājs):

- 6 Trauka vāks
- 7 Asmens
- 8 Trauks
- 9 Vāks


C attēls (putojamā slotiņa):

- 10 Putojamās slotiņas turētājs
- 11 Putojamā slotiņa

D attēls (piederumi):

- 12 Mērtrauks (ar kombinētu vāku / balsta kāju )

Tehniskie parametri

Tīkla spriegums	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nominālā jauda	600 W
Aizsardzības klase	II / 
Mērtrauks 12	
Tilpums	900 ml
Skala daudzuma nomērīšanai	700 ml
Maks. pārstrādei paredzētais iepildāmais daudzums	300 ml

Trauks ③	
Tilpums	1050 ml
Maks. pārstrādei paredzētais iepildāmais daudzums	Pārtikas produkti līdz 500 ml atzīmei
	Šķidrumi līdz 300 ml atzīmei

Mēs iesakām šādu darbības ilgumu:

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

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

Pēc 3 minūšu ilgas darbības ļaujiet putojamajai slotīņai ① apm. 10 minūtes atdzist.

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

Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli


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

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.

	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievēribai: Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Izlasiet instrukciju.
	Maiņstrāva/-spriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārsa vai pastiprināta izolācija starp spriegumaktīvām daļām un daļām, kurām iespējams pieskarties.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

⚠ UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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

Lietošanas joms

i Ievēribei

- ▶ Ar mērtroku 12 var nomērit ņidrumus līdz 700 ml. Apstrādei iepildiet ne vairāk par 300 ml, citādi ņidrumus no mērtroku 12 var izņakstīties.
- ▶ Ja mērtrokā 12 vēlaties uzglabāt ņidrumus/pārtikas produktus, varat noņemt mērtroku 12 balsta kāju 12a un izmantot to kā vāku. Pārlicinieties, vai ir aizvērtā arī mērtroku 12 izliešanas atvere.

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

! UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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

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

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

Salikšana

! BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

i Ievēribei

- ▶ Pirms pirmreizējās iedarbināšanas noīriet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā **Tīrišana**.

Rokas blendera salikšana

! BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Asmens 7 ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar to.
- Uzlieciet rokas blenderi 5 uz motora bloka 4 tā, lai bultiņa ▼ būtu vērstā pret simbolu 6. Grieziet rokas blenderi 5, līdz bultiņa ▼ uz motora bloka 4 ir vērstā pret simbolu 6.

Putojamās slotiņas salikšana

- Iespediet putojamo slotiņu 11 putojamās slotiņas turētājā 10, līdz tā cieši nofiksējas.
- Uzlieciet ņādi samontēto putojamo slotiņu 11 uz motora bloka 4 tā, lai bultiņa ▼ būtu vērstā pret simbolu 7. Grieziet motora bloku 4, līdz bultiņa ▼ ir vērstā pret simbolu 7.

Smalcinātāja salikšana

! BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!







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

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

i Ievēribai

- ▶ Asmens **7** nav pilnībā nostiprināts uz turētāja. Tas ir normāli. Asmens **7** tiek nostiprināts tikai tad, kad tiek uzlikts trauka vāks **6**.
- Ievietojiet smalcināmos pārtikas produktus traukā **8**.

i Ievēribai

- ▶ Pārtikas produktu pārstrādes nolūkā piepildiet trauku **8** tikai līdz 500 ml atzīmei  bet, pārstrādājot šķidrumu, – tikai līdz 300 ml atzīmei .
- Uzlieciet trauka vāku **6** uz trauka **8** un stingri uzskrūvējiet. Turklāt trauka **8** malās esošos izvīrzījumus nepieciešams ievietot trauka vāka **6** sliedē. Pārlicinieties, vai nazis **7** ir pareizi ievietots trauka vākā **6**.
- Uzlieciet motora bloku **4** uz trauka vāka **6** tā, lai bultiņa  būtu vērsta pret simbolu . Grieziet motora bloku **4**, līdz bultiņa  ir vērsta pret simbolu .

i Ievēribai

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

Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!



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

Rokas blendera un putojamās slotiņas lietošana

i Ievēribai

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

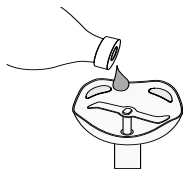
Kad ierīce ir salikta izvēlētajā variantā:

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

i Ievēribai

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

i Ievērbai



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

Smalcinātāja lietošana

i Ievērbai

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

Kad smalcinātājs ir salikts:

- 1) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.

- 2) Novietojiet trauku 8 uz līdzenas un sausas virsmas. Traukam 8 ir silikona kājiņas, kas samazina trauka 8 slīdēšanas iespējamību.

- 3) Turiet nospiestu slēdzi 2, lai pārstrādātu pārtikas produktus ar normālu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru 1 virzienā „Max”, lai palielinātu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru 1 virzienā „Min”, lai samazinātu ātrumu.

i Ievērbai

- Ar vienu roku pieturiet trauku 8 un uzlikto trauka vāku 6, bet ar otru roku spiediet slēdzi 2/3.
 - Nenoņemiet motora bloku 4 no trauka vāka 6, kamēr spiežat slēdzi 2/3.
- 4) Kad pārtikas produktu pārstrāde ir pabeigta, vienkārši atlaidiet nospiesto slēdzi 2/3.
 - 5) Noņemiet motora bloku 4 no trauka vāka 6.

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

BLENDĒŠANAS TRAUKS	SASTĀVDAĻAS	IETEIKTAIS DAUDZUMS	ĀTRUMS	LAIKS
	Augļi, dārzeņi	100-200 g	Min - Max ¹	apm. 30-60 sek.
	Zīdaiņiem paredzēts ēdiens, zupas, mērces	100-400 ml	Min - Max ¹	apm. sek.
	Kokteiļi, piena dzērieni	100-1000 ml	Min - Max ¹	apm. 3 sek.
	Krēms	250 ml	Turbo	apm. 70-90 sek.
	Saputoti olu baltumi	Olas baltums no 4 olām	Turbo	apm. 120 sek.

BLENDĒŠANAS TRAUKS	SASTĀVDAĻAS	IETEIKTAIS DAUDZUMS	ĀTRUMS	LAIKS
	Sīpoli	200 g	Min	3 x 1 sek.
	Pētersīļi	50 g	Turbo	apm. 20 sek.
	Ķiploki	20 daiviņas	Min - Max ¹	apm. 20 sek.
	Burkāni	200 g	Min - Max ¹	apm. 15 sek.
	Lazdu rieksti / mandeļi	200 g	Turbo	apm. 30 sek.
	Valrieksti	200 g	••• - ••••	apm. 25 sek.
	Parmezāna siers	250 g	Turbo	apm. 30 sek.

¹Iestatiet ātrumu atbilstoši konsistencei, kādu vēlaties iegūt.

Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

i Ievērībai



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

⚠ UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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

- 1) Atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- 2) Noslaukiet motora bloku **4** un putošanas slotiņas turētāju **10** ar mitru lupatiņu. Nodrošiniet, lai ūdens nevar iekļūt motora bloka **4** atverēs. Ja neīrums ir grūti nofīrēt, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noslaukiet ar mitru lupatiņu.
- 3) Rokas blenderi **5**, trauka vāku **6**, trauku **8** ar vāku **9**, putojamo slotiņu **11**, mērtrauku **12** ar kombinēto vāku / balsta kāju **12a** un asmeni **7** kārtīgi izmazgājiet ar ūdeni, kam pievienots trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noskalojiet ar ūdeni, lai likvidētu trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.

- 4) Rūpīgi nosusiniet visas detaļas ar sausu drānu un nodrošiniet, lai pirms nākamās lietošanas reizes ierīce būtu pilnībā sausa.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz ritenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU.

Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

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

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



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

Iepakojuma utilizēšana



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



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Nemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un

sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Uzņēmuma

«Kompernaß Handel GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 483351_2410 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinājošu 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 apliecinājošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 483351_2410, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland
Tālr.: 80005808
E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 483351_2410

Importētājs

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

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

Receptes

Dārzeņu krēmzupa

2–4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Ķirbju zupa

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Nomizojiet sīpolu un sasmalciniet gan sīpolu, gan ķiplokus ar smalcinātāju. Noīriiet un smalki sagrieziet ingveru. Vispirms apcepjiet karstā eļļā sīpolu un ingveru. Pēc 2 minūtēm pievienojiet un apcepjiet arī ķiploku.
- 2) Ar dārzeņu suku zem silta ūdens rūpīgi nomazgājiet ķirbi un sagrieziet to 2–3 cm lielos kubiņos. (Ja tas nav Hokaido ķirbis, tad tas arī jānomizo.) Pievienojiet ķirbja kubiņus sīpoliem un ingveram un apcepjiet. Ielejiet pusi kokosriekstu piena un tik daudz dārzeņu buljona, lai ķirbis tiktu pilnībā nosegts. Uzliekot vāku, vāriet apm. 20–25 minūtes, līdz ķirbis kļūst mīksts. Visu pilnībā sablendējiet ar rokas blenderi **5**. To darot, pievienojiet kokosriekstu pienu, līdz zupa iegūst pareizo, maigi krēmīgo konsistenci.
- 3) Pēc garšas pievienojiet apelsīnu sulu, baltvīnu, cukuru, sāli un piparus, lai zupai būtu ne tikai asa, bet arī salda un līdzsvaroti skābeni sāļa garša.

Saldais augļu pavalgs

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Šokolādes krēms

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Ieteikums: labi garšo kopā ar svaigiem augļiem.

Majonēze

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	86
Bestimmungsgemäße Verwendung	86
Lieferumfang	86
Gerätebeschreibung/Zubehör	86
Technische Daten	86
Verwendete Warnhinweise und Symbole	87
Sicherheitshinweise	88
Verwendung	90
Zusammenbauen	91
Stabmixer zusammenbauen	91
Schneebeesen zusammenbauen	91
Multizerkleinerer zusammenbauen	91
Bedienen	92
Stabmixer und Schneebeesen bedienen	92
Multizerkleinerer bedienen	92
Reinigen	94
Entsorgung	94
Gerät entsorgen	94
Verpackung entsorgen	95
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	95
Service	96
Importeur	96
Rezepte	97
Gemüsecremesuppe	97
Kürbissuppe	97
Süßer Fruchtaufstrich	98
Schokocreme	98
Mayonnaise	98

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesens
- Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.

i Hinweis

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

Gerätebeschreibung/ Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):


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


Abbildung B (Multizerkleinerer):

- ❻ Antriebsdeckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel
- ❾ Verschlussdeckel



Abbildung C (Schneebesens):

- ❿ Schneebesens-Halter
- ⓫ Schneebesens

Abbildung D (Zubehör):

- ⓬ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II / 
Messbecher 	
Fassungsvermögen	900 ml
Skala zum Abmessen (Nutzvolumen)	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml

Schüssel ⑤	
Fassungsvermögen	1050 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:
 Den Mixfuß ⑤ nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.
 Den Multizerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.
 Den Schneebesen ① nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
 Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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


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

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

Verwendung

ⓘ **Hinweis**

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

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

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

Zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

i Hinweis

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

Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **7** weist. Drehen Sie den Mixfuß **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol **6** weist.

Schneebesen zusammenbauen

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

Multizerkleinerer zusammenbauen



⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

i Hinweis

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

i Hinweis

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Antriebsdeckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Antriebsdeckel **6** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Antriebsdeckel **6** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** auf den Antriebsdeckel **6**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist.

i Hinweis

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

Bedienen

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Stabmixer und Schneebesen bedienen

i Hinweis

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

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

i Hinweis

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




i Hinweis



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

Multizerkleinerer bedienen

i Hinweis

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

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

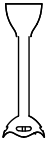


- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie die Taste **⏻ 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

i Hinweis

- ▶ Halten Sie die Schüssel **6** und den aufgesetzten Antriebsdeckel **5** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste **2/3** drücken.
- ▶ Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **5** ab, während Sie die Taste **2/3** drücken.

- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **2/3** los.
- 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **5** ab.


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

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100-200 g	Min - Max ¹	ca. 30-60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100-400 ml	Min - Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100-1000 ml	Min - Max ¹	ca. 60 Sek.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70-90 Sek.
	Eischnee	Eiweiß aus 4 Eiern	Turbo	ca. 120 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	3 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min - Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min - Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	••• - ••••	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

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

Reinigen

⚠️ WARNUNG! **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

i Hinweis



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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!
- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
 - 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **10** mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.

- 3) Reinigen Sie den Mixfuß **5**, den Antriebsdeckel **6**, die Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

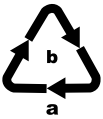


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 483351_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 483351_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 483351_2410

Importeur

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

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

Rezepte


Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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


Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii · Informacijos data
Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
02/2025 · Ident.-No.: SSMS600F6-122024-1

IAN 483351_2410

3 