



HAND BLENDER SSM 350 D1

(GB)

HAND BLENDER

Operating instructions

(SE)

STAVMIXER

Bruksanvisning

(PL)

BLENDER

Instrukcja obsługi

(EE)

SAUMIKSER

Kasutusjuhend

(FI)

SAUVASEKOITIN

Käyttöohje

(DK)

STAVBLENDER

Betjeningsvejledning

(LT)

TRINTUVAS

Naudojimo instrukcija

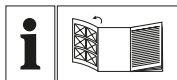
(LV)

BLENDERIS

Lietošanas pamācība

IAN 500272_2510

FI SE DK PL
LT EE LV



(GB)

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

(FI)

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

(SE)

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

(DK)

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

(PL)

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

(LT)

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

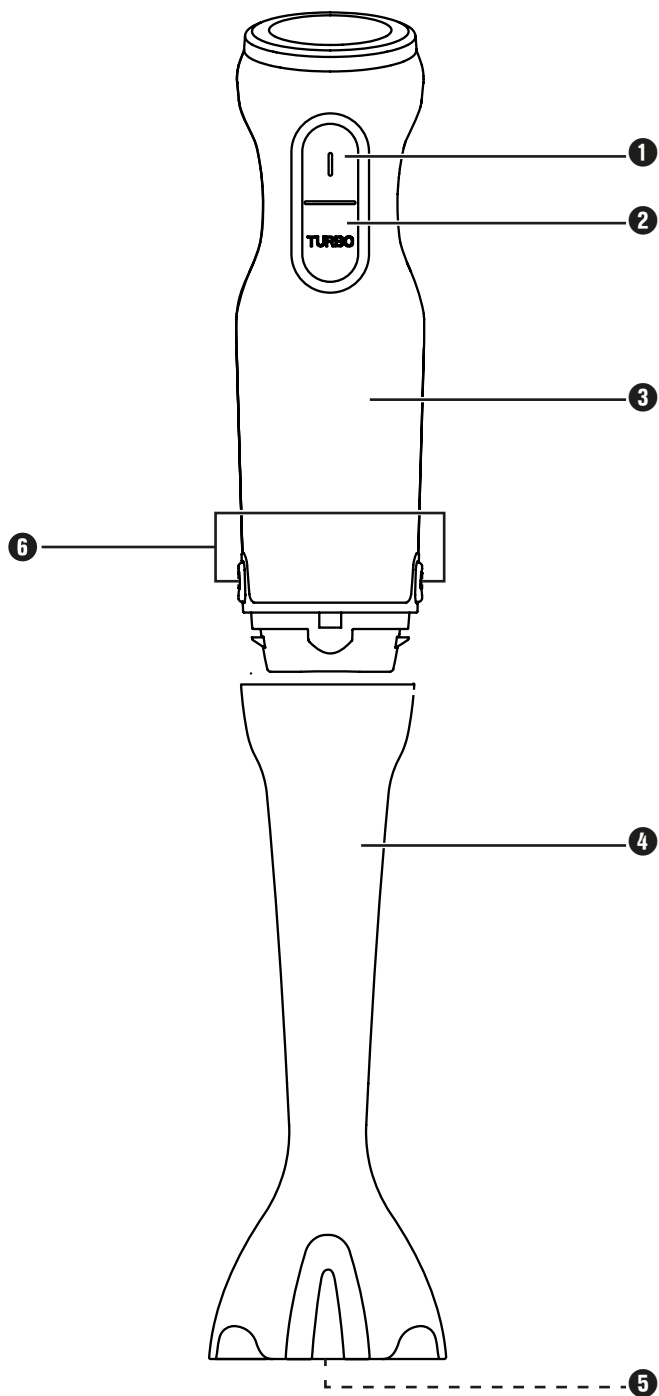
(EE)

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

(LV)

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

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	11
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	21
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	31
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	41
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	53
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	63
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	73



Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Warnings and symbols used	2
4. Safety instructions	3
5. Package contents	5
6. Description of appliance/attachments	5
7. Technical details	5
8. Assembly	5
9. Operation	5
10. Cleaning	6
11. Storage	6
12. Troubleshooting	7
13. Disposal	7
14. Kompernass Handels GmbH warranty	7
14.1. Service	8
14.2. Importer	8
15. Ordering replacement parts	9
16. Recipes	9
16.1. Green pesto	9
16.2. Oatmeal smoothie with fruit	9
16.3. Sweet Fruit Spread	9
16.4. Banana milk	10
16.5. Mayonnaise	10

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

2. Intended use

This appliance is intended exclusively for chopping and puréeing food. It is intended exclusively for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

The appliance is not suitable for chopping very hard food products, such as frozen foods or nuts.

3. Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

4. Safety instructions

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Always connect the appliance to properly installed power sockets that supply a mains power voltage of 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- Unplug the appliance from the power socket in the event of a malfunction, before cleaning the appliance, while the appliance is unsupervised, before disassembling the appliance or prior to cleaning.
-  Never immerse the appliance motor unit in liquid and do not allow any liquids to penetrate the motor unit casing.
- Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Do not attempt to open the motor unit housing. This can lead to safety risks and also invalidates the warranty.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- This appliance may not be used by children.
- Children must not play with the appliance.
- The blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times. There is a risk of injury!
 - Be very careful when cleaning the appliance and, in particular, the blender.
 - Never insert your hand or fingers into the rotating blade.
 - Never insert objects into the rotating blade.
 - Keep clothes and long hair away from the rotating blade.
 - Wait until the blade has stopped rotating before removing the blender from the motor unit.
 - Wait until the blade has stopped rotating before removing the blender from the food.
- Risk of injury if appliance is used improperly.
- If you use the appliance to purée hot foods in a pot, remove the pot from the hob and ensure that the liquid is not boiling. Let hot foods cool down a little to avoid scalding.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Note:

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

5. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Hand blender
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packaging material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the section **10. Cleaning**.

Note:

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **14.1. Service**).

6. Description of appliance/ attachments

- 1** Switch  (normal speed)
- 2** TURBO switch (high speed)
- 3** Motor unit
- 4** Blender
- 5** Blade
- 6** Release buttons

7. Technical details

Power supply	220–240 V ~ , 50 / 60 Hz
Rated power	350 W
Power consumption in off mode	0.1 W
Protection class	II / 

We recommend the following operating time:
after using the appliance for 1 minute, allow it to cool down for approx. 1 minute.

If you exceed this operating time, the appliance can overheat and sustain damage!

8. Assembly

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.

Note:

- ▶ Before first use, clean all parts as described in the chapter **10. Cleaning**.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **5** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- 1) Place the blender **4** on the motor unit **3** so that the arrow  on the motor unit **3** points to the arrow  on the blender **4** and the blender **4** clicks firmly into place.

9. Operation

You can use the blender **4** to make sauces, soups or dips. We recommend that you operate the hand blender for max. 1 minute at any one time and then let it cool off for about 1 minute.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not attempt to process hard foods with the appliance. This will cause irreparable damage to the appliance!

Once you have assembled the appliance:

- 1) Insert the power plug into the mains power socket.
- 2) Slide the blender **4** vertically into the food you wish to purée.
- 3) Hold the switch  **1** to process the food at a normal speed.
- 4) Hold the TURBO switch **2** to process the food at a high speed.

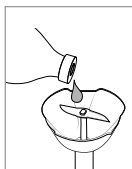
i Note:

- Use the normal speed for soft food and the turbo speed for firmer food.
- 5) Once you are done processing, simply release the pressed speed control button **1/2**. Remove the blender **4** as soon as the blade **5** stops rotating.

The following table serves as a guide. Use the recommended processing times so that the appliance does not overheat. If the ingredients are not cooked to your satisfaction after the recommended time, wait until the motor has cooled down before continuing to use the appliance. We recommend letting the appliance cool down for approx. 1 minute after 1 minute of operation.

INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
Fruit, vegetables	100–200 g	Turbo	approx. 30–60 sec.
Baby food, soups, sauces	100–400 ml	Turbo	approx. 60 sec.
Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Normal	approx. 60 sec.

i Note:



If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or similar, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft of the blender **4**.

10. Cleaning

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
-  When cleaning, you must never immerse the motor unit **3** in water or hold it under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **5** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

! ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

i Note:

- We recommend that you clean the appliance immediately after using it to prevent food residue from drying and becoming stuck.
- 1) Remove the power plug from the socket.
 - 2) Remove the blender **4** from the motor unit **3**. To do this, press the release buttons **6** simultaneously and lift the blender **4** off the motor unit **3**.
 - 3) Clean the motor unit **3** with a moist cloth. Ensure that water does not enter the openings of the motor unit **3**. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any detergent residue with a damp cloth.
 - 4) Thoroughly clean the blender **4** in soapy water, then rinse off the soap with clear water.
 - 5) Dry everything thoroughly and ensure that the appliance is completely dry before using it again.

11. Storage

- 1) Clean the appliance as described in the section **10. Cleaning**.
- 2) Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

12. Troubleshooting

FAULT	CAUSE	THE SOLUTION
The appliance is not working.	The plug is not connected.	Insert the plug into a mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The blade ❸ does not rotate well or not at all.	The motor unit ❸ and the blender ❹ have not been assembled correctly.	Remove the plug from the power socket and assemble the appliance properly.
	The blade ❸ is jammed.	Remove the plug from the power socket and remove whatever object is blocking the blade.
	The blended food is too tough or firm.	The appliance is not suitable for processing hard food.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

13. Disposal



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

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 500272_2510 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.

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



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 500272_2510.

14.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 500272_2510

14.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

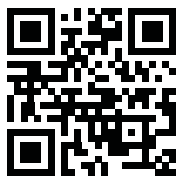
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

15. Ordering replacement parts

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



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

i Note

- ▶ If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Always quote the article number (IAN) 500272_2510 in your order.
- ▶ Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

16. Recipes

16.1. Green pesto

Ingredients

- 80 g basil
- 80 ml olive oil
- 2–3 tbsp pine nuts
- 1–2 cloves of garlic
- 50 g Parmesan
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Wash the fresh herbs and shake off the water, peel the garlic and cut the Parmesan into small pieces.
- 2) Put the olive oil and herbs in a mixing bowl and blend with the hand blender ④ for about 10 seconds. If necessary, divide the herbs into two portions and blend one after the other for about 10 seconds each.
- 3) Add the remaining ingredients to the mixing bowl and blend everything for a further 25–30 seconds until the desired consistency is reached.

16.2. Oatmeal smoothie with fruit

Ingredients

- 1 banana and 1 kiwi
- 200 ml milk or milk substitute (e.g. oat milk, almond milk)
- 50 g coarse oatmeal flakes
- 2 tbsp. linseed
- 1 tsp. honey or maple syrup
- 80 ml natural yoghurt
- Additional fruit as desired, such as blueberries or strawberries

Preparation

- 1) Peel the banana and kiwi, and cut them into small pieces.
- 2) Add all ingredients to a mixing bowl and mix well for approx. 30–60 seconds until the desired consistency is reached.

16.3. Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
- 2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
- 3) Add a dash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
- 5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender ④ for 45 – 60 seconds.

If there are still large pieces in it, allow it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.

- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

16.4. Banana milk

Ingredients

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

Preparation

- 1) Remove the banana peel and cut the banana into pieces.
- 2) Put the banana, milk and sugar in the mixing bowl and blend with the hand blender ④.

16.5. Mayonnaise

Ingredients

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

Preparation

- 1) Add the egg yolk and vinegar to a mixing bowl, hold the hand blender ④ vertically in the bowl, then press and hold the switch | ①.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Sisällysluettelo

1. Johdanto	12
2. Tarkoituksenmukainen käyttö	12
3. Käytetyt varoitukset ja symbolit	12
4. Turvallisuusohjeet	13
5. Toimitussisältö	15
6. Laitteen osat/ lisävarusteet	15
7. Tekniset tiedot	15
8. Laitteen kokoaminen	15
9. Käyttö	15
10. Puhdistaminen	16
11. Säilytys	16
12. Vianetsintä	17
13. Hävittäminen	17
14. Kompernass Handels GmbH:n takuu	17
14.1. Huolto	18
14.2. Maahantuoja	18
15. Varaosien tilaaminen	19
16. Reseptejä	19
16.1. Vihreä pesto	19
16.2. Kaurahiutaletsmoothie hedelmillä	19
16.3. Makea hedelmälevite	19
16.4. Banaanimaito	20
16.5. Majoneesi	20

1. Johdanto

Onnitellut uuden laitteen hankinnasta.

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

2. Tarkoituksenmukainen käyttö

Sauvasekoitin on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden hienontamiseen ja seoseuttamiseen. Se on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa. Laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Laitetta ei ole suunniteltu erittäin kovien elintarvikkeiden, esim. jäisten elintarvikkeiden tai pähkinöiden, hienontamiseen.

3. Käytetyt varoitukset ja symbolit

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

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

	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Lue käyttöohje.
	Vaihtovirta/-jännite
	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä.
	Ei saa upottaa veteen!
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten sääntösten vaatimukset.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöstä vastuullisesti.
	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

4. Turvallisuusohjeet

VAARA – SÄHKÖISKU!

- Liitä laite ainoastaan määräysten mukaan asennettuun pistorasiaan, jonka verkkojännite on 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä, jos laitetta ei valvota, kun irrotat laitteen osia ja kun puhdistat sitä.
-  Älä koskaan upota laitteen moottoriosaa nesteeseen ja varmista, ettei moottoriosan koteloon pääse nesteitä.
- Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkotiloissa.
- Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota pistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen.
- Irrota virtajohto pistorasiasta aina tarttumalla pistokkeeseen, älä vedä virtajohdosta.
- Älä taita tai purista virtajohtoa ja vedä se niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Laitteen moottoriosan koteloa ei saa avata. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia varuste- tai lisäosia, kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Terä on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varovaisesti.
On olemassa loukkaantumisvaara!
 - Puhdista laite ja erityisesti sekoitinosa erittäin varovasti.
 - Älä koskaan koske pyörivään terään.
 - Älä kosketa esineillä pyörivää terää.
 - Pidä löysät vaatteet ja pitkät hiukset etäällä pyörivästä terästä.
 - Odota, että terä on pysähtynyt, ennen kuin irrotat sekoitinosaan moottoriosasta.
 - Odota, että terä on pysähtynyt, ennen kuin vedät laitteen pois työstetyistä elintarvikkeista.
- Laitteen väärinkäyttö aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- Kun käytät laitetta kuumien elintarvikkeiden soseuttamiseen kattilassa, ota kattila pois liedeltä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna kuumien elintarvikkeiden jäähtyä hieman palovammojen välttämiseksi.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT

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

Huomautus:

- Käyttäjältä ei vaadita mitään toimia tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välille. Tuote sopeutuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

5. Toimitussisältö

Vakiotoimitus sisältää seuraavat osat:

- Sauvasekoitin
- Käyttöohje
- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkaus-
uksesta.
- 2) Poista koko pakkausmateriaali.
- 3) Puhdista kaikki laitteen osat luvussa
10. Puhdistaminen kuvatulla tavalla.

Huomautus:

- Tarkista, ettei toimituksesta puutu osia eikä
tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioi-
ta, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta
tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita
huollon palvelunumeroon (ks. kohta
14.1. Huolto).

6. Laitteen osat/ lisävarusteet

- ❶ Kytkin  (normaali nopeus)
- ❷ TURBO-kytkin (suuri nopeus)
- ❸ Moottoriosia
- ❹ Sekoitinosia
- ❺ Terä
- ❻ Vapautuspainikkeet

7. Tekniset tiedot

Verkköjännite	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nimellisteho	350 W
Tehontarve pois päältä -tilassa	0,1 W
Suojausluokka	II / 

Suosittellemme seuraavaa käyttöaikaa:
Anna laitteen jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen n.
1 minuuttia.
Tämän käyttöajan ylittäminen voi johtaa laitteen
ylikuumentumiseen ja laitevaurioihin!

8. Laitteen kokoaminen

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Työnnä pistoke pistorasiaan vasta, kun olet
yhdistänyt laitteen osat.
- ❶ **Huomautus:**
 - Puhdista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaik-
ki osat kohdassa **10. Puhdistaminen** kuvatulla
tavalla.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä **❺** on erittäin terävä! Käsittele sitä aina
varovaisesti.
- 1) Aseta varsiosa **❹** moottorilohkolle **❸** niin, että
nuoli  moottorilohkossa **❸** osoittaa nuoleen
 varsiosassa **❹** ja varsiosa **❹** lukittuu
tiiviisti paikoilleen.

9. Käyttö

Sekoitinosa **❹** voidaan valmistaa esimerkiksi
kastikkeita, keittoja tai dippejä. Suosittelemme, että
laitetta käytetään kork. 1 minuutin kerrallaan ja
annetaan sen jälkeen jäähtyä 1 minuutti.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Elintarvikkeet eivät saa olla liian kuumia!
Sekoitusastiasta roiskuva sisältö voi aiheuttaa
palovammoja.
- ❶ **HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT**
 - Älä käytä laitetta kovien elintarvikkeiden työ-
sättämiseen. Se johtaa laitteessa korjauskelvotto-
miin vaurioihin!

Kun olet koonnut laitteen:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 2) Työnnä sekoitinosa **❹** pystysuorassa soseutet-
tavaan elintarvikkeeseen.
- 3) Pidä kytkintä  **❶** painettuna, jos haluat työ-
sättää elintarvikkeita normaalilla nopeudella.
- 4) Pidä TURBO-kytkintä **❷** painettuna, jos haluat
työstää elintarvikkeita suurella nopeudella.

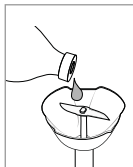
i Huomautus:

- Valitse pehmeille elintarvikkeille normaali nopeus ja kiinteämmille elintarvikkeille suuri nopeus (turbo).
- 5) Kun et enää halua jatkaa elintarvikkeiden työstämistä, vapauta kytkin **1/2**. Vedä sekoitinosa **4** irti, kun terä **5** on pysähtynyt.

Seuraava taulukko on tarkoitettu ohjeelliseksi. Noudata suositeltuja työstöaikoja, jotta laite ei ylikuumentu. Jos aineksia ei vielä suositellun ajan jälkeen ole työstetty halutulla tavalla, odota, kunnes moottori on jäähtynyt, ennen kuin käytät laitetta uudelleen. Suosittelemme, että laitteen annetaan jäähtyä yhden minuutin käytön jälkeen noin yhden minuutin ajan.

AINEKSET	SUOSITELTU MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
Hedelmät, vihannekset	100–200 g	Turbo	n. 30–60 s
Vauvanruoka, keitot, kastikkeet	100–400 ml	Turbo	n. 60 s
Pirtelöt, maitojuomat	100–1000 ml	Normaali	n. 60 s

i Huomautus:



Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten kiitinää tai vastaavaa, laita sekoitinosa **4** käyttöakselille hieman neutraalinmakuista ruokaöljyä.

10. Puhdistaminen

! VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
-  Älä missään nimessä puhdista moottoriosaa **3** upottamalla sitä veteen tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

! VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä **5** on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varovaisesti.

! HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT

- Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa vakavasti!

i Huomautus:

- On suositeltavaa puhdistaa laite välittömästi käytön jälkeen, jotta elintarvikkejäämät eivät pääse kuivumaan.
- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
 - 2) Irrota varsiosa **4** moottoriosasta **3**. Paina sitä varten vapautuspainikkeet **6** samanaikaisesti sisään ja nosta varsiosa **4** moottoriosasta **3**.
 - 3) Puhdista moottoriosaa **3** kostealla liinalla. Varmista, ettei moottoriosan **3** aukkoihin pääse vettä. Jos lika on piintynyt kiinni, lisää liinaan mietoa astianpesuvainetta. Pyyhi astianpesuainejäämät kostealla liinalla.
 - 4) Puhdista sekoitinosa **4** perusteellisesti astianpesuvedessä ja huuhtelee sen jälkeen puhtaalla vedellä.
 - 5) Kuivaa kaikki osat hyvin ja varmista, että laite on kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

11. Säilytys

- 1) Puhdista laite kohdassa **10. Puhdistaminen** kuvatulla tavalla.
- 2) Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

12. Vianetsintä

Vika	Syy	Ratkaisu
Laitte ei toimi.	Pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
	Laitte on viallinen.	Käänny huollon puoleen.
Terä ❸ ei pyöri, tai se pyörii vain huonosti.	Moottoriosia ❸ ja sekoitinosa ❹ eivät ole kunnolla kiinni toisissaan.	Irrota pistoke pistorasiasta ja kiinnitä osat kunnolla.
	Terä ❸ on estynyt.	Irrota pistoke pistorasiasta ja poista terän pyörimisen estävä este.
	Sekoitettavat ainesosat ovat liian sitkeitä tai kovia.	Laitte ei sovellu kovien elintarvikkeiden työstämiseen.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla tai jos havaitset muita häiriöitä, käänny huoltomme puoleen.

13. Hävittäminen



Yliiviivatun jäteastian symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laitte on toimitettava keräily-pisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

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

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

14. Kompernass Handels GmbH:n takuu

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

Takuuehdot

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

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

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

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä 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 asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 500272_2510 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikოსვლტა (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) 500272_2510.

14.1. Huolto

FI Huolto Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 500272_2510

14.2. Maahantuoja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

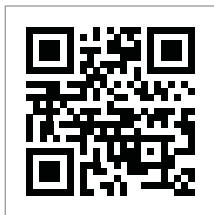
44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

15. Varaosien tilaaminen

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



Skannaa QR-koodi älypuhelimellasi/tabletillasi. Tällä QR-koodilla pääset suoraan verkkosivustollemme ja voit katsella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

i Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 500272_2510.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihin.

16. Reseptejä

16.1. Vihreä pesto

Ainekset

- 80 g basilikaa
- 80 ml oliiviöljyä
- 2–3 rkl pinjansiemeniä
- 1–2 valkosipulinkynttä
- 50 g parmesaania
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Pese tuoreet yrtit ja ravista niistä vesi pois, kuori valkosipuli ja leikkaa parmesaani pieniksi paloiksi.
- 2) Laita oliiviöljy ja yrtit sekoitusastiaan ja soseuta niitä sekoitinosaalla ④ noin 10 sekunnin ajan. Jaa yrtit tarvittaessa kahteen annokseen ja soseuta niitä peräkkäin kulloinkin noin 10 sekunnin ajan.
- 3) Lisää loput ainekset sekoitusastiaan ja sekoita kaikkea vielä 25–30 sekuntia, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

16.2. Kaurahiutalesmoothie hedelmillä

Ainekset

- 1 banaani ja 1 kiivi
- 200 ml maitoa tai maidonkorviketta (esim. kauramaitoa, mantelimaitoa)
- 50 g karkeita kaurahiutaleita
- 1–2 rkl pellavansiemeniä
- 1 tl hunajaa tai vaahterasirappia
- 80 ml luonnonjugurttia
- Muita hedelmiä tai marjoja maun mukaan, esim. mustikoita tai mansikoita

Valmistus

- 1) Kuori banaani ja kiivi ja leikkaa ne pieniksi paloiksi.
- 2) Laita kaikki ainekset sekoitusastiaan ja sekoita noin 30–60 sekuntia, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

16.3. Makea hedelmälevite

Ainekset

- 250 g mansikoita tai muita hedelmiä (tuoreita tai pakastettuja)
- 1 paketti (n. 125 g) hyytelösokeria, jota ei tarvitse keittää
- 1 roiskaus 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.
- 2) Punnitse 250 g mansikoita ja laita ne sopivaan sekoituskuuhon.
- 3) Lisää tilkka sitruunamehua.
- 4) Raaputa tarvittaessa joukkoon vaniljatangon ydintä.
- 5) Lisää pakettillinen hyytelösokeria, jota ei tarvitse keittää, ja sekoita sekoitinosaalla ④ 45–60 sekunnin ajan perusteellisesti.

Jos seoksessa on vielä suurempia palasia, anna seoksen levätä 1 minuutin ajan ja soseuta uudelleen noin 60 sekunnin ajan.

- 6) Nauti hedelmälevite heti tai laita se purkkiin, jossa on kierrettävä kansi.

16.4. Banaanimaito

Ainekset

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

Valmistus

- 1) Kuori banaani ja paloittele se.
- 2) Laita banaani, maito ja sokeri sekoitusastiaan ja sekoita niitä sekoitinosaalla ④.

16.5. Majoneesi

Ainekset

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

Valmistus

- 1) Laita keltuainen ja etikka sekoitusastiaan, pidä sekoitinosa ④ astiassa pystysuorassa ja pidä painiketta | ① painettuna.
- 2) Lisää öljyä tasaisena ohuena norona (n. 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin aineksiin.
- 3) Mausta lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Innehållsförteckning

1. Inledning	22
2. Föreskriven användning	22
3. Varningar och symboler	22
4. Säkerhetsanvisningar	23
5. Leveransens innehåll	25
6. Beskrivning/Tillbehör	25
7. Tekniska data	25
8. Montering	25
9. Användning	25
10. Rengöring	26
11. Förvaring	26
12. Åtgärda fel	27
13. Kassering	27
14. Garanti från Kompernass Handels GmbH	27
14.1. Service	28
14.2. Importör	28
15. Beställa reservdelar	28
16. Recept	29
16.1. Grön pesto	29
16.2. Havregrynssmoothie med frukt	29
16.3. Fruktpålägg	29
16.4. Bananmjölk	29
16.5. Majonnäs	30

1. Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

2. Föreskriven användning

Stavmixern ska bara användas för att finfördela och mosa livsmedel. Den är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Den här produkten är inte avsedd för yrkesmässigt bruk.

Produkten ska inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel, t ex djupfrysta varor och nötter.

3. Varningar och symboler

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

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

	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Läs bruksanvisningen.
	Växelström/-spänning
	Skyddsklass II: Dubbel eller förstärkt isolering.
	Får inte doppas ned i vatten!
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv.
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

4. Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220–240 V ~ 50/60 Hz.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte har uppsikt över produkten och innan du monterar ihop, tar isär eller rengör den.
-  Du får absolut inte doppa ner motorblocket i vätska och det får inte komma in någon vätska i produktens motorblock.
- 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 motorblockets hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut ur uttaget.
- Den här produkten får inte användas av barn.
- Barn får inte leka med produkten.
- Kniven är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den. Risk för personskador!
 - Rengör produkten och framför allt mixerstaven mycket försiktigt.
 - Rör aldrig vid den roterande kniven.
 - Placera inga föremål mot den roterande kniven.
 - Håll vida klädesplagg och långt hår på avstånd från den roterande kniven.
 - Vänta tills kniven står stilla innan du tar bort mixerstaven från motorblocket.
 - Vänta tills kniven står stilla innan du tar upp produkten ur det som du mixat.
- Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador.
- 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.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Observera:

- Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

5. Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer
 - Bruksanvisning
- 1) Ta upp alla produktens delar och bruksanvisningen ur förpackningen.
 - 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.
 - 3) Rengör alla delar av produkten så som beskrivs i kapitel 10. **Rengöring**.

Observera:

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen har skadats på grund av bristfällig förpackning eller under transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel 14.1. **Service**).

6. Beskrivning/Tillbehör

- ❶ Brytare  (normal hastighet)
- ❷ TURBO-brytare (hög hastighet)
- ❸ Motorblock
- ❹ Mixerstav
- ❺ Kniv
- ❻ Upplåsningsknappar

7. Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Märkeffekt	350 W
Strömförbrukning i avstängt läge	0,1 W
Kapslingsklass	II/ 

Vi rekommenderar följande drifttid:

Låt stavmixern svalna i ca 1 minut när den använts i 1 minut.

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

8. Montering

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Montera ihop produkten innan du sätter kontakten i ett eluttag.

Observera:

- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel 10. **Rengöring** innan du börjar använda produkten.

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven ❺ är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den.
- 1) Placera mixerstaven ❹ på motorblocket ❸ så att pilen  på motorblocket ❸ pekar på pilen  på mixerstaven ❹ och mixerstaven ❹ snäpper fast ordentligt.

9. Användning

Med mixerstaven ❹ kan du t ex göra såser, soppor eller dipsås. Vi rekommenderar att låta produkten arbeta i max 1 minut och sedan svalna i 1 minut.

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- De livsmedel som mixas får inte vara alltför varma! Du kan bränna dig om mixerkärllets innehåll sprutar ut.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte produkten till hårda livsmedel. Då blir den totalförsörd!

När du monterat ihop produkten:

- 1) Sätt kontakten i eluttaget.
- 2) Håll mixerstaven ❹ lodrätt när du stoppar ned den i det som ska mixas.
- 3) Håll brytaren  ❶ intryckt om du ska använda produkten med normal hastighet.
- 4) Håll TURBO-brytaren ❷ intryckt för att mixa med hög hastighet.

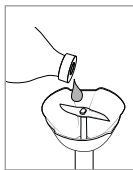
i Observera:

- Välj normal hastighet för mjuka och turbobastighet till hårdare livsmedel.

5) När du mixat klart släpper du bara brytaren **1/2**. Ta upp mixerstaven **4** ur den mixade massan så snart kniven **5** står stilla.

INGREDIENSER	REKOMMENDERAD MÄNGD	HASTIGHET	TID
Frukt, grönsaker	100–200 g	Turbo	ca 30–60 sek
Barnmat, soppa, säs	100–400 ml	Turbo	ca 60 sek
Milkshake, mjölkdrycker	100–1000 ml	Normal	ca 60 sek

i Observera:



Om det hörs ovanliga ljud, t.ex. gnissel, när du arbetar kan du smörja mixerstavens **4** drivaxel med lite neutral matolja.

10. Rengöring

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.
-  Motorblocket **3** får absolut inte doppas ner i vatten eller rengöras under rinnande vatten.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **5** är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den.

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Uppgifterna i följande tabell är bara riktlinjer. Håll de bearbetningstider som anges så att produkten inte överhettas. Om allt inte bearbetats till belåtenhet efter den tid som rekommenderas ska du vänta tills motorn svalnat innan du använder produkten igen. Vi rekommenderar att låta produkten svalna i ca 1 minut när den använts i 1 minut.

i Observera:

- Produkten ska helst rengöras efter varje användning så att rester av livsmedel inte torkar fast.
- 1) Dra ut kontakten.
- 2) Ta bort mixerstaven **4** från motorblocket **3**. Tryck in upplåsningsknapparna **6** samtidigt och lyft mixerstaven **4** från motorblocket **3**.
- 3) Rengör motorblocket **3** med en fuktig trasa. Försäkra dig om att det inte kommer in vatten i motorblockets **3** öppningar. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan. Torka bort rester av diskmedlet med en fuktig trasa.
- 4) Rengör mixerstaven **4** noga i varmt vatten och diskmedel och skölj sedan bort alla rester av diskmedlet med rent vatten.
- 5) Torka alla delar noga och försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.

11. Förvaring

- 1) Rengör produkten så som beskrivs i kapitel **10. Rengöring**.
- 2) Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

12. Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i uttaget.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
Kniven ❸ snurrar inte alls eller går trögt.	Motorblocket ❸ och mixerstaven ❹ har inte satts ihop på rätt sätt.	Dra ut kontakten ur uttaget och sätt ihop delarna på rätt sätt.
	Kniven ❸ har fastnat.	Dra ut kontakten ur uttaget och ta bort det som blockerar kniven.
	Det som mixas är för segt eller för hårt.	Den här produkten är inte avsedd för hårda livsmedel.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

13. Kassering



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

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

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

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

14. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 500272_2510 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) 500272_2510.

14.1. Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 500272_2510

14.2. Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

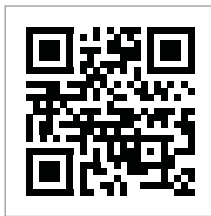
44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

15. Beställa reservdelar

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



Skanna QR-koden med din smartphone eller surfplatta.

Med den här QR-koden kommer du direkt till vår webbplats och kan se och beställa de reservdelar som erbjuds där.

i Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefon eller via e-post.

- Ange alltid artikelnumret (IAN) 500272_2510 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

16. Recept

16.1. Grön pesto

Ingredienser

- 80 g basilika
- 80 ml olivolja
- 2–3 msk pinjenötter
- 1–2 vitlöksklyftor
- 50 g parmesan
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

- 1) Skölj de färska örterna och skaka av vattnet, skala vitlöken och skär upp parmesanost i små bitar.
- 2) Häll olivoljan och örterna i en mixerbehållare och mixa med mixerstaven ④ i ca 10 sekunder. Du kan också dela upp örterna i två portioner och mixa dem var för sig i ca 10 sekunder.
- 3) Lägg alla övriga ingredienser i mixerkärlet och mixa i ytterligare 25–30 sekunder tills massan har rätt konsistens.

16.2. Havregrynssmoothie med frukt

Ingredienser

- 1 banan och 1 kiwi
- 2 dl mjölk (eller t ex havremjölk, mandelmjölk)
- 50 g fiberhavregryn
- 1–2 msk linfrö
- 1 tsk honung eller lönnsirap
- 80 ml naturell yoghurt
- Andra frukter eller bär efter smak, t ex blåbär eller jordgubbar

Gör så här

- 1) Skala banan och kiwi och skär dem i mindre bitar.
- 2) Lägg alla ingredienser i en mixerbehållare och mixa till önskad konsistens i ca 30–60 sekunder.

16.3. Fruktpålägg

Ingredienser

- 250 g jordgubbar eller andra bär eller frukter (färska eller djupfrysta)
- 1 kuvert (ca 125 g) gelésocker som inte behöver koka
- 1 stänk citronsaft
- 1 knivsudd frön från äkta vaniljstång

Gör så här

- 1) Skölj och rensa jordgubbarna. Låt dem rinna av i ett durkslag så att överflödigt vatten försvinner och massan inte blir för lös. Skär stora jordgubbar i mindre bitar.
- 2) Väg upp 250 g jordgubbar och lägg dem i en mixerskål.
- 3) Spruta lite citronsaft över jordgubbarna.
- 4) Skrapa ur en vaniljstång och tillsätt fröna om du vill.
- 5) Tillsätt allt gelésocker och mixa ihop allt ordentligt med mixerstaven ④ i 45–60 sekunder. Om det fortfarande finns stora bitar kvar låter du massan vila i 1 minut och mixer sedan den igen i 60 sekunder.
- 6) Ät fruktpålägget direkt eller förvara det i en burk med lock.

16.4. Bananmjölk

Ingredienser

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

Gör så här

- 1) Skala och skär upp bananen i mindre bitar.
- 2) Lägg banan, mjölk och socker i mixerbehållaren och mixa ihop det med mixerstaven ④.

16.5. Majonnäs

Ingredienser

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

Gör så här

- 1) Häll äggulor och vinäger i en mixerbehållare, sätt mixerstaven **4** lodrätt i behållaren och håll brytaren **1** intryckt.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en tunn, jämn stråle (inom ca 1 minut) så att den binds ihop med de övriga ingredienserna.
- 3) Salta och peppra efter smak.

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	32
2. Anvendelsesområde	32
3. Anvendte advarsler og symboler	32
4. Sikkerhedsanvisninger	33
5. Pakkens indhold	35
6. Beskrivelse af produktet/tilbehøret	35
7. Tekniskedata	35
8. Samling	35
9. Betjening	35
10. Rengøring	36
11. Opbevaring	36
12. Afhjælpning af fejl	37
13. Bortskaffelse	37
14. Garanti for Kompernass Handels GmbH	37
14.1. Service	38
14.2. Importør.....	38
15. Bestilling af reservedele	39
16. Opskrifter	39
16.1. Grøn pesto	39
16.2. Havregryns-smoothie med frugt.....	39
16.3. Sødt frugtpålæg	39
16.4. Bananmælk	40
16.5. Mayonnaise	40

1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

2. Anvendelsesområde

Stavblenderen er udelukkende beregnet til findeling og purering af fødevarer. Den er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Produktet må ikke anvendes til erhvervsmæssig brug.

Produktet er ikke beregnet til findeling af meget hårde fødevarer som f.eks. dybfrosne fødevarer eller nødder.

3. Anvendte advarsler og symboler

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

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregne.
	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

4. Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

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

ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under brug, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt. Der er fare for personskader!
 - Rengør produktet og særligt blenderstaven meget forsigtigt.
 - Stik aldrig fingrene ind i den roterende kniv.
 - Stik aldrig genstande ind i den roterende kniv.
 - Hold tøj og langt hår væk fra den roterende kniv.
 - Vent til kniven er standset, før du fjerner blenderstaven fra motordelen.
 - Vent til kniven er standset, før du fjerner blenderstaven fra de blendede fødevarer.
- Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- Hvis du bruger produktet til purering af varme fødevarer i en gryde, skal du tage gryden af kogepladen og sørge for, at væsken ikke koger. Lad de varme fødevarer køle en smule af for at undgå forbrændinger.

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

Bemærk:

- Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

5. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Stavblender
 - Betjeningsvejledning
- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
 - 2) Fjern al emballagen.
 - 3) Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet **10. Rengøring**.

Bemærk:

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **14.1. Service**).

6. Beskrivelse af produktet/tilbehøret

- 1 Kontakt  (normal hastighed)
- 2 TURBO-kontakt (høj hastighed)
- 3 Motordel
- 4 Blenderstav
- 5 Kniv
- 6 Frigørelsesknapper

7. Tekniskedata

Netspænding	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Nominal effekt	350 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,1 W
Beskyttelsesklasse	II / 

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad stavblenderen afkøle ca. 1 minut efter 1 minutters drift.

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

8. Samling

ADVARSEL! **FARE FOR TILSKADEKOMST!**

- Sæt først strømskiktet i stikkontakten, når produktet er samlet.

Bemærk:

- Før første brug skal alle dele rengøres som beskrevet i kapitlet **10. Rengøring**.

ADVARSEL! **FARE FOR TILSKADEKOMST!**

- Kniven  er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- 1) Sæt blenderstaven  på motordelen , så pilen  på motordelen  peger mod pilen  på blenderstaven  og  låser fast.

9. Betjening

Med blenderstaven  kan du for eksempel tilberede saucer, supper eller dip. Vi anbefaler, at stavblenderen maks. bruges 1 minut ad gangen og derefter afkøler i ca. 1 minut.

ADVARSEL! **FARE FOR TILSKADEKOMST!**

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke produktet til hårde fødevarer. Det vil føre til permanente skader på produktet!

Når du har samlet produktet:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Stil blenderstaven  lodret ned i fødevarerne, der skal blendes.
- 3) Tryk på kontakten , og hold trykket for at blende fødevarerne ved normal hastighed.
- 4) Tryk på TURBO-kontakten , og hold den nede for at blende fødevarerne ved høj hastighed.

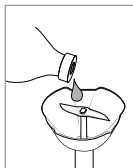
i Bemærk:

- Vælg normal hastighed til bløde fødevarer og turbohastighed til mere faste fødevarer.
- 5) Slip kontakten **1/2**, når du er færdig med at blende fødevarerne. Tag blenderstaven **4** op, når kniven **5** standser.

Den efterfølgende tabel er vejledende. Overhold de anbefalede tilberedningstider, så produktet ikke overophedes. Hvis ingredienserne stadig ikke er tilberedt, som du ønsker det, skal du vente, til motoren er afkølet, før du bruger produktet igen. Vi anbefaler at lade produktet afkøle ca. 1 minut efter 1 minuts drift.

INGREDIENSER	ANBEFALET MÆNGDE	HASTIGHED	TID
Frugt, grøntsager	100–200 g	Turbo	ca. 30–60 sek.
Babymad, suppe, sovs	100–400 ml	Turbo	ca. 60 sek.
Shakes, mælkedrik	100–1000 ml	Normal	ca. 60 sek.

i Bemærk:



Hvis der opstår usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende under brug, skal du smøre blenderstavens **4** drivaksel med en smule neutral madolie.

10. Rengøring

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
-  Du må aldrig lægge motordelen **3** ned i vand eller holde den ind under rindende vand under rengøringen.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

- Kniven **5** er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

! OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen og give permanente skader!

i Bemærk:

- Det anbefales at rengøre produktet straks efter brug for at undgå indtørrede madrester.

- 1) Træk stikket ud.
- 2) Fjern blenderstaven **4** fra motordelen **3**. Tryk samtidig på frigørelsesknappen **6** og løft blenderstaven **4** af motordelen **3**.
- 3) Rengør motordelen **3** med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke kommer væske ind i åbningerne på motordelen **3**. Brug et mildt opvaskemiddel på kluden, hvis snavset sidder meget fast. Tør rester af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 4) Rengør blenderstaven **4** grundigt i opvaskevand, og fjern derefter rester af opvaskemiddel med rent vand.
- 5) Tør alle dele af med et viskestykke, og sørg for, at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

11. Opbevaring

- 1) Rengør produktet som beskrevet i kapitlet **10. Rengøring**.
- 2) Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

12. Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Strømskiktet er ikke sat i.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til Service.
Kniven ❸ drejer ikke rundt eller kun med besvær.	Motorblokken ❸ og blenderstaven ❹ er ikke sat korrekt sammen.	Tag stikket ud af stikkontakten, og saml produktet korrekt.
	Kniven ❸ er blokeret.	Tag stikket ud af stikkontakten, og fjern det, der blokerer kniven.
	Fødevarerne er for seje eller for hårde.	Produktet er ikke egnet til blendning af hårde fødevarer.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlfhjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

13. Bortskaffelse



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

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

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

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

14. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 500272_2510 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.

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



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 500272_2510.

14.1. Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 500272_2510

14.2. Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

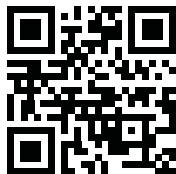
44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

15. Bestilling af reservedele

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



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

Bemærk

- ▶ Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- ▶ Oplys altid artikelnummeret (IAN) 500272_2510, når du afgiver din bestilling.
- ▶ Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

16. Opskrifter

16.1. Grøn pesto

Ingredienser

- 80 g basilikum
- 80 ml olivenolie
- 2-3 spsk. pinjekerner
- 1-2 fed hvidløg
- 50 g parmesanost
- Salt og peber efter egen smag

Tilberedning

- 1) Vask de friske krydderurter, og ryst vandet af, pil hvidløget, og skær parmesanosten i små stykker.
- 2) Hæld olivenolie og krydderurterne i en blenderskål, og purer ca. 10 sekunder med stavblenderen ④. Del evt. krydderurterne op i to portioner, og purer dem efter hinanden i ca. 10 sekunder.
- 3) Hæld de øvrige ingredienser i skålen, og blend dem 25-30 sekunder længere, indtil de har fået den ønskede konsistens.

16.2. Havregryns-smoothie med frugt

Ingredienser

- 1 banan og 1 kiwifrugt
- 200 ml mælk eller mælkeerstatning (f.eks. havremælk, mandelmælk)
- 50 g grove havregryn
- 2 spsk. hørfrø
- 1 tsk. honning eller ahornsirup
- 80 ml yoghurt naturel
- Frugt efter egen smag, f.eks. blåbær eller jordbær

Tilberedning

- 1) Skræl bananerne og kiwifrugterne, og skær dem i små stykker.
- 2) Hæld alle ingredienserne i en blenderbeholder, og blend dem ca. 30-60 sekunder, indtil de har den ønskede konsistens.

16.3. Sødt frugtpålæg

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter (friske eller dybfrosne)
- 1 brev (ca. 125 g) gelesukker, som ikke skal koges
- 1 stænk citronsaft
- 1 knivspids korn fra en stang vanille

Tilberedning

- 1) Vask og rengør jordbærrene, og fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand kan løbe af, og pålægget ikke bliver for flydende. Større jordbær skæres i mindre stykker.
- 2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i det lille bæger.
- 3) Stænk lidt citronsaft henover.
- 4) Skrab kornene af en stang vanille ud, og tilsæt det, hvis du ønsker det.
- 5) Tilsæt brevet med gelesukker uden kogning, og blend det hele i 45-60 sekunder med stavblenderen ④.

Hvis der stadig er større stykker, skal det hele hvile i 1 minutter, hvorefter du kan pure 60 sekunder igen.

- 6) Server det straks, eller fyld frugtpålægget på et glas med skruelåg, og luk det.

16.4. Bananmælk

Ingredienser

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

Tilberedning

- 1) Skræl bananen, og skær den i små stykker.
- 2) Hæld bananen, mælken og sukkeret i blender-skålen, og blend det med stavblenderen ④.

16.5. Mayonnaise

Ingredienser

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

Tilberedning

- 1) Kom æggeblomme og eddike i blenderskålen, hold stavblenderen ④ lodret ned i skålen, og tryk på kontakten I ①.
- 2) Tilsæt langsomt olien med en ensartet fin stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien samler sig med de andre ingredienser.
- 3) Krydr derefter med salt og peber efter egen smag.

Spis treści

1. Wstęp	42
2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	42
3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	42
4. Wskazówki bezpieczeństwa	43
5. Zakres dostawy	45
6. Opis urządzenia/akcesoria	45
7. Dane techniczne	45
8. Montaż	46
9. Obsługa	46
10. Czyszczenie	47
11. Przechowywanie	47
12. Usuwanie usterek	48
13. Utylizacja	48
14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	48
14.1. Serwis	49
14.2. Importer	49
15. Zamawianie części zamiennych	50
16. Przepisy	50
16.1. Zielone pesto	50
16.2. Smoothie z płatkami owsianymi i owocami	50
16.3. Słodki przecier owocowy	51
16.4. Mleko bananowe	51
16.5. Majonez	51

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dotrzeć do niego również całą dokumentację.

2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Blender ręczny służy wyłącznie do rozdrabniania i przecierania artykułów spożywczych. Jest on przeznaczony wyłącznie do stosowania w gospodarstwach domowych. To urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych, takich jak mrożonki czy orzechy.

3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

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

	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
 	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.

	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.
--	---

4. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! **PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania o napięciu 220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz.
- W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu, przy braku nadzoru, przed montażem, demontażem oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
-  Bloku silnika urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do obudowy.
- 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 zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Odłączaj kabel zasilający wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie ciągnij za sam kabel.
- Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego. 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.
- Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
 - Dlatego urządzenie, a w szczególności końcówkę do przecierania, należy czyścić bardzo ostrożnie.
 - Nie wolno nigdy sięgać do obracającego się noża.
 - Nie umieszczać żadnych przedmiotów w obracającym się nożu.
 - Luźne ubrania i długie włosy należy trzymać z dala od obracającego się noża.
 - Przed zdjęciem końcówki do przecierania z bloku silnika należy poczekać, aż nóż się zatrzyma.
 - Przed wyjęciem urządzenia z przetwarzanych produktów należy poczekać, aż nóż się zatrzyma.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.

- Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.

❗ **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

i **Wskazówka:**

- Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

5. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Blender
 - Instrukcja obsługi
- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
 - 2) Usuń wszystkie elementy opakowania.
 - 3) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **10. Czyszczenie**.

i **Wskazówka:**

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **14.1. Serwis**).

6. Opis urządzenia/akcesoria

- 1) Przełącznik  (normalna prędkość)
- 2) Przełącznik TURBO (wysoka prędkość)
- 3) Blok silnika
- 4) Końcówka do przecierania
- 5) Nóż
- 6) Przyciski odblokowujące

7. Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Moc znamionowa	350 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,1 W
Klasa ochronności	II / 

Zalecamy stosowanie następującego czasu pracy:

Zalecamy 1 minutę przerwy na schłodzenie blendera ręcznego po każdej 1 minucie pracy.

W przypadku przekroczenia tego czasu pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

8. Montaż

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania dopiero po złożeniu urządzenia.

Wskazówka:

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale 10. **Czyszczenie.**

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nóż  jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

- 1) Załóż końcówkę do przecierania  na blok silnika , aby strzałka  na bloku silnika  była skierowana do strzałki  na końcówce do przecierania  i końcówka do przecierania  się mocno zatrzasnął.

9. Obsługa

Za pomocą końcówki do przecierania  można przygotowywać na przykład sosy, zupy lub dipy. Zalecamy korzystanie z urządzenia przez maks. 1 minutę, a następnie pozostawić je na 1 minutę do ostygnięcia.

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj urządzenia do obróbki twardych produktów spożywczych. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!

Jeśli urządzenie zostało złożone:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Wsuń końcówkę do przecierania  pionowo w przecierane produkty spożywcze.
- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik  , aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością.
- 4) Trzymaj wciśnięty przełącznik TURBO , aby produkty spożywcze przetwarzać z dużą prędkością.

Wskazówka:

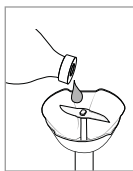
- ▶ Wybierz normalną prędkość dla miękkich potraw, a prędkość turbo dla twardszych produktów.
- 5) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przełącznik  . Wyciągnij końcówkę do przecierania , gdy tylko nóż  się zatrzyma.

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny. Należy kierować się zalecanymi czasami przetwarzania, aby urządzenie nie uległo przegrzaniu. Jeśli po zalecanym czasie składniki nie zostały przetworzone w zadowalającym stopniu, należy przed dalszym korzystaniem z urządzenia odczekać na ostygnięcie silnika.

Po 1 minucie pracy zalecamy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia na ok. 1 minutę.

SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
Owoce, warzywa	100–200 g	Turbo	ok. 30–60 sek.
Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100–400 ml	Turbo	ok. 60 sek.
Szejki, napoje mleczne	100–1000 ml	Normalny	ok. 60 sek.

i Wskazówka:



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie itp., polej wałek napędowy końcówki do przecierania ④ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

10. Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
- ▶  Bloku silnika ③ nie wolno w czasie czyszczenia zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż ⑤ jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących lub agresywnych środków chemicznych, ani środków do szorowania! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!

i Wskazówka:

- ▶ Zaleca się czyszczenie urządzenia bezpośrednio po użyciu, aby uniknąć wyschnięcia resztek jedzenia.

- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.
- 2) Zdejmij końcówkę do przecierania ④ z bloku silnika ③. Wciśnij w tym celu przyciski odblokowujące ⑥ jednocześnie i zdejmij końcówkę do przecierania ④ z bloku silnika ③.
- 3) Blok silnika ③ wyczyść wilgotną szmatką. Zadbaj o to, aby woda nie dostała się do otworów w bloku silnika ③. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia naczyń szmatką zwilżoną czystą wodą.
- 4) Czyść blender ręczny ④ dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą wodą.
- 5) Osusz wszystko szmatką i upewnij się, że przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

11. Przechowywanie

- 1) Oczyszć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **10. Czyszczenie**.
- 2) Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

12. Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk sieciowy nie jest podłączony do gniazda zasilania.	Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Nóż ❸ nie obraca się lub obraca się z oporem.	Blok silnika ❸ i końcówka do przecierania ❹ nie są prawidłowo złożone.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i złóż urządzenie prawidłowo.
	Nóż ❸ jest zablokowany.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i usuń przeszkodę.
	Miksowany produkt jest cięgiły lub zbyt twardy.	Urządzenie nie nadaje się do obróbki twardych produktów spożywczych.

Jeżeli za pomocą poniższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

13. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

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

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

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

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 500272_2510 jako dowód zakupu.

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



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 500272_2510.

14.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 500272_2510

14.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

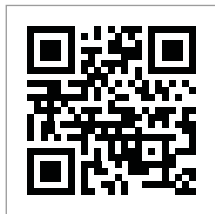
44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

15. Zamawianie części zamiennych

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



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfona/tabletu.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpo-

średnio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

Wskazówka

- ▶ W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- ▶ Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 500272_2510.
- ▶ Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

16. Przepisy

16.1. Zielone pesto

Surowce

- 80 g bazylii
- 80 ml oliwy z oliwek
- 2–3 łyżki stołowe orzeszków piniowych
- 1–2 ząbki czosnku
- 50 g parmezanu
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Umyć świeże zioła i strząsnąć z nich wodę, obrać czosnek i pokroić parmezan na małe kawałki.
- 2) Oliwę z oliwek i zioła włożyć do pojemnika do miksowania i ucierać blenderem  przez około 10 sekund. W razie potrzeby podzielić zioła na dwie porcje i ucierać jedną porcję po drugiej przez około 10 sekund.
- 3) Dodać pozostałe składniki do pojemnika do miksowania i miksować wszystko przez kolejne 25–30 sekund, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

16.2. Smoothie z płatkami owsianymi i owocami

Surowce

- 1 banan i 1 kiwi
- 200 ml mleka lub substytutu mleka (np. mleko owsiane, mleko migdałowe)
- 50 g płatków owsianych z nasionami
- 2 łyżki stołowe siemienia lnianego
- 1 łyżeczka miodu lub syropu klonowego
- 80 ml jogurtu naturalnego
- Więcej owoców do smaku, np. jagody lub truskawki

Przygotowanie

- 1) Obrać i pokroić banany oraz kiwi na małe kawałki.
- 2) Wszystkie składniki umieścić w pojemniku do miksowania i miksować przez około 30–60 sekund do uzyskania pożądanej konsystencji.

16.3. Słodki przecier owocowy

Surowce

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

Przygotowanie

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

16.4. Mleko bananowe

Surowce

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

Przygotowanie

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

16.5. Majonez

Surowce

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

Przygotowanie

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

Turinys

1. Įžanga	54
2. Naudojimas pagal paskirtį	54
3. Naudojami įspėjimai ir ženklai	54
4. Saugos nurodymai	55
5. Tiekiamas rinkinys	57
6. Prietaiso aprašas / priedai	57
7. Techniniai duomenys	57
8. Surinkimas	57
9. Naudojimas	57
10. Valymas	58
11. Laikymas nenaudojant	58
12. Trikčių šalinimas	59
13. Šalinimas	59
14. Kompernaß Handels GmbH garantija	59
14.1. Priežiūra	60
14.2. Importuotojas	60
15. Atsarginių dalių užsakymas	61
16. Receptai	61
16.1. Žaliasis pestas	61
16.2. Avižinių dribsnių tirštasis kokteilis su vaisiais	61
16.3. Saldi vaisių užtepėlė	61
16.4. Bananų pienas	62
16.5. Majonezas	62

1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš naudodami gaminį susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Strypinis trintuvas skirtas tik maisto produktams smulkinti ir trinti. Jis skirtas tik asmeninio naudojimo buityje reikmėms. Prietaisas nėra skirtas komercinio naudojimo reikmėms.

Prietaisu negalima smulkinti labai kietų maisto produktų, pvz., šaldytų maisto produktų ar riešutų.

3. Naudojami įspėjimai ir ženklai

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

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

	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	Perskaitykite instrukciją.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija.
	Nenardinkite į vandenį!
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.
	Šis gaminytis atitinka galiojančių Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklavimą.
	Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

4. Saugos nurodymai

PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220–240 V ~, 50 / 60 Hz.
- Jei sutrinka prietaiso veikimas, ketinate jį palikti neprižiūrimą, surinkti, išrinkti ar valyti, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
-  Prietaiso variklio bloko jokia būdu negalima nardinti į skysčius ar leisti skysčiams patekti į variklio bloko korpusą.
- 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 kas kartą 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 arba 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 yra silpnesni ar kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Draudžiama atidaryti variklio bloko korpusą. Tai yra nesaugu ir prarandama garantija.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisą reikia išjungti ir atjungti nuo elektros tinklo.
- Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.
Kyla pavojus susižaloti!
 - Prietaisą, ypač trintuvą, valykite labai atsargiai.
 - Niekada nelieskite besisukančio peilio.
 - Nelaikykite prie besisukančio peilio jokių daiktų.
 - Platūs drabužiai ir ilgi plaukai turi būti atokiai nuo besisukančio peilio.
 - Prieš nuimdami trintuvą nuo variklio bloko palaukite, kol peilis sustos.
 - Prieš ištraukdami prietaisą iš maisto produktų palaukite, kol peilis sustos.
- Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti.
- 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.

⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Nenaudojamo strypinio trintuvo nepalikite karštame puode ant viryklės.

ⓘ Nurodymas:

- Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ir 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50 Hz, ir prie 60 Hz.

5. Tiekiamas rinkinys

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytomis dalimis.

- Trintuvas
 - Naudojimo instrukcija
- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
 - 2) Nuimkite visas pakuotės medžiagas.
 - 3) Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje **10. Valymas**.

Nurodymas:

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **14.1. Prižiūra**).

6. Prietaiso aprašas / priedai

- ❶ Jungiklis  (normalus greitis)
- ❷ TURBO jungiklis (didelis greitis)
- ❸ Variklio blokas
- ❹ Trintuvas
- ❺ Peilis
- ❻ Atlaisvinimo mygtukai

7. Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~, 50 / 60 Hz
Vardinė galia	350 W
Vartojamoji galia esant išjungties būsenai	0,1 W
Apsaugos klasė	II / 

Rekomenduojama veikimo trukmė:

Prietaisui paveikus 1 minutę, apie 1 minutę palaukite, kol jis atvės.

Viršijus šią veikimo trukmę prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

8. Surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Tinklo kištuką į elektros lizdą kiškite tik surinkę prietaisą.

Nurodymas:

- Prieš naudodami pirmą kartą nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje **10. Valymas**.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis  nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.
- 1) Trintuvą  ant variklio bloko  uždėkite taip, kad rodyklė  ant variklio bloko  būtų nukreipta į rodyklę  ant trintuvo  ir trintuvas  tvirtai užsifiksuotų.

9. Naudojimas

Trintuvu  galite paruošti, pvz., padažų, sriubų ar mirkalų. Rekomenduojame prietaisą vienu kartu naudoti ne ilgiau kaip 1 minutę ir paskui 1 minutę leisti jam atvėsti.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

DĖMESIO!

MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Nenaudokite prietaiso kietiems maisto produktams apdoroti. Tai prietaisą nepataisomai sugadins!

Surinkę prietaisą:

- 1) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
- 2) Trintuvą  vertikaliai įkiškite į maisto produktus, kuriuos norite sutrinti.
- 3) Norėdami maisto produktus apdoroti normaliu greičiu, spauskite jungiklį  **❶**.
- 4) Norėdami maisto produktus apdoroti dideliu greičiu, spauskite TURBO jungiklį  **❷**.

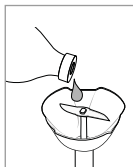
i Nurodymas:

- Minkštiems maisto produktams rinkitės normalų greitį, o kietiesiems maisto produktams – „Turbo“ greitį.
- 5) Apdoroję maisto produktus, nuspaustą mygtuką **1/2** tiesiog atleiskite. Ištraukite trintuvą **4**, kai tik peilis **5** sustos.

Toliau pateikta lentelė yra tik orientacinė. Atsižvelkite į rekomenduojamą apdorojimo trukmę, kad prietaisas neperkaistų. Jei praėjus rekomenduojamai trukmei maisto produktai dar nebus apdoroti taip, kaip norėtumėte, palaukite, kol atvės variklis, ir tik tada toliau naudokite prietaisą. Prietaisui veikus 1 minutę, rekomenduojame leisti jam apie 1 minutę atvėsti.

MAISTO PRODUKTAI	REKOMENDUOJAMAS KIEKIS	GREITIS	TRUKMĖ
Vaisiai, daržovės	100–200 g	„Turbo“	apie 30–60 sek.
Kūdikių maistas, sriubos, padažai	100–400 ml	„Turbo“	apie 60 sek.
Kokteiliai, pieno gėrimai	100–1000 ml	prastas	apie 60 sek.

i Nurodymas:



Jei veikiant prietaisui pasigirstų neįprastų garsų, pvz., gurgždesys ar pan., ant trintuvo **4** varančiojo veleno užpilkite šiek tiek neutralaus valgomojo aliejaus.

10. Valymas

! PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Prieš valydami prietaisą kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
-  Valydami prietaisą, jokių būdu nenardinkite į vandenį arba nelaikykite po tekančiu vandeniu variklio bloko **3**.

! ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis **5** nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

! DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

i Nurodymas:

- Rekomenduojame prietaisą nuvalyti iškart, kai tik baigiate naudoti, kad nepridžiūtų maisto produktų likučiai.

- 1) Ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Nuimkite trintuvą **4** nuo variklio bloko **3**. Norėdami tai padaryti, vienu metu paspauskite atlaisvinimo mygtukus **6** ir nukelkite trintuvą **4** nuo variklio bloko **3**.
- 3) Variklio bloką **3** valykite drėgna šluoste. Stebėkite, kad į variklio bloko **3** angas nepatektų vandens. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Ploviklio likučius nuvalykite drėgna šluoste.
- 4) Trintuvą **4** kruopščiai nuplaukite vandeniu su plovikliu, o paskui švariu vandeniu nuplaukite ploviklio likučius.
- 5) Viską gerai nusausinkite ir prieš vėl naudodami įsitikinkite, kad prietaisas visiškai sausas.

11. Laikymas nenaudojant

- 1) Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **10. Valymas**.
- 2) Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

12. Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo kištukas neįkištas į elektros lizdą.	Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Nesisuka arba sunaikiai sukasi peilis ❸.	Variklio blokas ❸ ir trintuvai ❹ netinkamai surinkti.	Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką ir tinkamai surinkite prietaisą.
	Peilis ❸ užstrigo.	Iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką ir pašalinkite kliūtį.
	Maišomi produktai per tąsūs arba per kieti.	Prietaisas netinka kietiems maisto produktams apdoroti.

Jei trikčių nepavyksta pašalinti šiais aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

13. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

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

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

14. 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 pataisytime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą.

Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 500272_2510.
- 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 žinyų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programines įrangas.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuria me įvedę gaminio numerį (IAN) 500272_2510 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

14.1. Priežiūra

LT **Priežiūra Lietuva**

Tel. 08 00 33144

Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 500272_2510

14.2. Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

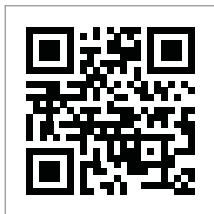
44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

15. Atsarginių dalių užsakymas

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



Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

i Nurodymas

- Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 500272_2510.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminy, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

16. Receptai

16.1. Žaliasis pestas

Produktai

- 80 g bazilikų
- 80 ml alyvuogių aliejaus
- 2–3 v. š. kedrinių pinių
- 1–2 skiltelės česnako
- 50 g parmezano
- Druskos ir pipirų pagal skonį

Paruošimas

- 1) Šviežias žoleles nuplaukite, išpurtykite vandeni, nulupkite česnaką, o parmezaną supjaustykite mažais gabalėliais.
- 2) Į maišymo indą supilkite alyvuogių aliejų, sudėkite žoleles ir trintuvu ❹ trinkite apie 10 sekundžių. Jei reikia, žoleles padalykite į dvi porcijas ir paeiliui kiekvieną trinkite maždaug po 10 sekundžių.

- 3) Į maišymo indą sudėkite likusius produktus ir viską maišykite dar 25–30 sekundžių, kol masė bus norimos konsistencijos.

16.2. Avižinių dribsnių tirštasis kokteilis su vaisiais

Produktai

- 1 bananas ir 1 kivis
- 200 ml pieno arba pieno pakaitalo (pvz., avižų ar migdolų pieno)
- 50 g stambių avižinių dribsnių
- 1–2 v. š. linų sėmenų
- 1 a. š. medaus arba klevų sirupo
- 80 ml natūralaus jogurto
- Kitų vaisių pagal skonį, pvz., mėlynų arba braškių

Paruošimas

- 1) Bananą ir kivį nulupkite bei supjaustykite mažais gabalėliais.
- 2) Visus produktus sudėkite į maišymo indą ir maišykite apie 30–60 sekundžių, kol tirštasis kokteilis bus norimos konsistencijos.

16.3. Saldi vaisių užtepėlė

Produktai

- 250 g braškių ar kitų uogų bei vaisių (šviežių arba šaldytų)
- 1 pakelis (apie 125 g) neverdama želės cukraus
- 1 šlakelis citrinos 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.
- 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) Supilkite pakelį neverdamo želės cukraus ir viską kruopščiai maišykite trintuvu ❹ 45–60 sekundžių. Jei mišinyje dar liko stambesnių gabalėlių, apie 1 minutę palaukite, o tada dar kartą trinkite mišinį apie 60 sekundžių.
- 6) Valgykite iškart arba vaisių užtepėlę sudėkite į stiklainį su užsukamuoju dangteliu ir dangtelį užsukite.

16.4. Bananų pienas

Produktai

- 1 bananas
- 250 ml pieno
- Maždaug 1 a. š. cukraus pagal skonį

Paruošimas

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

16.5. Majonezas

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Į maišymo indą įmuškite kiaušinių trynius ir supilkite actą; trintuvą ❹ inde laikydami vertikaliai spauskite jungiklį I.
- 2) Lėtai tolygia, plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad jis susimaišytų su kitais produktais.
- 3) Galiausiai pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Sisukord

1. Sissejuhatus	64
2. Sihipärane kasutamine	64
3. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	64
4. Ohutusjuhised	65
5. Tarnekomplekt	67
6. Seadme kirjeldus/tarvikud	67
7. Tehnilised andmed	67
8. Kokkupanemine	67
9. Käsitsemine	67
10. Puhastamine	68
11. Hoiustamine	68
12. Tõrgete kõrvaldamine	69
13. Jäätmekäitlus	69
14. Kompernaß Handels GmbH garantii	69
14.1. Teenindus	70
14.2. Importija	70
15. Varuosade tellimine	71
16. Retseptid	71
16.1. Roheline pesto	71
16.2. Kaerahelbe-puuvilja-smuuti	71
16.3. Magus marjavõie	71
16.4. Banaanipiim	72
16.5. Majonees	72

1. Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

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

2. Sihipärane kasutamine

Saumikserit kasutatakse ainult toiduainete peenestamiseks ja püreestamiseks. Saumikser on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Seade ei ole ette nähtud töenduslikuks kasutamiseks.

Seade ei ole ette nähtud väga kõvade toiduainete nagu näiteks külmutatud toiduainete või pähklite peenestamiseks.

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

	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Lugege juhendit.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga.
	Ärge kasutage seda seadet vannis, duši all või veega täidetud valamul kohal.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	See toode vastab kehtivatele Euroopa ja siseriiklike direktiivide nõuetele.
	Ärge käidelda elektriseadet olmejäätmete hulgas!
 	Suunake pakend keskkonnasõbralikkuse jäätmekäitlusse.
 	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

4. Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud pistikupessa võrgupingega 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- Tõmmake talitlushäirete, järelevalve puudumisel, enne kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist võrgupistik pistikupesast välja.
-  Te ei tohi seadme mootoriploki mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ja lasta vedelikel tungida mootoriploki korpusesse.
- 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, sensorsete 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 avada mootoriploki korpust. Vastasel juhul ei ole ohutus enam tagatud ja garantii kaotab kehtivuse.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist tuleb seade välja lülitada ja võrgust lahutada.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Nuga on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber. Esineb vigastusoht!
 - Puhastage seadet ja iseäranis püreestamisjalga väga ettevaatlikult.
 - Ärge mitte kunagi puudutage pöörlevat nuga.
 - Ärge hoidke esemeid vastu pöörlevat nuga.
 - Hoidke lai riietus ja pikad juuksed pöörlevast noast eemal.
 - Oodake enne püreestamisjala mootoriplokilt eemaldamist kuni nuga on seiskunud.
 - Oodake enne seadme toiduainetest väljatõmbamist kuni nuga on seiskunud.
- Seadme valel kasutamisel esineb vigastusoht.
- Kui soovite seadet kasutada kuumade toiduainete püreestamiseks potis, võtke pott pliidiplaadilt ja jälgige, et vedelik ei keeks. Põletuste vältimiseks laske kuumadel toiduainetel veidi jahtuda.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Juhis:

- Nenaudojamo strypinio trintuvo nepalikite karštame puode ant viryklës.

5. Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Saumikser
 - Kasutusjuhend
- 1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
 - 2) Eemaldage kogu pakkematerjal.
 - 3) Puhastage kõik seadme osad peatükis **10. Puhastamine** kirjeldatud viisil.

i Juhis:

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki **14.1. Teenindus**).

6. Seadme kirjeldus/ tarvikud

- 1) Lülitid (tavaline kiirus)
- 2) TURBO-lülitid (suur kiirus)
- 3) Mootoriplokk
- 4) Segamisjalg
- 5) Nuga
- 6) Lukustuse vabastusklahvid

7. Tehnilised andmed

Võrgupinge	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nimivõimsus	350 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	0,1 W
Kaitseklass	II / □

Me soovime järgmist tööaega:

Laske seadmel pärast 1-minutilist kasutamist umbes 1 minut jahtuda.

Selle tööaja ületamisel võib ülekuumenemine tekitada seadmele kahjustusi!

8. Kokkupanemine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ühendage võrgupistik alles pärast seadme kokkupanemist pistikupessa.

i Juhis:

- Puhastage enne esimest kasutuselevõtmist kõik osad peatükis **10. Puhastamine** kirjeldatud viisil.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Nuga 5 on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber.
- 1) Asetage segamisjalg 4 mootoriplokile 3, nii et nool ▲ mootoriploki 3 on suunatud noolele ▼ segamisjalal 4 ja segamisjalg 4 fikseerub tugevasti.

9. Käsitsemine

Segamisjalaga 4 saate valmistada näiteks kastmeid, suppe või dippe. Me soovime seadet kasutada maksimaalselt 1 minut korraga ja lasta siis 1 minut jahtuda.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

! TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge kasutage seadet kõvade toiduainete töötlemiseks. See tekitab seadmele jäädavaid kahjustusi!

Kui olete seadme kokku monteerinud:

- 1) Ühendage võrgupistik pistikupessa.
- 2) Lükake segamisjalg 4 püreestatavatesse toiduainetesse vertikaalselt.
- 3) Toiduainete tavalise kiirusega töötlemiseks hoidke lülitit I 1 vajutatult.
- 4) Toiduainete suure kiirusega töötlemiseks hoidke TURBO-lülitit 2 vajutatult.

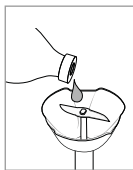
Juhis:

- ▶ Valige pehmete toiduainete jaoks tavaline kiirus ja tahkemade toiduainete jaoks turbo-kiirus.
- 5) Kui te olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske lihtsalt vajutatud klahv 1/2 lahti. Kui tera 5 on seiskunud, tõmmake segamisjalg 4 välja.

Alljärgnevad tabelis on toodud orienteeruvad väärtused. Seadme ülekuumenemise vältimiseks lähtuge soovitatavest töötlemisaegadest. Kui lisandid ei peaks soovitatud aja pärast olema teie soovitud määral veel töödeldud, siis oodake enne seadme edasi kasutamist, kuni mootor on jahtunud. Me soovitame lasta seadmel pärast 1-minutilist kasutamist umbes 1 minut jahtuda.

LISANDID	SOOVITATAV KOGUS	KIIRUS	AEG
Puuviljad, köögiviljad	100–200 g	Turbo	umbes 30–60 sekundit
Imikutoit, supid, kastmed	100–400 ml	Turbo	umbes 60 sekundit
Kokteilid, piimaajoogid	100–1000 ml	Tavaline	umbes 60 sekundit

Juhis:



Kui käitamise ajal peaks esinema ebaharilikku müra, nagu kriuksumist vms, kandke segamisjala ajamivõlli 4 veidi neutraalset toiduõli.

Juhis:

- ▶ Toiduainete jääkide külgekuivamise vältimiseks on soovitatav seadet puhastada vahetult pärast kasutamist.

- 1) Tõmmake võrgupistik välja.
- 2) Võtke segamisjalg 4 mootoriplokilt 3 ära. Selleks vajutage lukustuse vabastusklahvid 6 samaaegselt sisse ja tõstke segamisjalg 4 mootoriplokilt 3 ära.
- 3) Puhastage mootoriplokki 3 niiske lapiga. Veenduge, et vett ei satu mootoriploki 3 avadesse. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuvainet. Pühkige pesuvaine jäägid niiske lapiga ära.
- 4) Puhastage segamisjalga 4 põhjalikult pesuvees ja eemaldage seejärel pesuvaine jäägid puhta veega.
- 5) Kuivatage kõik hoolikalt ja veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.

10. Puhastamine

⚠ HOIATUS - ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja.
- ▶  Mootoriplokki 3 ei tohi mitte mingil juhul asetada puhastamisel vette või hoida voolava vee all.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Nuga 5 on äärmiselt terav! Käige sellega alati ettevaatlikult ümber.

⚠ TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

11. Hoiustamine

- 1) Puhastage seade peatükis 10. Puhastamine kirjeldatud viisil.
- 2) Hoidke puhastatud seadet puhtas, tolmuvabas ja kuivas kohas.

12. Tõrgete kõrvaldamine

Viga	Põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Võrgupistik ei ole ühendatud.	Ühendage võrgupistik pistikupessa.
	Seade on defektne.	Pöörduge klienditeeninduse poole.
Nuga ❸ ei pöörle või pöörleb ainult raskelt.	Mootoriplokk ❸ ja segamisjalg ❹ ei ole õigesti kokku pandud.	Tõmmake võrgupistik pistikupesast välja ja monteeri seade õigesti kokku.
	Nuga ❸ on blokeerunud.	Tõmmake võrgupistik pistikupesast välja ja eemaldage takistus.
	Peenestatavad toiduained on liiga sitked või liiga kõvad.	Seade ei ole sobiv kõvade toiduainete töötlemiseks.

Kui tõrkeid ei ole võimalik eeltoodud meetmeid rakendades kõrvaldada, või kui tuvastate teistsuguse tõrke, siis pöörduge palun meie teeninduse poole.

13. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutaja lõpul käidelda olemjätmete hulgas. Seade tuleb anda ära rajatud kogumis-kohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlusetevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

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

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

14. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Tootet 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 kassatšeki ja toote number (IAN) 500272_2510, mis tõendab teie ostu.
- Tootet numbrit leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitلههelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebisel.
- Kui tootel ilmnevad talitusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.

- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see 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 numbrit (IAN) 500272_2510 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

14.1. Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 500272_2510

14.2. Importija

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

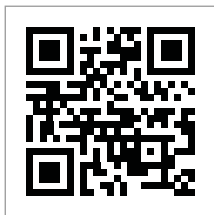
44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

15. Varuosade tellimine

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



Skannige oma nutitelefoni või tahvelarvutiga see QR-kood.

Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ja saate seal vaadata ja tellida sellele seadmele saadaolevaid varuosi.

❗ Juhis

- ▶ Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- ▶ Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 500272_2510.
- ▶ Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.

16. Retseptid

16.1. Roheline pesto

Lisandid

- 80 g basiilikut
- 80 ml oliiviõli
- 2–3 sl piiniaseemneid
- 1–2 küüslauguküünt
- 50 g Parma juust
- Maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

- 1) Peske värsked ürdid ja raputage vesi ära, koorige küüslauk ja lõigake Parma juust väikeseks tükkideks.
- 2) Lisage oliiviõli ja ürdid mikserdusnõusse ja püreestage umbes 10 sekundi jooksul segamislalaga ❹. Jaotage ürdid vajadusel kaheks portsjoniks ja püreestage teineteise järel mõlemat umbes 10 sekundit.
- 3) Lisage ülejäänud lisandid mikserdusnõusse ja mikserdage kõike järgmised 25–30 sekundit, kuni soovitud konsistents on saavutatud.

16.2. Kaerahelbe-puuvilja-smuuti

Lisandid

- 1 banaan ja 1 kiivi
- 200 ml piima või piimaasendajat (nt kaerapiima, mandlipiima)
- 50 g terveid kaerahelbeid
- 1–2 sl linaseemneid
- 1 tl mett või vahtrasiirupit
- 80 ml naturaalsel jogurtit
- Täiendavad puuviljad maitse järgi, nt mustikad või maasikad

Valmistamine

- 1) Koorige banaan ja kiivi ning lõigake väikeseks tükkideks.
- 2) Lisage kõik lisandid mikserdusnõusse ja mikserdage umbes 30–60 sekundit, kuni soovitud konsistents on saavutatud.

16.3. Magus marjavoie

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Peske ja puhastage maasikad, eemaldage sealjuures rohelised varreotsad. Laske sõelal hästi nõrguda, et üleliigne vesi saaks ära voolata ja voie ei muutuks liiga vedelaks. Lõigake suuremad maasikad väiksemaks.
- 2) Kaaluge 250 g maasikaid ja pange need sobivasse mikserdusnõusse.
- 3) Lisage sellele üks pritse sidrunimahla.
- 4) Vajadusel kaapige välja ja lisage ühe vanillikauna viljaliha.
- 5) Lisage keetmata želeesuhkru pakikese sisu ja mikserdage põhjalikult segamislalaga ❹ 45–60 sekundit.

Kui peaks olema veel suuremaid tükke, laske segul 1 minut seista ja püreestage siis uuesti umbes 60 sekundit.

- 6) Tarvitage kohe või valage marjavõie suletava kaanega purki ja sulgege purk.

16.4. Banaanipiim

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Eemaldage banaanikoored ja lõigake banaanid tükkideks.
- 2) Lisage banaan, piim ja suhkur mikserdusnõusse ja segage segamisjalaga ④.

16.5. Majonees

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Lisage munarebu ja äädikas mikserdusnõusse, hoidke segamisjalga ④ vertikaalselt topsis ja hoidke klahvi | ① vajutatult.
- 2) Lisage õli ühtlase peene joana aeglaselt (umbes 1 minuti jooksul) juurde, nii et õli seob end teiste lisanditega.
- 3) Vürsitage seejärel maitse järgi soola ja pipraga.

Satura rādītājs

1. Ievads	74
2. Noteikumiem atbilstīgs lietojums	74
3. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	74
4. Drošības norādes	75
5. Piegādes komplekts	77
6. Ierīces apraksts/piederumi	77
7. Tehniskie parametri	77
8. Salikšana	77
9. Lietošana	77
10. Tīrīšana	78
11. Glabāšana	78
12. Kļūmju novēršana	79
13. Likvidēšana	79
14. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	79
14.1. Serviss	80
14.2. Importētājs	80
15. Rezerves daļu pasūtīšana	81
16. Receptes	81
16.1. Zaļais pesto	81
16.2. Auzu pārslu smūtijs ar augļiem	81
16.3. Saldais augļu smēriņš	81
16.4. Banānu piens	82
16.5. Majonēze	82

1. Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, esat ieguvis augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas pamācība ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstīgi sniegtajam aprakstam un vienīgi norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot ierīci lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

2. Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Rokas blenderis kalpo tikai pārtikas produktu smalcināšanai un blendēšanai. Tas ir paredzēts lietošanai vienīgi privātā mājāsaimniecībā. Ierīce nav domāta komerciālai lietošanai.

Ierīce nav paredzēta ļoti cietu pārtikas produktu, piemēram, saldētu produktu vai riekstu smalcināšanai.

3. 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 tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.

	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievēribai: Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Izlasiet instrukciju.
	Mainstrāva/-spriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārsā vai pastiprināta izolācija.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Šis izstrādājums atbilst piemērojamo Eiropas un ekspluatācijas valsts direktīvu prasībām.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

4. Drošības norādes

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem instalētas tīkla kontaktligzdas, kurā pienākošais spriegums ir 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- Ja rodas darbības traucējumi, nepastāv uzraudzība, pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
-  Ierīces motora bloku nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī un pieļaut šķidruma iekļūšanu motora bloka korpusā.
- Ierīci nedrīkst pakļaut mitruma iedarbībai un lietot ārpus telpām.
- Ja šķidrums tomēr iekļūst ierīces korpusā, nekavējoties atvienojiet ierīces tīkla spraudni no tīkla kontaktligzdas un lūdziet korpusu salabot kvalificētam speciālistam.
- Tīkla kabeli vienmēr atvienojiet no kontaktligzdas, izmantojot kontaktspraudni, nevis velkot aiz kabeli.
- Nesalokiet un nespiediet tīkla kabeli, kā arī novietojiet to tā, lai neviens uz tā nevarētu uzkāpt vai aiz tā aizķerties.
- Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- Jūs nedrīkstat atvērt motora bloka korpusu. Šo norādījumu neievērojot, vairs netiek garantēta drošība un garantija zaudē spēku.

⚠️ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- Ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Nazis ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties gar nazi. Pastāv savainojumu gūšanas risks!
 - Tīriet ierīci un it īpaši blendēšanas kātu ļoti piesardzīgi.
 - Nekad neaiztieciet rotējošu nazi.
 - Neturiet nekādus priekšmetus rotējošā nazī.
 - Sargiet no rotējošā naža vaļīgu apģērbu un garus matus.
 - Nogaidiet, kamēr apstājas nazis, pirms ņemat nost no motora bloka blendera kātu.
 - Nogaidiet, kamēr apstājas nazis, pirms izņemat ierīci no pārtikas produktiem.
- Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- Izmantojot ierīci karstu pārtikas produktu blendēšanai katlā, noņemiet katlu no plīts virsmas un pievērsiet uzmanību tam, lai šķidrums vairs nevārītos. Ļaujiet karstiem pārtikas produktiem nedaudz atdzist, lai izvairītos no applaucēšanās.

⚠️ UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

ℹ️ Ievēribai:

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu starp 50 un 60 Hz režīmiem. Izstrādājums ir piemērots gan 50 Hz, gan arī 60 Hz.

5. Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- Blenderis
 - Lietošanas pamācība
- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
 - 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
 - 3) Noīriiet visus ierīces komponentus, kā aprakstīts nodaļā **10. Tīrīšana**.

! Ievēribai:

- 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, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu **14.1. Serviss**).

6. Ierīces apraksts/piederumi

- ❶ slēdzis | (normāls ātrums)
- ❷ TURBO slēdzis (liels ātrums)
- ❸ motora bloks
- ❹ blendēšanas kāts
- ❺ nazis
- ❻ atbloķēšanas taustiņi

7. Tehniskie parametri

Tīkla spriegums	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominālā jauda	350 W
Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī	0,1 W
Aizsardzības klase	II / 

Ieteicams šāds darbības ilgums:

Pēc 1 minūti ilga darba ļaut 1 minūti atdzist.

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

8. Salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

! Ievēribai:

- Pirms pirmreizējās iedarbināšanas noīriiet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā **10. Tīrīšana**.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Nazis ❶ ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties gar nazi.
- 1) Uzlieciet blendera pamatni ❹ uz motora bloka ❸ tā, lai bultiņa ▲ uz motora bloka ❸ būtu vērstā pret bultiņu ▼ uz blendera pamatnes ❹ un blendera pamatne ❹ stingri nofiksētos.

9. Lietošana

Ar blendēšanas kātu ❹ varat pagatavot, piemēram, mērces, zupas vai „dip” mērcītes. Ieteicams ierīci nepārtraukti darbināt ne ilgāk par 1 minūti, pēc tam ļaut 1 minūti atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

! UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neizmantojiet ierīci cietu pārtikas produktu apstrādei. Tā var neatgriezeniski sabojāt ierīci!

Kad ierīce ir salikta:

- 1) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 2) Virziet blendēšanas kātu ❹ vertikāli blendējamojā pārtikas produktā.
- 3) Turiet nospiestu slēdzi | ❶, lai apstrādātu pārtikas produktu ar normālu ātrumu.
- 4) Turiet nospiestu TURBO slēdzi ❷, lai apstrādātu pārtikas produktu ar lielu ātrumu.

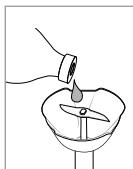
i Ievēribai:

- Mīksti pārtikas produktiem izvēlieties normālu ātrumu, bet cietākiem produktiem - Turbo ātrumu.
- 5) Kad pārtikas produktu pārstrāde ir pabeigta, vienkārši atlaidiet nospiesto pogu **1/2**. Izņemiet blendēšanas kātu **4**, tiklīdz nazis **5** ir apstājies.

Tālāk sniegtā tabula paredzēta, lai atvieglotu orientēšanos. Pievērsiet uzmanību ieteiktajiem apstrādes laikiem, lai ierīce nepārkarstu. Ja sastāvdaļas pēc ieteiktā laika vēl nav apstrādātas atbilstoši jūsu vēlmēm, nogaidiet, līdz motors ir atdzisis, pirms turpināt ar ierīces darbināšanu. Iesakām pēc 1 minūtes ilgas darbības ļaut ierīcei apm. 1 minūti atdzist.

SASTĀVDAĻAS	IETEIKTAIS DAUDZUMS	ĀTRUMS	LAIKS
Augļi, dārzeņi	100–200 g	Turbo	apm. 30–60 sek.
Zīdaiņiem paredzēts ēdiens, zupas, mērces	100–400 ml	Turbo	apm. 60 sek.
Kokteiļi, piena dzērieni	100–1000 ml	Normālais režīms	apm. 60 sek.

i Ievēribai:



Ja darbības laikā veidojas neierasti trokšņi, piemēram, čikstoņa u.tml., uzlejiet uz blendēšanas kāta **4** piedziņas vārpstas nedaudz neitrālas pārtikas eļļas.

10. Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms tīrīt ierīci, vienmēr atvienojiet tīkla spraudni no tīkla kontaktligzdas.
-  Tīrīšanas laikā motora bloku **3** nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī vai turēt zem tekoša ūdens.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Nazis **5** ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties gar nazi.

! UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

i Ievēribai:

- Ierīci ieteicams notīrīt tūdaļ pēc lietošanas, lai pie tās nepiekalstu pārtikas produktu atliekas.

- 1) Atvienojiet tīkla kontaktspraudni.
- 2) Noņemiet blendera pamatni **3** no motora bloka **4**. Šai nolūkā reizē iespiediet uz iekšu atbloķēšanas taustiņus **6** un noliet blendera pamatni **4** no motora bloka **3**.
- 3) Noslaukiet motora bloku **3** ar mitru lupatiņu. Nodrošiniet, lai motora bloka **3** atverēs nevarētu iekļūt ūdens. Ja neīrums ir grūti notīrīt, uzlejiet uz drāniņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noslaukiet ar mitru lupatiņu.
- 4) Blendēšanas kātu **4** kārtīgi nomazgājiet ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis, pēc tam ar tīru ūdeni noskalojiet mazgājamā līdzekļa paliekas.
- 5) Kārtīgi nožāvējiet visas detaļas un pārliecinieties, vai pirms nākamās lietošanas ierīce ir pilnīgi sausa.

11. Glabāšana

- 1) Notīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **10. Tīrīšana**.
- 2) Notīrīto ierīci uzglabājiet tīrā, no putekļiem aizsargātā un sausā vietā.

12. Kļūmju novēršana

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Tikla spraudnis nav iesprausts.	Iespraudiet tikla spraudni kontaktligzdā.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.
Nazis ❸ negriežas vai tikai ar lielām grūtībām.	Motora bloks ❸ un blendēšanas kāts ❹ nav pareizi salikti kopā.	Atvienojiet tikla kontaktspraudni no kontaktligzdas un pareizi salieciet kopā ierīci.
	Nazis ❸ ir bloķēts.	Atvienojiet no kontaktligzdas tikla kontaktspraudni un likvidējiet šķērslī.
	Blendējamais produkts ir pārāk viskozs vai ciets.	Ierīce nav piemērota cietu pārtikas produktu apstrādei.

Ja traucējumus neizdodas novērst, izpildot norādītās problēmu novēršanas darbības, vai ja konstatējat cita veida traucējumus, vērsieties ražotāja servisā.

13. Likvidēšana



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

savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļnodošanas izdzēsiet visus datus.

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

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

14. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 500272_2510 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.

- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.

- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.

- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 500272_2510, atvērt savu lietošanas pamācību.

14.1. Serviss

LV Serviss Latvija

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 500272_2510

14.2. Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

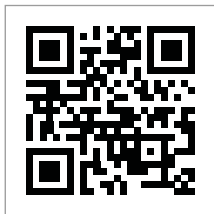
44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

15. Rezerves daļu pasūtīšana

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



Noskenējiet šo kvadrātķodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru. Izmantojot šo kvadrātķodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

i Ievēribai

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 500272_2510.
- Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

16. Receptes

16.1. Zaļais pesto

Sastāvdaļas

- 80 g bazilika
- 80 ml olīveļļas
- 2–3 ēdamkarotes ciedru riekstu
- 1–2 ķiploka daiviņas
- 50 g Parmas siera
- Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

- 1) Svaigos zaļumus nomazgājiet un nokratiet ūdeni, nomizojiet ķiploku un sagrieziet Parmas sieru mazos gabaliņos.
- 2) Ievietojiet olīveļļu un zaļumus maisīšanas bļodā un blendējiet apt. 10 sekundes ar blendēšanas kātu **4**. Ja nepieciešams, sadaliet zaļumus divās daļās un sablendējiet tās vienu pēc otras, veicot blendēšanu apt. 10 sekundes.

- 3) Pievienojiet maisīšanas bļodā pārējās sastāvdaļas un turpiniet blendēt vēl 25–30 sekundes, līdz iegūstat nepieciešamo konsistenci.

16.2. Auzu pārslu smūtijs ar augļiem

Sastāvdaļas

- 1 banāns un 1 kivi
- 200 ml piena vai piena aizstājējprodukta (piem., auzu piens, mandeļu piens)
- 50 g raupju auzu pārslu
- 1–2 ēdamkarotes linsēklu
- 1 tējkarote medus vai kļavu sīrupa
- 80 ml bezpiedevu jogurta
- Citi augļi un ogas pēc garšas, piemēram, mellenes vai zemenes

Pagatavošana

- 1) Banānu un kivi nomizojiet un sagrieziet mazos gabaliņos.
- 2) Ievietojiet visas sastāvdaļas maisīšanas bļodā un blendējiet apt. 30–60 sekundes, līdz iegūstat nepieciešamo konsistenci.

16.3. Saldaiss augļu smērīnš

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Nomazgājiet un notīriet zemenes, noņemiet zaļos kātiņus. Ielieciet ogas sietā, lai liekais ūdens varētu notecēt un smērīnš nesanāktu pārāk šķidr. Lielas zemenes sagrieziet smalkāk.
- 2) Nosveriet 250 g zemeņu un ievietojiet piemērotā maisīšanas bļodā.
- 3) Uzspiediet vienu spiedienu citrona sulas.
- 4) Ja nepieciešams, izkasiet un pievienojiet vaniļas pāksts mikstumu.

- 5) Pievienojiet nevārāmā želejas cukura paciņas saturu un ar blendēšanas kātu ④ 45 – 60 sekundes rūpīgi sablendējiet. Ja vēl ir palikuši lielāki gabaliņi, atstājiet masu mierā uz 1 minūti un pēc tam vēlreiz blendējiet 60 sekundes.
- 6) Baudiet uzreiz vai arī iepildiet augļu smēriņu burciņā un aizvākojiet to ar skrūvējamu vāciņu.

16.4. Banānu piens

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Banānu nomizojiet un sagriežiet gabaliņos.
- 2) Ielieciet banānu, pienu un cukuru maisīšanas bļodā un blendējiet ar blendēšanas kātu ④.

16.5. Majonēze

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Ievietojiet olu dzeltenumus un etiķi maisīšanas bļodā, turiet blendēšanas kātu ④ vertikāli bļodā un turiet nospiestu slēdzi ①.
- 2) Lēnām ar vienmērīgi tievu strūklu lejiet klāt eļļu (aptuveni 1 minūtes laikā), lai eļļa sajauktos ar pārējām sastāvdaļām.
- 3) Noslēgumā pēc garšas pievienojiet sāli un piparus.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

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

Stan informacj · Informācijas data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums:

12/2025 · Ident.-No.: SSM350D1-122025-1

IAN 500272_2510

