



HAND BLENDER SET SSMS 600 E5

(FI)
SAUVASEKOITINSARJA

Käyttöohje

(PL)
BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

(EE)
SAUMIKSERI KOMPLEKT

Kasutusjuhend

(DE) **(AT)** **(CH)**

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(SE)
STAVMIXER, SET

Bruksanvisning

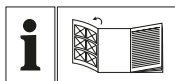
(LT)
TRINTUVAS (RINKINYS)

Naudojimo instrukcija

(LV)
BLENDERIS

Lietošanas pamācība

IAN 484652_2501



FI

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

SE

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

PL

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

LT

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

EE

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

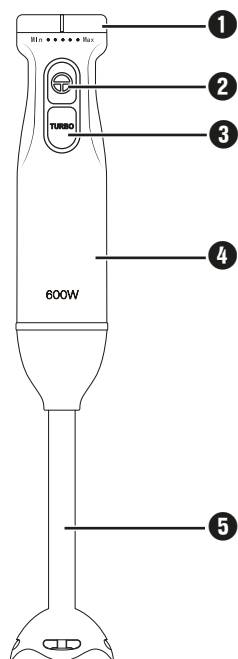
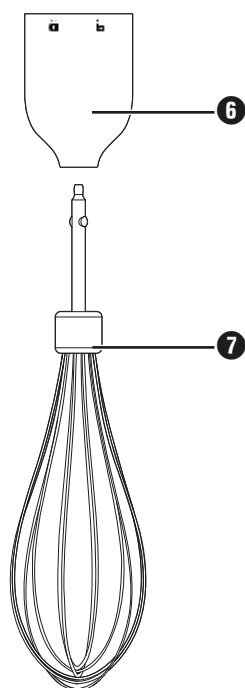
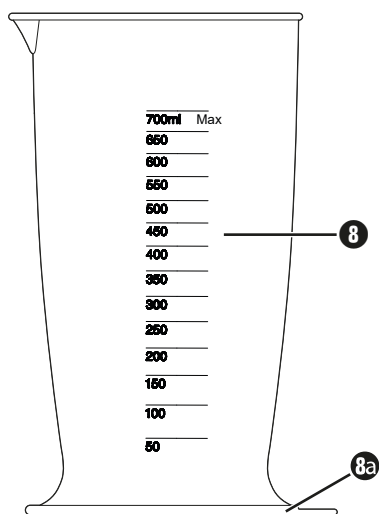
LV

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

DE (AT) CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	13
PL	Instrukcja obsługi	Strona	25
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	37
EE	Kasutusjuhend	Lehekülj	49
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	61
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

A**B****C**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Mää räysten mukainen käyttö.	2
Toimituksen sisältö	2
Laitteen osat/varusteet	2
Tekniset tiedot.	2
Käytetyt varoitukset ja symbolit.	3
Turvallisuus	4
Käyttö	6
Laitteen kokoaminen	6
Sauvasekoittimen kokoaminen	6
Vispilän kokoaminen	6
Käyttö	6
Taulukko Työstöajat	7
Puhdistus	8
Hävittäminen.	8
Laitteen hävittäminen	8
Pakkauksen hävittäminen	8
Kompernass Handels GmbH:n takuu	9
Huolto	10
Maahantuojat	10
Reseptejä.	10
Majoneesi	10
Vihannessosekeitto	10
Kurpitsakeitto	11
Makea marjalevite	11
Suklaavaahto	12

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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

Määräysten mukainen käyttö

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

Toimituksen sisältö

Laitteen vakioitoimitus sisältää seuraavat osat:

- Sauvasekoitinsetti
 - Mitta-astia ja yhdistetty kansi/jalusta
 - Vispilä
 - Käyttöohje
- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
 - 2) Poista kaikki pakkausmateriaali.
 - 3) Puhdista kaikki laitteen osat kohdassa **Puhdistaminen** kuvatulla tavalla.

Huomautus

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

Laitteen osat/varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

- 1 Nopeedensäädin
- 2 Painike  (normaali nopeus)
- 3 Turbopainike (suuri nopeus)
- 4 Moottoriosio
- 5 Varsiosa

Kuva B (vispilä):

- 6 Vispilän pidike
- 7 Vispilä

Kuva C (varusteet):

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

Tekniset tiedot

Verkojännite	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojausluokka	II / 
Mitta-astia 	
Tilavuus	900 ml
Asteikko mittausta varten (hyötytilavuus)	700 ml
Maks. täyttömäärä työstettäessä	300 ml

Suosittelimme seuraavia käyttöaikoja:

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

Anna vispilän  jäähtyä 3 minuutin käyttöajan jälkeen noin 6 minuutin ajan.

Jos nämä käyttöajat ylitetään, laite voi ylikuumentua ja vaurioitua!

Käytetyt varoitukset ja symbolit

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

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

	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Lue käyttöohje.
	Váltakozó áram/váltó feszültség
	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä jännitteisten ja kosketettävien osien välillä.
	Ei saa upottaa veteen!
	Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Turvallisuus

SÄHKÖISKUN VAARA

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

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia varuste- tai lisäosia, kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta.
- Irrota laite sähköverkosta aina,...
 - ...kun laite jätetään ilman valvontaa
 - ...kun laitetta puhdistetaan
 - ...kun kokoat laitetta tai irrotat siitä osia.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä aina varoen.
- Äärimmäisen terävien terien käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara.
- Puhdista laite erittäin varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!
- Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.

Käyttö

Huomautus

- ▶ Mitta-astian **8** avulla voidaan mitata enintään 700 ml nestettä. Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua mitta-astian **8** reunojen yli.
- ▶ Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita mitta-astiasa **8**, voit irrottaa mitta-astian **8** jalustan **8a** ja käyttää sitä kantena. Varmista, että myös mitta-astian **8** kaatonokka on suljettu.

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

HUOMIO! **AINEELLISET VAHINGOT!**

- ▶ Älä käytä varsiosaa **5** kiinteiden elintarvikkeiden käsittelyyn. Se aiheuttaa laitteeseen korjauskelvottomat vauriot!
- Vispilällä **7** voidaan valmistaa majoneesia, vaahdottaa kermaa ja munanvalkuaisia tai sekoittaa jälkiruokia. Suosittelemme, että vispilää **7** käytetään korkeintaan 3 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähdyä.

Laitteen kokoaminen

VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

Huomautus

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

Sauvasekoittimen kokoaminen

VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Terä on erittäin terävä! Käsittele teriä aina varoen.
- Aseta varsiosa **5** moottoriosan **4** päälle niin, että nuoli osoittaa symboliin **6**. Kierrä varsiosaa **5**, kunnes moottoriosan **4** oleva nuoli osoittaa symboliin **6**.

Vispilän kokoaminen

- Paina vispilää **7** vispilän pidikkeeseen **6**, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- Aseta näin koottu vispilä **7** moottoriosalle **4** niin, että nuoli osoittaa symboliin **6**. Kierrä moottoriosaa **4**, kunnes nuoli osoittaa symboliin **6**.

Käyttö

VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

Huomautus

- ▶ Jos haluat vaahdottaa kermaa vispilällä **7**, pidä astiaa vaahdottamisen aikana vinossa. Näin kerma vaahdotuu nopeammin. Varmista, ettei kermaa roisku ulos vaahdotuksen aikana. Kierrä kerman vaahdottamista varten nopeussäädin **1** asentoon "Max".

Kun olet koonnut sauvasekoitinsetin haluamallasi tavalla:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 2) Pidä painiketta  **2** painettuna työstääksesi elintarvikkeita normaalinopeudella. Lisää nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Max". Vähennä nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Min".

3) Pidä turbopainiketta **3** painettuna työstääksesi elintarvikkeita suurella nopeudella. Painamalla turbopainiketta **3** saat heti käyttöön suurimman mahdollisen työstönopeuden.

- 4) Kun et enää halua jatkaa ruoka-aineiden käsittelyä, vapauta painettu painike  **2/3**.

Huomautus

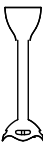


Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten kirsuntaa tai vastaavaa, levitä varaosan **5** käyttöakseliin hieman neutraalinmakuista ruokaöljyä.

Taulukko Työstöajat

Seuraava taulukko on tarkoitettu ohjeelliseksi. Noudata suositeltuja työstöaikoja, jotta laite ei ylikuumene. Jos aineksia ei vielä suositellun ajan jälkeen ole työstetty haluamallasi tavalla, odota, kunnes moottori on jäähtynyt, ennen kuin jatkat laitteen käyttöä.

Suosittelemme, että varaosan **5** annetaan jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuutin ajan ja vispilän **7** noin 3 minuutin käytön jälkeen noin 6 minuutin ajan.

SEKOITUS-OSA	AINESOSA	SUOSITELTU MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
	Hedelmät, vihannekset	100–200 g	 Min Max ¹	30–60 s
	Vauvanruoka, keitot, kastikkeet	100–400 ml	 Min Max ¹	60 s
	Pirtelöt, maitojuomat	100–1000 ml	 Min Max ¹	60 s
	Kreemi	250 ml	TURBO	70–90 s
	Valkuaisvahto	4 kananmunaa	TURBO	120 s

¹ Aseta nopeus aina haluamasi koostumuksen mukaisesti.

Puhdistus

VAROITUS! **SÄHKÖISKUN VAARA!**

- Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sauvasekoitinsetin puhdistamista.

 Älä missään tapauksessa puhdista moottoriosaa **4** veteen upottamalla tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

Huomautus

 Mitta-astia **8** sekä yhdistetty kansi/jalusta **8a** ja vispilä **7** voidaan pestä astianpesukoneessa.

HUOMIO! **AINEELLISET VAHINGOT!**

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

- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Puhdista moottoriosaa **4** ja vispilän pidike **6** kostealla liinalla.
Varmista, ettei moottoriosan **4** aukkoihin pääse vettä. Jos lika on pinttynyt kiinni, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi astianpesuainejäämät kostealla liinalla.
- 3) Puhdista varsiosa **5**, vispilä **7** sekä mitta-astia **8** ja yhdistetty kansi/jalusta **8a** perusteellisesti astianpesuvedessä ja poista sen jälkeen pesuainejäämät puhtaalla vedellä.
- 4) Kuivaa kaikki osat kuivalla liinalla ja varmista, että laite on täysin kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



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

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

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

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



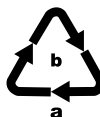
Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätahuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätahuoltotekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan

kierrättää. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on

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

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

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

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

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 484652_2501 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



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

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan
Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja
voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenu-
mero (IAN) 484652_2501.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 484652_2501

Maahantuoja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptejä

Majoneesi

Ainekset

- 2 dl neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rapsiöljyä
- 1 kananmunan keltuainen
- 5 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Laita keltuainen ja sitruunamehu sekoitus-astiaan, pidä vispilää ⑦ astiassa pysty-suorassa ja paina turbopainiketta ③.
- 2) Lisää öljyä tasaisena ohuena norona (n. 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin aineksiin.

Mausta lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Vihannessosekeitto

2–4 henkilölle

Ainekset

- 2–3 rkl öljyä
- 200 g sipulia
- 200 g perunaa (parhaiten soveltuvat jauhoiset perunalajikkeet)
- 200 g porkkanaa
- 3,5–4 dl kasvislientä (tuoretta tai jauheesta)
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää
- 5 g persiljaa

Valmistus

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

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

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

- 1 keskikokoinen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 10–20 g tuoretta inkivääriä
- 3 rkl rapsiöljyä
- 400 g kurpitsaa
(hokkaidokurpitsa soveltuu tarkoitukseen parhaiten, koska sen kuori pehmenee kypsennyksen aikana eikä sitä tarvitse kuoria)
- 2,5–3 dl kookosmaitoa
- 2,5–5 dl kasvislientä
- ½ appelsiinin mehu
- hieman kuivaa valkoviiniä
- 1 tl sokeria
- suolaa, pippuria

Valmistus

- 1) Kuori ja silppua sipuli, samoin valkosipuli. Kuori inkivääri ja pilko se pieneksi. Kuullota ensin sipulia ja inkivääriä kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin kuluttua valkosipuli ja jatka kuullottamista.

- 2) Puhdista kurpitsa huolellisesti kasvisharjalla lämpimän veden alla ja leikkaa se sitten 2–3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. (Jos käytetään muuta kurpitsalajiketta kuin hokkaidoa, se on lisäksi kuorittava). Lisää kurpitsalohkot sipulien ja inkiväärin joukkoon ja jatka kuullottamista. Kaada seoksen päälle puolet kookosmaidosta ja niin paljon kasvislientä, että kurpitsanpalat peittyvät. Kypsennä seosta kansi suljettuna noin 20–25 minuuttia, kunnes kurpitsa pehmenee. Sekoita seos tasaiseksi varsiosalla 5. Lisää kookosmaitoa, kunnes keiton koostumus on sopivan kuohkeaa ja kermaista.
- 3) Mausta keitto appelsiinimehulla, valkoviinillä, sokerilla, suolalla ja pippurilla niin, että keitossa on tulisuuden lisäksi myös sopivasti makeutta, happamuutta ja suolaisuutta.

Makea marjalevite

Ainekset

- 250 g mansikoita tai muita hedelmiä (tuoreita tai pakastettuja)
- 1 paketti (n. 125 g) hyytelösokeria, jota ei tarvitse keittää
- 1 tilkka sitruunamehua
- 1 veitsenkärjellinen vaniljatangon ydintä

Valmistus

- 1) Pese mansikat ja poista vihreät kannat. Anna valua hyvin siivilässä, jotta ylimääräinen vesi tippuu pois eikä levitteestä tule liian juoksevaa. Pilko suuremmat mansikat pienemmiksi.
- 2) Punnitse 250 g mansikoita ja laita ne sopivaan sekoituskulhoon.
- 3) Lisää tilkka sitruunamehua.
- 4) Raaputa tarvittaessa joukkoon vaniljatangon ydintä.

- 5) Lisää paketillinen hyytelösokeria, jota ei tarvitse keittää, ja sekoita varsiosalla **5** perusteellisesti 45–60 sekunnin ajan. Jos seoksessa on vielä suurempia palasia, odota 2 minuuttia ja soseuta sitten uudelleen 60 sekuntia.
- 6) Nauti marjalevite heti tai laita se tölkkiin, jossa on kierrettävä kansi.

Suklaavaahto

4 henkilölle

Ainekset

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

Valmistus

- 1) Kiehauta kerma, pilko suklaa ja sulata se kermassa hitaasti pienellä lämmöllä. Raavi sekaan puolikkaan vaniljatangon siemenet.
- 2) Anna jäähtyä jääkaapissa täysin ja kiinteytyä.
- 3) Sekoita ennen tarjoilua vispilällä **7** kuohkeaksi.

Vinkki: Sen kanssa maistuvat tuoreet hedelmät.

Innehållsförteckning

Inledning	14
Föreskriven användning	14
Leveransens innehåll	14
Beskrivning/Tillbehör	14
Tekniska data	14
Varningar och symboler	15
Säkerhetsanvisningar	16
Användning	18
Montering	18
Montera stavmixern	18
Montera ballongvispen	18
Användning	18
Tabell över bearbetningstider	19
Rengöring	20
Kassering	20
Kassera/återvinna produkten	20
Kassera förpackningen	20
Garanti från Kompernass Handels GmbH	21
Service	22
Importör	22
Recept	22
Majonäs	22
Krämig grönsakssoppa	22
Pumpasoppa	23
Rårörd marmelad	23
Chokladmousse	24

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Föreskriven användning

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

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer, set
 - Måttbägre med lock/fot (i kombination)
 - Visp
 - Bruksanvisning
- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
 - 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.
 - 3) Rengör alla delar av produkten så som beskrivs i kapitel **Rengöring**.

① Observera

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

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

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

Bild B (ballongvisp):

- ⑥ Visphållare
- ⑦ Ballongvisp

Bild C (tillbehör):

- ⑧ Måttbägre (med lock och fot )

Tekniska data

Nätspänning	220-240 V ~, 50-60 Hz
Märkeffekt	600 W
Skyddsklass	II/ 
Måttbägre ⑧	
Volym	900 ml
Nyttovolym för mätning (skala)	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml

Vi rekommenderar följande drifttider:

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

Låt ballongvispen **⑦** svalna i ca 6 minuter när den använts i 3 minuter.

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

Varningar och symboler

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

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

	Observera: Under Observation finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Läs bruksanvisningen.
	Växelström/-spänning
	Skyddsklass II: Dubbel eller förstärkt isolering mellan spänningsförande och åtkomliga delar.
	Får inte doppas ned i vatten!
	Kan diskas i maskin.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

Användning

Observera

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

AKTA! **RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

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

Montering

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Sätt inte i kontakten förrän stavmixern monterats ihop.

Observera

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

Montera stavmixern

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

Montera ballongvispen

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

Användning

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

Observera

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

När du monterat ihop stavmixersetet:

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 2) Håll knappen 2 intryckt för att bearbeta livsmedel på normal hastighet. Flytta reglaget 1 mot läge Max för att öka hastigheten. Flytta reglaget 1 mot läge Min för att minska hastigheten.

- 3) Håll turboknappen 3 intryckt för att bearbeta livsmedel på riktigt hög hastighet. Med turboknappen 3 kommer man genast upp i maximal hastighet.

- 4) När du mixat klart släpper du bara brytarna 2/3.

Observera



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

Tabell över bearbetningstider

Uppgifterna i följande tabell är bara riktlinjer. Håll de bearbetningstider som anges så att produkten inte överhettas. Om allt inte mixats till belåtenhet efter den tid som rekommenderas ska du vänta tills motorn svalnat innan du kopplar på produkten igen.

Vi rekommenderar att låta stavmixern 5 svalna i ca 2 minuter när den använts i 1 minut och vispen 7 i ca 6 minuter när den använts 3 minuter.

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

¹ Ställ in hastigheten efter den konsistens du vill ha.

Rengöring

VARNING! **RISK FÖR ELCHOCK!**

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



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

Observera



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

AKTA! **RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

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

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

Kassering

Kassera/återvinna produkten



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

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

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

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

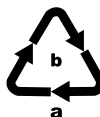


Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras

separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 484652_2501 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 Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 484652_2501.

Service



Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se



Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 484652_2501

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Majonäs

Ingredienser

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

Tillagning

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

Krämig grönsakssoppa

2 – 4 personer

Ingredienser

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

Tillagning

- 1) Skala löken och hacka. Skölj, skala och skiva morötterna. Skala och skölj potatisen och skär upp den i ca 2 cm stora bitar.
- 2) Hetta upp oljan i en gryta och låt löken brynas försiktigt i den. Tillsätt morötter och potatis och låt dem koka med. Häll på så mycket grönsaksbuljong att det täcker grönsakerna väl och koka dem mjuka i 10 – 15 minuter. Häll på mera buljong under tiden om den kokar bort och inte täcker grönsakerna helt.

- 3) Skölj, torka och skaka av persiljan och ta sedan bort stjällkarna. Riv persiljan i stora bitar och tillsätt i soppan. Kör allt till puré med stavmixern **5** i ca 1 minut. Smaka av med salt, peppar och riven muskotnöt.

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

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

Tillagning

- 1) Skala och hacka löken och vitlöken. Skala och finhacka ingefäran. Låt först lök och ingefära brynas lätt i den heta oljan. Tillsätt vitlöken efter 2 minuter och låt den steka med.
- 2) Rengör pumpan grundligt med en rotsaksborste och varmt vatten och skär sedan upp den i ca 2 – 3 cm stora bitar. (Om man använder någon annan pumpa än hokkaidopumpa måste den också skalas). Tillsätt pumpatärningarna i lök- och ingefärablandningen och bryn försiktigt. Fyll på hälften av kokosmjölken och så mycket buljong att pumpan täcks ordentligt. Koka under lock i ca 20 – 25 minuter tills pumpan blivit mjuk. Mixa till en slät smet med stavmixern **5**. Tillsätt sedan kokosmjölk tills soppan får den rätta mjuka och krämiga konsistensen.

- 3) Smaka av soppan med apelsinsaft, vitt vin, salt och peppar. Då får den en söt och balanserat syrlig och salt smak med sting.

Rårörd marmelad

Ingredienser

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

Tillagning

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

Chokladmousse

4 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

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

Tips: Färs frukt är jättegott till.

Spis treści

Wprowadzenie	26
Użycie zgodne z przeznaczeniem	26
Zakres dostawy	26
Opis urządzenia/Oprzysiężowanie	26
Dane techniczne	26
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	27
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	28
Przeznaczenie	30
Składanie urządzenia	30
Zamocowanie blendera	30
Zamocowanie trzepaczki	30
Obsługa	30
Tabela czasów przetwarzania	31
Czyszczenie	32
Utylizacja	32
Utylizacja urządzenia	32
Utylizacja opakowania	33
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	33
Serwis	34
Importer	34
Przepisy	35
Majonez	35
Zupa krem z warzyw	35
Zupa dyniowa	35
Słodki przecier owocowy	36
Krem czekoladowy	36

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- Blender ręczny – zestaw
 - miarka z pokrywką/podstawką
 - trzepaczka do piany
 - instrukcja obsługi
- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
 - 2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
 - 3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale **Czyszczenie**.

i Wskazówka

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

Opis urządzenia/ Oprzrzędownie

Ilustracja A (blender ręczny):

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

Rysunek B (trzepaczka do piany):

- ❻ Uchwyt trzepaczki do piany
- ❼ Trzepaczka do piany

Rysunek C (akcesoria):

- ❽ Miarka (z pokrywką/podstawką ❸a)

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony	II / 
Miarka ❸	
Pojemność	900 ml
Pojemność użytkowa do odmierzenia (skala)	700 ml
Pojemność użytkowa do przetwarzania	300 ml

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

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

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

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

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 wzmożonej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

Przeznaczenie

i Wskazówka

- ▶ W miarce **8** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **8**.
- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w miarce **8** możesz zdjąć podstawę **8a** miarki **8** i użyć jej jako pokryw. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **8** był również zamknięty.

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

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Składanie urządzenia

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

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

i Wskazówka

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

Zamocowanie blendera

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

- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, by strzałka była skierowana na symbol **6**. Obracaj blenderem **5** dotąd, aż strzałka na bloku silnika **4** będzie skierowana na symbol **6**.

Zamocowanie trzepaczki

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

Obsługa

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

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

i Wskazówka

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

Po złożeniu zestawu z blenderem w określonej konfiguracji:

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

- 4) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przełącznik  ②/③.

Wskazówka

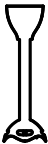


Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie lub podobne, polej watek napędowy blendera ⑤ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

Tabela czasów przetwarzania

Poniższa tabela służy do orientacji. Należy kierować się zalecanymi czasami przetwarzania, aby urządzenie nie uległo przegrzaniu. Jeśli po zalecanych czasie składniki nie zostały przetworzone w zadowalającym stopniu, należy przed dalszym użyciem urządzenia odczekać na ostygnięcie silnika.

Zalecamy pozostawienie blendera ⑤ do ostygnięcia po 1 minucie pracy na ok. 2 minuty i trzepaczki do piany ⑦ po 3 minutach na ok. 6 minut.

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

¹ Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

Czyszczenie

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

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



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

i Wskazówka



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

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



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

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

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

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

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

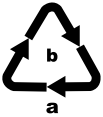


Informacje na temat możliwości utylizacji wystużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używany 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) 484652_2501 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 wystać 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) 484652_2501.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 484652_2501

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Majonez

Surowce

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

Przygotowanie

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

Zupa krem z warzyw

2 – 4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Obrabć cebule i posiekać. Marchew wymyć, obrabć i pociąć na plasterki. Ziemniaki obrabć, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.

2) Na rozgrzany w garnku olej wysypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 – 15 minut. W razie odsłonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.

- 3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Całość miksować blendem ⑤ przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muszkatołową.

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Obrabć cebule i posiekać, podobnie czosnek. Imbir obrabć i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.

- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 – 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dodać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 – 25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem ❸. W trakcie miksowania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

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 2 minutach i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
- 6) Przecier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

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

Przygotowanie

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

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Turiny

Ižanga	38
Naudojimas pagal paskirtį	38
Tiekiamas rinkinys	38
Prietaiso aprašas / priedai	38
Techniniai duomenys	38
Naudojami išpėjimai ir ženklai	39
Sauga	40
Naudojimas	42
Surinkimas	42
Strypinio trintuvo surinkimas	42
Plakimo šluotelės surinkimas	42
Naudojimas	42
Apdorojimo trukmių lentelė	43
Valymas	44
Šalinimas	44
Prietaiso šalinimas	44
Pakuotės šalinimas	44
Kompernaß Handels GmbH garantija	45
Priežiūra	46
Importuotojas	46
Receptai	46
Majonezas	46
Trinta daržovių sriuba	46
Moliūgų sriuba	47
Saldi vaisių užtepėlė	47
Šokoladinis kremas	48

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Naudojimas pagal paskirtį

Strypinio trintuvo rinkinys skirtas tik nedideliam maisto produktų kiekiui apdoroti. Jis skirtas tik buitinėms reikmėms. Strypinio trintuvo rinkinys nėra skirtas komerciniam naudojimui.

Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Strypinio trintuvo rinkinys
 - Matavimo indas su kombinuotuoju dangčiu-stovu
 - Plakimo šluotelė
 - Naudojimo instrukcija
- 1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
 - 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
 - 3) Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje **Valymas**.

Nurodymas

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

Prietaiso aprašas / priedai

A paveikslėlis (strypinis trintuvas)

- ❶ Greičio reguliatorius
- ❷ Mygtukas  (normalus greitis)
- ❸ „Turbo“ mygtukas (didelis greitis)
- ❹ Variklio blokas
- ❺ Trintuvas

B paveikslėlis (plakimo šluotelė)

- ❻ Plakimo šluotelės laikiklis
- ❼ Plakimo šluotelė

C paveikslėlis (priedai)

- ❽ Matavimo indas (su kombinuotuoju dangčiu-stovu )

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~, 50–60 Hz
Vardinė galia	600 W
Apsaugos klasė	II / 
Matavimo indas 	
Talpa	900 ml
Matavimo skalė (naudingoji talpa)	700 ml
Didž. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus	300 ml

Rekomenduojama veikimo trukmė:

Trintuvui  veikus 1 minutę, palaukite apie 2 minutes, kad prietaisas atvėstų.

Plakimo šluotelei  veikus 3 minutes, palaukite apie 6 minutes, kad prietaisas atvėstų.

Viršijus šią veikimo trukmę prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

Naudojami įspėjimai ir ženklai

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

	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 tarp dalių su įtampa ir dalių, prie kurių galima prisiliesti.
	Nenardinkite į vandenį!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.

Sauga

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! SUŽALOJIMO PAVOJUS!

- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- Kas kartą atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, kai ketinate
 - ...palikti prietaisą neprižiūrimą,
 - ...prietaisą valyti,
 - ...prietaisą surinkti ar išrinkti.
- Vaikams šį prietaisą naudoti draudžiama.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Peiliai nepaprastai aštrūs! Visada elkitės su jais atsargiai.
- Naudojant labai aštrius peilius kyla pavojus susižaloti.
- Prietaisą valykite labai atsargiai. Peiliai nepaprastai aštrūs!
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai paliecate jį neprižiūrimą, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti.

Naudojimas

Nurodymas

- ▶ Matavimo indu **8** galite pamatuoti iki 700 ml skysčių. Apdorodami skystį, jo pilkite ne daugiau nei 300 ml, nes skystis iš matavimo indo **8** gali išsilieti.
- ▶ Jei skysčius ar maisto produktus norite laikyti matavimo inde **8**, galite nuimti matavimo indo **8** stovą **8a** ir juo uždengti indą. Įsitikinkite, kad uždengėte ir matavimo indo **8** snapelį.

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

DĖMESIO! **MATERIALINĖ ŽALA!**

- ▶ Nenaudokite trintuvo **5** kietiems maisto produktams apdoroti. Prietaisas nepataisomai suges!
- Plakimo šluotele **7** galite pagaminti majonezo, suplakti grietinėlę ir kiaušinio baltymą ar paruošti desertą. Rekomenduojame plakimo šluotelę **7** vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 3 minutes ir paskui leisti jai atvėsti.

Surinkimas

ĮSPĖJIMAS! **SUŽALOJIMO PAVOJUS!**

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

Nurodymas

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

Strypinio trintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! **SUŽALOJIMO PAVOJUS!**

- ▶ Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.
- Trintuvą **5** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą **6**. Sukite trintuvą **5**, kol rodyklė ant variklio bloko **4** bus nukreipta į ženklą **6**.

Plakimo šluotelės surinkimas

- Plakimo šluotelę **7** spauskite į plakimo šluotelės laikiklį **6**, kol ji užsifiksuos.
- Taip surinktą plakimo šluotelę **7** ant variklio bloko **4** uždėkite taip, kad rodyklė būtų nukreipta į ženklą **6**. Sukite variklio bloką **4**, kol rodyklė bus nukreipta į ženklą **6**.

Naudojimas

ĮSPĖJIMAS! **SUŽALOJIMO PAVOJUS!**

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

Nurodymas

- ▶ Jei plakimo šluotele **7** norite suplakti grietinėlę, plakdami indą laikykite įstrižai. Taip grietinėlė greičiau sustandės. Stebėkite, kad plakama grietinėlė netikėtų. Norėdami suplakti grietinėlę, greičio reguliatorių **1** pasukite į padėtį MAX.

Kai strypinio trintuvo rinkinį surenkate norimam naudojimui:

- 1) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
- 2) Norėdami maisto produktus apdoroti normaliu greičiu, spauskite mygtuką 2. Norėdami padidinti greitį, greičio reguliatorių 1 pasukite MAX kryptimi. Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių 1 pasukite MIN kryptimi.

- 3) Kai maisto produktus norite apdoroti dideliu greičiu, spauskite „Turbo“ mygtuką 3. Paspaudus „Turbo“ mygtuką 3, prietaisas iškart ima veikti didžiausiu greičiu.

- 4) Apdoroję maisto produktus, nuspausť mygtuką 2/3 tiesiog atleiskite.

Nurodymas



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

Apdorojimo trukmių lentelė

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.

Trintuvui 5 veikus 1 minutę, rekomenduojame apie 2 minutes leisti jam atvėsti; plakimo šluotelei 7 veikus 3 minutes, rekomenduojame apie 6 minutes leisti jai atvėsti.

MAIŠYMO ANTGALIS	MAISTO PRODUKTAS	REKOMENDUOJAMAS KIEKIS	GREITIS	TRUKMĖ
	Vaisiai, daržovės	100–200 g	Min Max 1	30–60 s
	Kūdikių maistas, sriubos, padažai	100–400 ml	Min Max 1	60 s
	Kokteiliai, pieno gėrimai	100–1 000 ml	Min Max 1	60 s
	Kremas	250 ml	TURBO	70–90 s
	Plakti kiaušinių baltymai	4 kiaušiniai	TURBO	120 s

¹ Greitį nustatykite atsižvelgdami į pageidaujamą konsistenciją.

Valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami strypinio trintuvo rinkinį visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.



Valydami prietaisą, variklio bloko ④ jokių būdu nenardinkite į vandenį ir nelaikykite po tekančiu vandeniu.

① Nurodymas



Matavimo indą ⑧ su kombinuotuoju dangčiu-stovu ⑧a ir plakimo šluotelę ⑦ galima plauti indaplovėje.

⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

- 1) Ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Variklio bloką ④ ir plakimo šluotelės laikiklį ⑥ valykite drėgna šluoste. Pasirūpinkite, kad į variklio bloko ④ angas nepatektų vandens. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Ploviklio likučius nuvalykite drėgna šluoste.
- 3) Trintuvą ⑤, plakimo šluotelę ⑦ ir matavimo indą ⑧ su kombinuotuoju dangčiu-stovu ⑧a kruopščiai išplaukite vandeni su plovikliu ir paskui perplaukite švari vandeniu, kad ant jų neliktų ploviklio likučių.
- 4) Sausa šluoste viską gerai nusauskite ir prieš vėl naudodami įsitinkinkite, kad prietaisas yra visiškai sausas.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



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

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

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



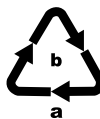
Kaip pašalinti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



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

Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prirėkus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):
1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 484652_2501.
- 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 skyrį.

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



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į
„Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį
(www.lidl-service.com), kuriame įvedę gami-
nio numerį (IAN) 484652_2501 galėsite
atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 08 800 33144

Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 484652_2501

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Majonezas

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Į maišymo indą įmuškite kiaušinio trynį ir supilkite citrinos sultis. Plakimo šluotelę **7** inde laikydami vertikaliai, paspauskite „Turbo“ mygtuką **8**.
- 2) Lėtai tolygia, plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad jis susimaišytų su kitais produktais.

Galiausiai pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Trinta daržovių sriuba

2–4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Nulupkite ir supakopkite svogūnus. Mor-
kas nuplaukite, nuskusite ir supjaustykite
griežinėliais. Bulves nulupkite, nuplaukite
ir supjaustykite maždaug 2 cm dydžio
kubeliais.

- 2) Puode pakaitinkite aliejų ir jame iki skaidrumo patroškinkite svogūnus. Sudėkite morkas, bulves ir viską kartu troškinkite. Įpilkite tiek sultinio, kad daržovės būtų visiškai apsemtos, ir pavirkite sriubą 10–15 minučių, kol daržovės suminkštės. Jei reikia, dar įpilkite sultinio, kad daržovės visada būtų apsemtos.
- 3) Petražoles nuplaukite, išpurtykite vandenį ir pašalinkite kotelius. Petražoles suplėšykite stambiais gabalais ir sudėkite į sriubą. Visą sutrinkite į tyrę, apie 1 minutę trindami trintuvu ❸. Pagardinkite druska, pipirais ir tarkuotu muskato riešutu.

Moliūgų sriuba

4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Nulupkite ir supapokite svogūną bei česnaką. Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite imbierą. Pirmiausia karštamė aliejuje patroškinkite svogūną ir imbierą. Po 2 minučių sudėkite česnaką ir viską troškinkite toliau.

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

Saldi vaisių užtepėlė

Produktai

- 250 g braškių ar kitų uogų bei vaisių (šviežių arba šaldytų)
- 1 pakelis (apie 125 g) neverdamo 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 citrinos sulčių.
- 4) Jei norite, išbraukite ir sudėkite vienos vanilės ankšties sėkles.

- 5) Supilkite pakelį neverdamo želės cukraus ir viską kruopščiai maišykite trintuvu **5** 45–60 sekundžių. Jei mišinyje liko stambesnių gabalėlių, apie 2 minutes palaukite, tada dar kartą trinkite mišinį 60 sekundžių.
- 6) Valgykite iškart arba vaisių užtepėlę sudėkite į stiklainį su užsukamuoju dangteliu ir dangtelį užsukite.

Šokoladinis kremas

4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Grietinėlę užvirinkite, šokoladą sulaužykite gabalėliais ir neaukštoje temperatūroje lėtai ištirpinkite grietinėlėje. Išbraukite pusės vanilės ankšties sėkleles ir įmaišykite į masę.
- 2) Šaldytuve visiškai atvėsinkite ir palaukite, kol masė sutvirtės.
- 3) Prieš patiekdami plakimo šluotele **7** išmaišykite iki kremo tirštumo.

Patarimas. Kartu labai tinka švieži vaisiai.

Sisukord

Sissejuhatus	50
Sihipärane kasutamine	50
Tarnekomplekt	50
Seadme kirjeldus/tarvikud	50
Tehnilised andmed	50
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	51
Ohutusjuhised	52
Kasutamine	54
Kokkupanemine	54
Saumikseri kokkupanemine	54
Vispli kokkupanemine	54
Käsitsemine	54
Töötlemisaegade tabel	55
Puhastamine	56
Jäätmekäitlus	56
Seadme jäätmekäitlus	56
Pakendi jäätmekäitlus	56
Kompernaß Handels GmbH garantii	57
Teenindus	58
Importija	58
Retseptid	58
Majonees	58
Aedviljakreemisupp	58
Kõrvitsasupp	59
Magus marjavõie	59
Šokolaadikreem	60

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

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

Sihipärane kasutamine

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

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmistest osadega:

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

1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend korbist välja.

2) Eemaldage kogu pakkematerjal.

3) Puhastage kõik seadme osad peatükis **Puhastamine** kirjeldatud viisil.

Juhis

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

Seadme kirjeldus/ tarvikud

Joonis A (saumikser):

- 1 Kiiruseregulaator
- 2 Lülit  (tavaline kiirus)
- 3 Turbolülit (suur kiirus)
- 4 Mootoriplokk
- 5 Saumikser

Joonis B (vispel):

- 6 Visplihoidik
- 7 Vispel

Joonis C (tarvikud):

- 8 Mõõtetops (kombineeritud kaane/alusega )

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nimivõimsus	600 W
Kaitseklass	II / 
Mõõtetops 	
Mahutavus	900 ml
Kasulik maht mõõtmiseks (skaala)	700 ml
Nyttvolym för bearbetning	300 ml

Me soovime järgmisi tööaegu:

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

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

Nende tööaegade ületamisel võib ülekuumenemine tekitada seadmele kahjustusi!

Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

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

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

	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Lugege juhendit.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga kaitse pingestatud ja puudutatavate osade vahel.
	Ärge asetage vette!
	Sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduvahetega, sobivad toiduvahetega kasutamiseks.

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT

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

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

Kasutamine

Juhis

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

TÄHELEPANU! **MATERIAALNE KAHJU!**

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

Kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ühendage võrgupistik alles pärast seadme kokkupanemist pistikupesasse.

Juhis

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

Saumikseri kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

Vispli kokkupanemine

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

Käsitsemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

Juhis

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

Kui olete saumikserikomplekti soovikohaselt kokku monteerinud:

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

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

Juhis



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

Töötlemisaegade tabel

Alljärgnevas tabelis on toodud orienteeruvad väärtused. Seadme ülekuumenemise vältimiseks lähtuge soovitatavatest töötlemisaegadest. Kui lisandid ei peaks soovitatud aja pärast olema teie soovitud määral veel töödeldud, siis oodake enne seadme edasi kasutamist, kuni mootor on jahtunud.

Me soovime lasta saumikseril 5 1-minutilise kasutamise umbes 2 minutit ja visplil 7 3-minutilise kasutamise järel umbes 6 minutit jahtuda.

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

¹ Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.

Puhastamine

⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Enne saumikserikomplekti puhastamist tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja.

 Mootoriplokki **4** ei tohi mitte mingil juhul asetada puhastamisel vette või hoida voolava vee all.

① Juhis

 Mõõtetops **8**, kombineeritud kaane/alusega **8a** ja vispel **7** sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks.

① TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

- 1) Tõmmake võrgupistik välja.
- 2) Puhastage mootoriplokki **4** ja visplihoidikut **6** niiske lapiga.
Veenduge, et vett ei sattu mootoriploki **4** avadesse. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuvainet. Pühkige pesuvaine jäädgid niiske lapiga ära.
- 3) Puhastage saumikserit **5**, visplit **7** ja kombineeritud kaane/alusega **8a** mõõtetopsi põhjalikult pesuvees ja eemaldage seejärel pesuvaine jäädgid puhta veega.
- 4) Kuivatage kõik hoolikalt kuivatusrätiga ja veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



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

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

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

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

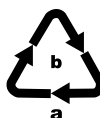


Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



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



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult.

Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangete 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 vaa- deldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või vales- ti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhen- dis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasu- tusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte äriaraseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundma- tult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbi viidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 484652_2501, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutus- juhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust all- toodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusa- dressil, lisades ostudokumendi (kassatše- ki) 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 Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 484652_2501 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 484652_2501

Importija

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Majonees

Lisandid

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

Valmistamine

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

Aedviljakreemisupp

2 – 4 inimest

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Koorige ja hakkige peenestiga sibulad. Peske, koorige porgandid ja lõigake ratasteks. Koorige, peske kartulid ja lõigake umbes 2 cm suursteks kuubikuteks.

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

Kõrvitsasupp

4 inimest

Lisandid

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

Valmistamine

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

- 2) Puhastage kõrvits aedviljaharjaga põhjalikult sooja vee all, siis lõigake 2 – 3 cm suurusteks kuubikuteks. (Kui kasutatakse kõrvitsat, tuleb kõrvits täiendavalt koorida). Lisage kõrvitsakuubikud sibulale ja ingverile ning hautage koos edasi. Taitke poole koguse kookospiima ja niipalju aedviljapuljongiga, et kõrvits on täielikult kaetud. Keetke suletud kaanega umbes 20 – 25 minutit pehmeks. Mikserdage kõik saumikseriga ⑤ segamini. Lisage sealjuures niipalju kookospiima, kuni supp saavutab õige õrnkreegja konsistentsi.

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

Magus marjavõie

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Peske ja puhastage maasikad, eemaldage sealjuures rohelistest varreotsad. Laske sõelal korralikult nõrguda, et üleliigne vesi saaks ära voolata ja võie ei muutuks liiga vedelaks. Lõigake suured maasikad väiksemaks.
- 2) Kaaluge 250 g maasikaid ja pange need sobivasse mikserdusnõusse.
- 3) Lisage sellele üks pritse sidrunimahla.
- 4) Vajadusel kaapige välja ja lisage ühe vanillikauna viljaliha.

- 5) Lisage ilma keetmata želeesuhkru paki sisu ja mikserdage põhjalikult saumikseriga ⑤ 45 – 60 sekundit. Kui peaks olema veel suuremaid tükke, laske segul 2 minutit seista ja püreestage siis 60 sekundit uuesti.
- 6) Tarvitage kohe või valage marjavõie suletava kaanega purki ja sulgege purk.

Šokolaadikreem

4 inimesele

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Laske rõõsk koor keema, purustage šokolaad ja laske sellel väikesel kuumusel aeglaselt sulada. Kaapige pooliku vanillikauna viljaliha välja ja segage massi sisse.
- 2) Laske külmikus täielikult jahtuda ja kõveneda.
- 3) Enne serveerimist segage vispliga ⑦ kreemjaks.

Soovitus: selle juurde maitsevad hästi värsked marjad.

Satura rādītājs

Ievads	62
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	62
Piegādes komplekts	62
Ierīces apraksts/piederumi	62
Tehniskie parametri	62
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	63
Drošības norādījumi	64
Lietojums	66
Salikšana	66
Rokas blendera salikšana	66
Putojamās slotiņas salikšana	66
Lietošana	66
Pārstrādes laiku tabula.	67
Tīrīšana	68
Utilizācija	68
Ierīces likvidēšana	68
Iepakojuma utilizēšana	68
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	69
Serviss	70
Importētājs	70
Receptes	71
Majonēze	71
Dārzeņu krēmzupa	71
Ķirbju zupa	71
Saldais augļu pavalgs	72
Šokolādes krēms	72

Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

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

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

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

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- Blenderis
- Mētrauks ar kombinētu vāku/balsta kāju
- Putojamā slotiņa
- Lietošanas instrukcija

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

Ievēroībai

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

Ierīces apraksts/ piederumi

A attēls (rokas blenderis):

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

B attēls (putojamā slotiņa):

- 6 Putojamās slotiņas turētājs
- 7 Putojamā slotiņa

C attēls (piederumi):

- 8 Mētrauks (ar kombinētu vāku/balsta kāju )

Tehniskie parametri

Tīkla spriegums	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nominālā jauda	600 W
Aizsardzības klase	II / 
Mētrauks 	
Tilpums	900 ml
Lietderīgais tilpums nomērīšanai (skala)	700 ml
Lietderīgais tilpums apstrādei	300 ml

Mēs iesakām šādu darbības ilgumu:

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

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

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

Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

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

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

	Ievēribai: Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Izlasiet instrukciju.
	Mainstrāva/-spriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārsa vai pastiprināta izolācija starp spriegumaktīvām daļām un daļām, kurām iespējams pieskarties.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

Lietošanas joms

i Ievēriai

- Ar mētrauku **8** var nomērit šķidrumus līdz 700 ml. Apstrādei iepildiet ne vairāk par 300 ml, citādi šķidrums var izšļakstīties no mētrauka **8**.
- Ja mētraukā **8** vēlaties glabāt šķidrumus/pārtikas produktus, varat noņemt balsta kāju **8a** balsta kāju un izmantot to kā vāku. Pārliecinieties, vai mētrauka **8** izlēšanas atvere arī ir aizvērtā.

- Ar rokas mikseri **5** jūs varat pagatavot „dip” mērces, mērces, zupas un zīdaiņu uzturu vai sablendēt mikstus augļus. Rokas blenderi **5** ieteicams nepārtraukti darbināt ne ilgāk par 1 minūti, pēc tam ļaut tam atdzist.

i UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nelietojiet rokas blenderi **5** cietu pārtikas produktu apstrādei. Tā var neatgriezeniski sabojāt ierīci!

- Ar putojamo slotiņu **7** var pagatavot majonēzi, saputo putukrējumu vai olbaltumu vai samaisīt desertu. Putojamo slotiņu **7** ieteicams nepārtraukti darbināt ne ilgāk par 3 minūtēm, pēc tam ļaut tai atdzist.

Salikšana

A BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

i Ievēriai

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

Rokas blendera salikšana

A BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

Putojamās slotiņas salikšana

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

Lietošana

A BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

i Ievēriai

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

Kad rokas blendera komplekts ir salikts izvēlējtajā variantā:

- 1) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 2) Turiet nospiestu slēdzi  **2**, lai apstrādātu pārtikas produktus ar normālu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Max”, lai palielinātu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Min”, lai samazinātu ātrumu.

3) Turiet nospiestu Turbo slēdzi **3**, lai apstrādātu pārtikas produktus ar lielu ātrumu. Nospiežot Turbo slēdzi **3**, jums uzreiz ir pieejams maksimālais apstrādes ātrums.

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

Ievēroībai

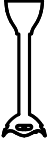


Ja darbības laikā veidojas neierasti trokšņi, piemēram, čikstoņa u.tml., uzlejiet uz rokas blendera **5** piedziņas vārpstas nedaudz neitrālas pārtikas eļļas.

Pārstrādes laiku tabula

Tālāk sniegtā tabula paredzēta, lai atvieglotu orientēšanos. Pievērsiet uzmanību ieteiktajiem apstrādes laikiem, lai ierīce nepārkarstu. Ja sastāvdaļas pēc ieteiktā laika vēl nav apstrādātas atbilstoši jūsu vēlmēm, nogaidiet, līdz ir atdzisis motors, pirms turpināt ierīces darbināšanu.

Pēc tam, kad rokas blenderis **5** ir darbināts 1 minūti, iesakām ļaut tam aptuveni 2 minūtes atdzist; tāpat ļaujiet arī putojamajai sloīņai **7** pēc 3 minūšu ilgas darbības aptuveni 6 minūtes atdzist.

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

¹ Iestatiet ātrumu atbilstoši konsistencei, kādu vēlaties iegūt.

Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! **STRĀVAS TRIECIENA RISKS!**

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

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

i Ievēribai

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

! UZMANĪBU! **MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!**

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

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

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



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

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

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

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

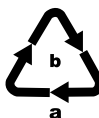


Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



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



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

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šis 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 apliecināso dokumentus.

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikiem 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 neatiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 484652_2501 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) 484652_2501, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 484652_2501

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Majonēze

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Ielejiet citrona sulu un olas dzeltenumu miksera bļodā, ievietojiet putojamo slotiņu **7** vertikāli bļodā un nospiediet Turbo slēdzi **3**.
- 2) Lēnām ar vienmērīgi tievu strūklu leļiet klāt eļļu (1 minūtes laikā), lai eļļa sajauktos ar pārējām sastāvdaļām.
- 3) Noslēgumā pēc garšas pievienojiet sāli un piparus.

Dārzeņu krēmzupa

2-4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Nomizojiet sīpolus un sasmalciniet. Nomazgājiet, nomizojiet burkānus un sagrieziet ripiņās. Nomizojiet, noskalojiet kartupeļus un sagrieziet apmēram 2 cm lielos kubiņos.

- 2) Katlā uzkarsējiet eļļu un apcepjiet sīpolus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet burkānus un kartupeļus, apcepjiet arī tos. Ielejiet tik daudz buljona, lai dārzeni būtu nosegti, un visu vāriet 10-15 minūtes. Ja nepieciešams, pievienojiet vēl buljonu, ja dārzeni vairs nav nosegti.
- 3) Nomazgājiet pētersīļus, nupuriniet ūdeni un nogrieziet kātus. Rupji sagrieziet pētersīļus un pievienojiet zupai. Visu sablendējiet ar rokas blenderi **5** apm. 1 minūti. Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un muskatiekstu.

Ķirbju zupa

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Sīpolu, kā arī ķiplokus nomizojiet un sasmalciniet. Notīriet un sīki sagrieziet ingveru. Vispirms apcepjiet karstā eļļā sīpolu un ingveru. Pēc 2 minūtēm pievienojiet un apcepjiet arī ķiploku.

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

Saldais augļu pavalgs

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

- 6) Baudiet uzreiz vai arī iepildiet augļu pavalgu burciņā un aizvākojiet ar skrūvējamu vāciņu.

Šokolādes krēms

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Ieteikums: labi garšo kopā ar svaigiem augļiem.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	74
Lieferumfang	74
Gerätebeschreibung/Zubehör	74
Technische Daten	74
Verwendete Warnhinweise und Symbole	75
Sicherheitshinweise	75
Verwendung	78
Zusammenbauen	78
Den Stabmixer zusammenbauen	78
Den Schneebeser zusammenbauen	78
Bedienen	78
Tabelle Verarbeitungszeiten	79
Reinigen	80
Entsorgung	80
Gerät entsorgen	80
Verpackung entsorgen	81
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	81
Service	82
Importeur	82
Rezepte	83
Mayonnaise	83
Gemüsecremesuppe	83
Kürbissuppe	83
Süßer Fruchtaufstrich	84
Schokocreme	84

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Hinweis

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

Gerätebeschreibung/ Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Schneebesen):

- 6 Schneebesen-Halter
- 7 Schneebesen

Abbildung C (Zubehör):

- 8 Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Garantie erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Verwendung

Hinweis

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Hinweis

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

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Bedienen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Hinweis

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

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste  ② gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

- 3) Halten Sie die Turbotaste  gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste  steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  ②/③ los.

① Hinweis

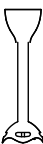


Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfußes .

Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten nach der empfohlenen Zeit noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen.

Wir empfehlen, den Mixfuß  nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten und den Schneebesen  nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen zu lassen.

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

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

Reinigen

WARNUNG! **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

Hinweis

-  Messbecher **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** und Schneebesen **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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



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

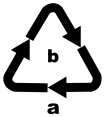
Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen

Gesichtspunkten ausgewählt und

deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese

gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 484652_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 484652_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 484652_2501

Importeur

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

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

Rezepte

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.

- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Mixfuß **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Mixfuß **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii · Informacijos data
Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
04/2025 · Ident.-No.: SSMS600E5-022025-1

IAN 484652_2501