



HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

FI
SAUVASEKOITINSARJA
Käyttöohje

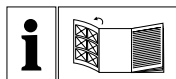
LT
TRINTUVAS (RINKINYS)
Naudojimo instrukcija

LV
BLENDERIS
Lietošanas pamācība

SE
STAVMIXER, SET
Bruksanvisning

EE
SAUMIKSERI KOMPLEKT
Kasutusjuhend

DE AT CH
STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung



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.

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.

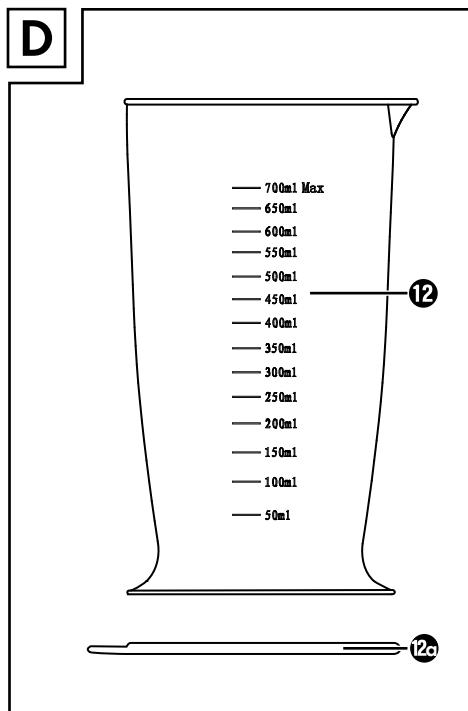
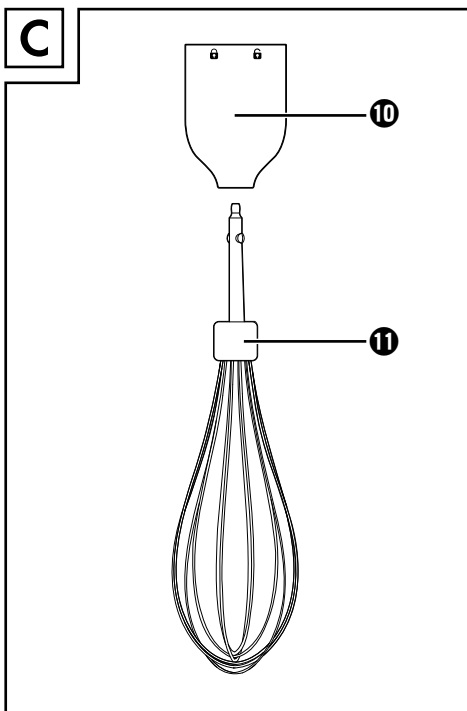
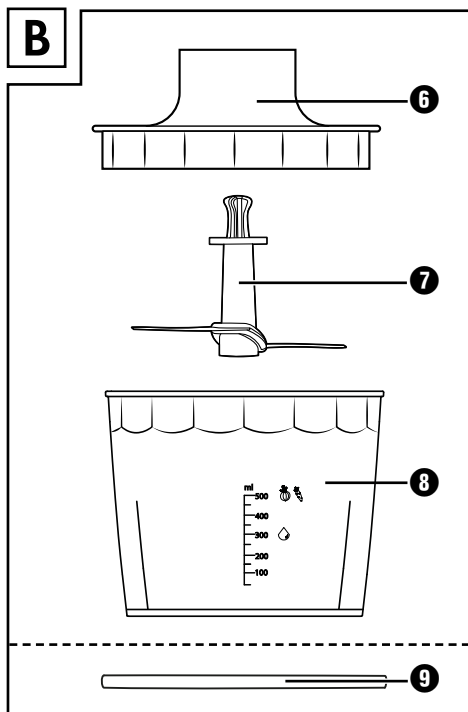
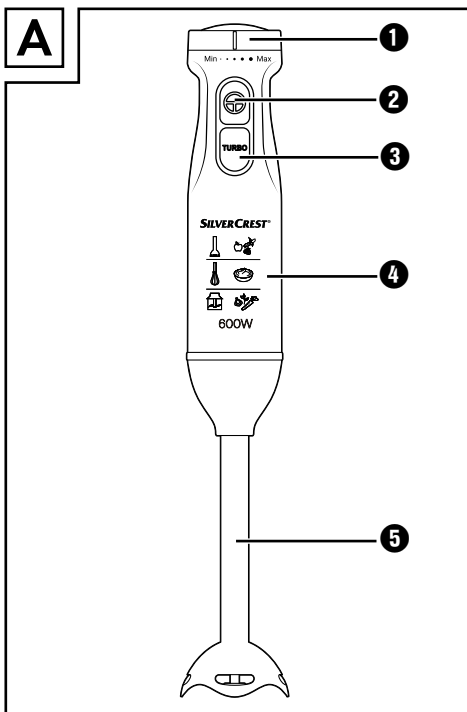
LV

Pirms lasīšanas 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	19
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	37
EE	Kasutusjuhend	Lehekülj	57
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	75
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	95



Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimituslaajuus	3
Pakkauksen hävittäminen	3
Laitteen osat/varusteet	4
Tekniset tiedot	4
Turvallisuusohjeet	5
Käyttö	7
Laitteen kokoaminen	8
Sauvasekoittimen kokoaminen	8
Vispilän kokoaminen	8
Leikkurin kokoaminen	8
Käyttö	9
Sauvasekoittimen ja vispilän käyttö	9
Leikkurin käyttö	10
Puhdistus	11
Laitteen hävittäminen	12
Kompernass Handels GmbH:n takuu	13
Huolto	14
Maahantuoja	14
Reseptejä	15
Vihannessosekeitto	15
Kurpitsakeitto	16
Makea hedelmälevite	17
Suklaavaahto	17
Majoneesi	18

Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta.

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

Määräystenmukainen käyttö

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

VAROITUS

Muun kuin määräystenmukaisen käytön aiheuttama vaara!

Laite saattaa aiheuttaa vaaraa, jos sitä käytetään määräystenvastaisesti ja/tai muulla tavalla.

- Käytä laitetta ainoastaan määräystenmukaisesti.
- Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

OHJE

- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvottomista muutostöistä tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavin osin:

- Sauvasekoitinsarja
- Mitta-astia, jossa yhdistetty kansi/tukijalka
- Vispilä
- Leikkuri (terä ja kulho kannella)
- Käyttöohje

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista koko pakkausmateriaali.
- 3) Puhdista kaikki laitteen osat luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

OHJE

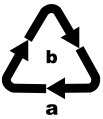
- ▶ Tarkista toimituksen täydellisyys ja osat näkyvien vaurioiden varalta.
- ▶ Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huoltomme palvelunumeron puoleen (katso luku **Huolto**).

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden ja ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

- 1–7: Muovit,
- 20–22: Paperi ja pahvi,
- 80–98: Yhdistelmäateriaalit.

OHJE

- ▶ Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuajan, jotta voit pakata laitteen asianmukaisesti mahdollisen takuutapahtuman sattuessa.

Laitteen osat/varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

- ❶ Nopeudensäädin
- ❷ Kytin  (normaali nopeus)
- ❸ Turbokytkin (suuri nopeus)
- ❹ Moottorilohko
- ❺ Sauvasekoitin

Kuva B (leikkuri):

- ❻ Kulhon kansi
- ❼ Terä
- ❽ Kulho
- ❾ Kansi

Kuva C (vispilä):

- ❿ Vispilän pidike
- ⓫ Vispilä

Kuva D (varusteet):

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

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50–60 Hz
Nimellisteho	600 W
Suojausluokka	II /  (kaksoiseristys)
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
Mitta-astia 	
Tilavuus	930 ml
Asteikko mittausta varten	700 ml
Maks. täyttömäärä työستettäessä	300 ml
Kulho 	
Tilavuus	1 000 ml
Maks. täyttömäärä työستettäessä	Elintarvikkeita enintään 500 ml:n merkintään asti  
	Nesteitä enintään 300 ml:n merkintään asti 

Suosittellemme seuraavia käyttöaikoja:

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

Anna leikkurin jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuuttia.

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

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

Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA

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



Älä koskaan upota sauvasekoittimen moottorilohkoa nesteeseen ja varmista, ettei koteloon pääse nesteitä.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

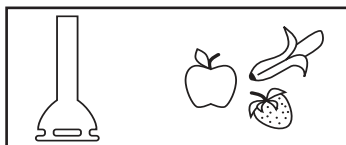
HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

Käyttö

HUOMAUTUS

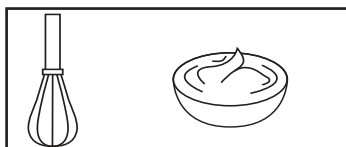
- Mitta-astian **12** avulla voidaan mitata enintään 700 ml nestettä. Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua mitta-astian **12** reunojen yli.
- Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita mitta-astiassa **12**, voit irrottaa mitta-astian **12** jalustan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



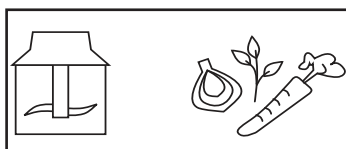
Sauvasekoittimella **5** voit valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja ja vauvanruokaa tai soseuttaa pehmeitä hedelmiä ja marjoja. Suosittelemme, että sauvasekoitinta **5** käytetään korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä sauvasekoitinta **5** kiinteiden elintarvikkeiden käsittelyyn. Se vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi!



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



Leikkurilla, joka koostuu terästä **7**, kulhosta **8** ja kulhon kannesta **6**, voidaan silputa yrttejä tai hienontaa myös kovempia elintarvikkeita. Suosittelemme, että leikkuria käytetään korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.

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 sitä aina varoen.

- Aseta sauvasekoitin **5** moottorilohkon **4** päälle niin, että nuoli ▼ on symbolin **6** kohdalla. Kierrä sauvasekoitinta **5**, kunnes moottorilohkossa **4** oleva nuoli ▼ on symbolin **6** kohdalla.

Vispilän kokoaminen

- Paina vispilä **11** vispilän pitimeen **10** niin, että se lukittuu tiiviisti paikoilleen.
- Aseta näin koottu vispilä **11** moottorilohkon **4** päälle niin, että nuoli ▼ on symbolin **6** kohdalla. Kierrä moottorilohkoa **4**, kunnes nuoli ▼ on symbolin **6** kohdalla.

Leikkurin kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varoen.

- Sijoita kulho **8** tasaiselle ja kuivalle pinnalle.
- Aseta varovasti terä **7** pidikkeeseen kulhoon **8**. Kierrä tällöin terä **7** hieman niin, että se liikuu pidikkeeseen.

HUOMAUTUS

- Terä **7** ei ole tällöin aivan tiiviisti pidikkeessä. Se on normaalia. Terä **7** on vasta sitten tiiviisti paikoillaan, kun kulhon kansi **6** asetetaan paikoilleen.
- Kaada silputtavat elintarvikkeet kulhoon **8**.

HUOMAUTUS

- ▶ Täytä kulho **8** elintarvikkeiden työstöä varten ainoastaan 500 ml:n merkintään  asti ja nesteiden työstöä varten ainoastaan 300 ml:n merkintään  asti.
- Aseta kulhon kansi **6** kulhon **8** päälle. Varmista, että terä **7** osuu oikein kulhon kanteen **6**.
- Työnnä moottorilohko **4** kulhon kannessa **6** olevaan kiinnitykseen. Varmista tällöin, että moottorilohkossa vastakkain sijaitsevat kaksi kiinnitystappia liukuvat niille tarkoitettuihin kiskoihin kiinnityksessä. Muuten moottorilohkoa **4** ei voi yhdistää kulhon kannen **6** kiinnitykseen.

HUOMAUTUS

- ▶ Jos haluat säilyttää elintarvikkeita kulhossa **8**, voit käyttää kantta **9**. Poista sitä varten tarvittaessa ensin kulhon kansi **6** ja moottorilohko **4** sekä terä **7** varovasti.

Käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Terä on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varoen.

Sauvasekoittimen ja vispilän käyttö

HUOMAUTUS

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

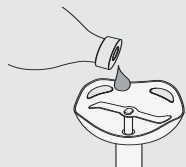
Kun olet koonnut laitteen haluamallasi tavalla:

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

HUOMAUTUS

- Jos haluat vaahdottaa kermaa vispilällä **11**, pidä astiaa vaahdottamisen aikana vinossa. Näin kerma vaahdottuu nopeammin. Varmista, ettei kermaa roisku vaahdotuksen aikana. Käytä turbokytintä **3**.

HUOMAUTUS



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

Leikkurin käyttö

HUOMAUTUS

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

Kun leikkuri on koottu:

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

HUOMAUTUS

- Pidä kulhoa **8** ja päälle asetettua kulhon kantta **6** kiinni yhdellä kädellä samalla, kun painat toisella kädellä kytkintä  **2/3**.
- Älä irrota moottorilohkoa **4** kulhon kannesta **6** kytkimen  **2/3** painamisen aikana.

- 4) Kun et enää halua jatkaa ruoka-aineiden käsittelyä, vapauta painettu kytkin  **2/3**.
- 5) Irrota moottorilohko **4** kulhon kannesta **6**.

Esimerkkejä erilaisten elintarvikkeiden silppuamisesta ja hienontamisesta leikkurilla:

Ainekset	maksimi- määrä	Työstöaika	Nopeus
Sipulit	200 g	n. 20 s	Min – ...
Persilja	30 g	n. 20 s	Turbo
Valkosipuli	20 kynttä	n. 20 s	Min – Max
Porkkanat	200 g	n. 15 s	Min – Max
Hasselpähkinät/ mantelit	200 g	n. 30 s	Turbo
Saksanpähkinät	200 g	n. 25 s	... –
Parmesaani	250 g	n. 30 s	Turbo

Puhdistus

⚠ VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sauvasekoitinsarjan puhdistamista.



Älä koskaan puhdistaa moottorilohkoa ④ veteen upottamalla tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

HUOMAUTUS



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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

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

Laitteen hävittäminen



Älä koskaan hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävittääväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

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

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

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, akkuja 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) 402440_2104 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



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

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 402440_2104.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 402440_2104

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

Vihannesseikeitto

2–4 henkilölle

Ainekset

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

Valmistus

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

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

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

Valmistus

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

Ainekset

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

Valmistus

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

Suklaavaahto

4 henkilölle

Ainekset

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

Valmistus

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

Majoneesi

Ainekset

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

Valmistus

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

Innehållsförteckning

Inledning	20
Föreskriven användning	20
Leveransens innehåll	21
Kassera förpackningen	21
Beskrivning/Tillbehör	22
Tekniska data	22
Säkerhetsanvisningar	23
Användning	25
Montering	25
Sätta ihop stavmixern	26
Sätta ihop ballongvispen	26
Montera hacktillbehöret	26
Användning	27
Använda stavmixern och ballongvispen	27
Använda hacktillbehöret	28
Rengöring	29
Kassera produkten	30
Garanti från Kompernass Handels GmbH	30
Service	32
Importör	32
Recept	33
Krämig grönsakssoppa	33
Pumpasoppa	34
Sött fruktpålägg	35
Chokladkräm	35
Majonnäs	36

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 kaseri. 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.

WARNING

Fara på grund av felaktig användning!

Produkten kan vara farlig om den används annat sätt och/eller på ett sätt som strider mot föreskrifterna.

- Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- Följ de instruktioner som ingår i den här bruksanvisningen när du använder produkten.

OBSERVERA

- Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av att produkten använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Det är användaren själv som bär hela ansvaret.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

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

OBSERVERA

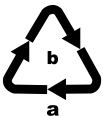
- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Kassera förpackningen

Förpackningen skyddar produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

- 1–7: Plast,
- 20–22: Papper och kartong,
- 80–98: Komposit.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantiförmånerna.

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

- ❶ Hastighetsreglage
- ❷ Brytare  (normal hastighet)
- ❸ Turbobrytare (hög hastighet)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stavmixer

Bild B (hacktillbehör):

- ❻ Lock till skålen
- ❼ Kniv
- ❽ Skål
- ❾ Lock

Bild C (ballongvisp):

- ❿ Visphållare
- ⓫ Ballongvisp

Bild D (tillbehör):

- ⓬ Måttbägare (med lock/fot )

Tekniska data

Nätspänning	220–240 V ~ (växelström), 50–60 Hz
Märkeffekt	600 W
Skyddsklass	II/  (dubbel isolering)
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
Måttbägare ❿	
Volym	930 ml
Mätskala	700 ml
Max. påfyllningsmängd för bearbetning	300 ml
Skål ❽	
Volym	1000 ml
Max. påfyllningsmängd för bearbetning	Fasta livsmedel upp till 500ml-markeringen 
	Vätska upp till 300ml-markeringen 

Vi rekommenderar följande drifttider:

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

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

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

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

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 anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Du får inte öppna höljet till stavmixerns motorblock. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.



Du får aldrig doppa ned stavmixerns motorblock i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska innanför motorblockets hölje.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

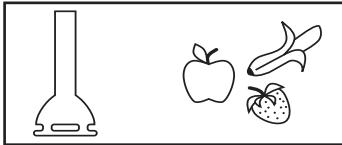
AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Användning

OBSERVERA

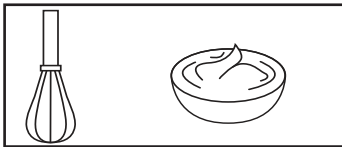
- Med måttbägaren **12** kan du mäta upp 700 ml vätska. Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna över kanten på måttbägaren **12**.
- Om du vill förvara livsmedel eller vätska i måttbägaren **12** kan du ta av foten **12a** från måttbägaren **12** och använda den som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



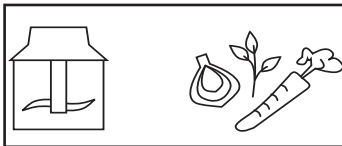
Med stavmixern **5** kan du göra dipsås och annan sås, soppa, barnmat och även mosa mjuk frukt. Vi rekommenderar att låta stavmixern **5** arbeta max 1 minut i taget och sedan stå och svalna.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte stavmixern **5** till hårda livsmedel. Då blir den totalförstörd!



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



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

Montering

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

OBSERVERA

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

Sätta ihop stavmixern

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Kniven är mycket vass! Var extra försiktig när du handskas med den.

- Sätt stavmixern **5** på motorblocket **4** så att pilen ▼ pekar mot symbolen .
- Vrid stavmixern **5** tills pilen ▼ på motorblocket **4** pekar mot symbolen .

Sätta ihop ballongvispen

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

Montera hacktillbehöret

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Kniven är mycket vass! Var extra försiktig när du handskas med den.

- Ställ skålen **8** på ett jämnt, torrt underlag.
- Sätt försiktigt kniven **7** på hållaren i skålen **8**. Skruva då lite på kniven **7** så att den glider över fästet.

OBSERVERA

► Kniven **7** sitter ännu inte riktigt fast på fästet. Det ska vara så. Kniven **7** fastnar inte ordentligt förrän man sätter locket **6** på skålen.

- Lägg de livsmedel som ska hackas i skålen **8**.

OBSERVERA

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

- Sätt locket **6** på skålen **8**. Kontrollera att kniven **7** griper fast ordentligt i skålens lock **6**.
- Sätt motorblocket **4** i fästet på skålens lock **6**. Kontrollera samtidigt att de två fixeringsstiften som sitter mitt emot varandra på motorblocket glider in i de skenor på fästet som är avsedda för detta. Annars går det inte att koppla motorblocket **4** till fästet på skålens lock **6**.

OBSERVERA

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

Användning

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

Använda stavmixern och ballongvispen

OBSERVERA

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

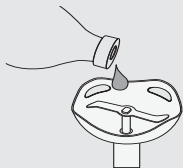
När du monterat ihop produkten och satt på ett tillbehör:

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

OBSERVERA

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

OBSERVERA



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

Använda hacktillbehöret

OBSERVERA

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

När du monterat ihop hacktillbehöret:

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

OBSERVERA

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

- 4) När det är färdigt släpper du bara brytaren  **2/3**.
- 5) Ta av motorblocket **4** från skålens lock **6**.

Exempel på hur olika livsmedel kan hackas och sönderdelas med hacktillbehöret:

Ingredienser	Max. mängd	Bearbetningstid	Hastighet
Lök	200 g	ca 20 sek.	Min – ...
Persilja	30 g	ca 20 sek.	Turbo
Vitlök	20 klyftor	ca 20 sek.	Min – Max
Morötter	200 g	ca 15 sek.	Min – Max
Hasselnötter/ Mandel	200 g	ca 30 sek.	Turbo
Valnötter	200 g	ca 25 sek.	... –
Parmesan	250 g	ca 30 sek.	Turbo

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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



- Motorblocket **4** får absolut inte doppas ner i vatten eller rengöras under rinnande vatten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

OBSERVERA



- Måttbägaren **12** med lock/fot **12a**, ballongvispen **11**, skålen **8** med lock **9** och kniven **7** kan diskas i maskin.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

- 1) Dra ut kontakten.
- 2) Rengör motorblocket **4** och visphållaren **10** med en fuktig trasa. Försäkra dig om att det inte kan komma in något vatten i motorblockets **4** öppningar. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan. Torka bort rester av diskmedlet med en fuktig trasa.
- 3) Diska stavmixern **5**, locket till skålen **6**, skålen **8** med lock **9**, ballongvispen **11**, måttbägaren **12** med lock/fot **12a** och kniven **7** noga för hand. Skölj bort rester av diskmedlet med rent vatten.
- 4) Torka allt noga med en kökshandduk och försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.

Kassera produkten



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållsoporna. Den här produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga din kommun eller stadsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till kassering/återvinning.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier 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) 402440_2104 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 402440_2104.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 402440_2104

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

Krämig grönsakssoppa

2 - 4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

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

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

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

Sött fruktpålägg

Ingredienser

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

Gör så här

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

Chokladkräm

För 4 personer

Ingredienser

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

Gör så här

- 1) Koka upp grädden, bryt chokladen i mindre bitar och låt den sakta smälta i grädden på låg värme. Skrapa ut fröna ur en halv vaniljstäng och rör ned i krämen.
- 2) Låt krämen stå i kylskåpet tills den har blivit helt kall och stelnat.
- 3) Rör till krämig konsistens med ballongvispen **11** strax före servering.

Tips: Färska frukter smakar gott till krämen.

Majonnäs

Ingredienser

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

Gör så här

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

Turinys

Ižanga	38
Naudojimas pagal paskirtį	38
Tiekiamas rinkinys	39
Pakuotės utilizavimas	39
Prietaiso aprašas / priedai	40
Techniniai duomenys	40
Saugos nurodymai	41
Naudojimas	43
Surinkimas	44
Strypinio trintuvo surinkimas	44
Plakimo šluotelės surinkimas	44
Smulkintuvo surinkimas	45
Naudojimas	46
Strypinio trintuvo ir plakimo šluotelės naudojimas	46
Smulkintuvo naudojimas	47
Valymas	48
Prietaiso šalinimas	49
Kompernaß Handels GmbH garantija	50
Priežiūra	51
Importuotojas	51
Receptai	52
Trinta daržovių sriuba	52
Moliūgų sriuba	53
Saldi vaisių užtepėlė	54
Šokoladinis kremas	54
Majonezas	55

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Naudojimas pagal paskirtį

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



ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų.

- ▶ Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.
- ▶ Veikite, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

NURODYMAS

- ▶ Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontavus, neleistinai atlikus pakeitimų arba panaudojus nesertifikuotų atsarginių dalių. Riziką prisiima vien tik naudotojas.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

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

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

NURODYMAS

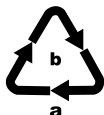
- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių **Priežiūra**).

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė transportuojant apsaugo prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos, atsižvelgiant į aplinkosaugos ir techninius utilizavimo aspektus; jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas utilizuokite, laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,
20–22: Popierius ir kartonas,
80–98: Sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

- ▶ Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad garantinio aptarnavimo atveju galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas / priedai

A paveikslėlis (strypinis trintuvas)

- ➊ Greičio reguliatorius
- ➋ Jungiklis  (normalaus greičio)
- ➌ „Turbo“ jungiklis (didelio greičio)
- ➍ Variklio blokas
- ➎ Strypinis trintuvas

B paveikslas (smulkintuvas)

- ➏ Smulkinimo indo dangtis
- ➐ Peilis
- ➑ Smulkinimo indas
- ➒ Dangtis

C paveikslas (plakimo šluotelė)

- ➓ Plakimo šluotelės laikiklis
- ➑ Plakimo šluotelė

D paveikslas (priedai)

- ➒ Matavimo indas (su dangčiu-stovu )

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50–60 Hz
Vardinė galia	600 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.
Matavimo indas 	
Talpa	930 ml
Matavimo skalė	700 ml
Didž. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus	300 ml
Smulkinimo indas 	
Talpa	1 000 ml
Didž. pripildymo kiekis apdorojant maisto produktus	Maisto produktų iki 500 ml žymos  
	Skysčių iki 300 ml žymos 

Rekomenduojama veikimo trukmė

Strypiniam trintuvui **5** veikus 1 minutę, palaukite apie 2 minutes, kol jis atvės.

Smulkintuvui veikus 1 minutę, palaukite apie 2 minutes, kol jis atvės.

Plakimo šluotelei **1** veikus 3 minutes, palaukite apie 10 minučių, kol ji atvės.

Viršijus šią veikimo trukmę prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS



Strypinio trintuvo variklio bloko jokiū būdu nenardinkite į skysčius, saugokite, kad į variklio bloko korpusą nepatektų skysčių.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate jį palikti neprižiūrimą, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.

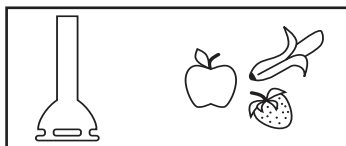
DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudojamo strypinio trintuvo nepalikite karštame puode ant viryklės.

Naudojimas

NURODYMAS

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



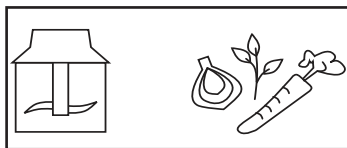
Strypiniu trintuvu **5** galite pagaminti mirkalų, padažų, sriubų, kūdikių maisto ar sutrinti minkštus vaisius. Rekomenduojame strypinį trintuvą **5** vienu kartu naudoti ne ilgiau nei 1 minutę, paskui palaukti, kol jis atvės.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudokite strypinio trintuvo **5** kietiems maisto produktams apdoroti. Prietaisas nepataisomai suges!



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



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

Surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Tinklo kištuką į elektros lizdą įkiškite tik surinkę prietaisą.

NURODYMAS

- Prieš naudodami pirmą kartą nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Strypinio trintuvo surinkimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

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

Plakimo šluotelės surinkimas

- Plakimo šluotelę ⑪ spauskite į plakimo šluotelės laikiklį ⑩, kol ji užsifiksuos.
- Šitaip surinktą plakimo šluotelę ⑪ ant variklio bloko ④ uždėkite taip, kad rodyklė ▼ būtų nukreipta į ženklą ⑦. Sukite variklio bloką ④, kol rodyklė ▼ bus nukreipta į ženklą ⑧.

Smulkintuvo surinkimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.
- Smulkinimo indą **8** pastatykite ant lygaus ir sauso paviršiaus.
- Peilį **7** atsargiai užmaukite ant laikiklio smulkinimo inde **8**. Užmaudami, peilį **7** šiek tiek pasukite, kad jis nuslystų laikikliu.

NURODYMAS

- Užmautas ant laikiklio peilis **7** laikosi nevysiškai tvirtai. Tai yra normalu. Visiškai tvirtai peilis **7** laikysis tik uždėjus smulkinimo indo dangtį **6**.
- Į smulkinimo indą **8** sudėkite maisto produktus, kuriuos norite susmulkinti.

NURODYMAS

- Apdorodami maisto produktus, smulkinimo indą **8** pripildykite tik iki 500 ml žymos  , o apdorodami skysčius – tik iki 300 ml žymos .
- Smulkinimo indo dangtį **6** uždėkite ant smulkinimo indo **8**. Įsitinkinkite, kad peilis **7** tinkamai užsifiksavo smulkinimo indo dangtyje **6**.
- Variklio bloką **4** įkiškite į lizdą smulkinimo indo dangtyje **6**. Tai darydami stebėkite, kad du priešingose pusėse esantys variklio bloko fiksavimo kaiščiai būtų jiems skirtuose lizdo kreiptuvuose. Antraip variklio bloko **4** negalėsite įtvirtinti smulkinimo indo dangčio **6** lizde.

NURODYMAS

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

Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Peilis nepaprastai aštrus! Visada elkitės su juo atsargiai.

Strypinio trintuvo ir plakimo šluotelės naudojimas

NURODYMAS

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

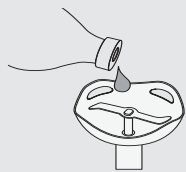
Prietaisą surinkite atsižvelgdami į norimą naudojimą:

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

NURODYMAS

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

NURODYMAS



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

Smulkintuvo naudojimas

NURODYMAS

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

Surinkę smulkintuvą:

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

NURODYMAS

- Viena ranka tvirtai laikykite smulkinimo indą **8** ir uždėtą smulkinimo indo dangtį **6**, o kita spauskite jungiklį  **2/3**.
- Nuo smulkinimo indo dangčio **6** nuimkite variklio bloko **4** spausdami jungiklį  **2/3**.

- 4) Apdoroję maisto produktus, nuspaustą jungiklį  **2/3** tiesiog atleiskite.
- 5) Nuo smulkinimo indo dangčio **6** nuimkite variklio bloką **4**.

[vairių maisto produktų sukapojimo ir susmulkinimo smulkintuvu pavyzdžiai:

Produktai	Didž. kiekis	Apdorojimo trukmė	Greitis
Svogūnai	200 g	Apie 20 s	MIN – ...
Petražolės	30 g	Apie 20 s	„Turbo“
Česnakai	20 skiltelių	Apie 20 s	MIN – MAX
Morkos	200 g	Apie 15 s	MIN – MAX
lazdyno riešutai / migdolai	200 g	Apie 30 s	„Turbo“
Graikiniai riešutai	200 g	Apie 25 s	... –
Parmezano sūris	250 g	Apie 30 s	„Turbo“

Valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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



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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

NURODYMAS



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

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

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

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų šalinimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kiltų abejonių, susisiekite su vietine atliekų tvarkymo tarnyba.



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

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 nepriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis 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 išpakuavus 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 susidėvėničių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 402440_2104.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 402440_2104 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 402440_2104

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Trinta daržovių sriuba

2–4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

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

Moliūgų sriuba

4 asmenims

Produktai

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

Paruošimas

- 1) Nulupkite svogūnus bei česnakus ir sukapokite smulkintuvu. Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite imbierą. Pirmiausia karštame aliejuje patroškinkite svogūną ir imbierą. Po 2 minučių sudėkite česnaką ir viską troškinkite toliau.
- 2) Daržovių valymo šepetėliu kruopščiai nuvalykite moliūgą nuplaudami šiltu vandeniu, tada supjaustykite 2–3 cm dydžio kubeliais (jei naudojate kitokius nei Hokaido veislės moliūgus, juos dar turėsite nulupti). Sudėkite moliūgo gabalėlius ir troškinkite kartu su svogūnu bei imbieru. Į puodą įpilkite pusę kiekio kokosų pieno ir tiek daržovių sultinio, kad moliūgas būtų gerai apsemtas. Uždenkite dangtį ir virkite apie 20–25 minutes, kol daržovės suminkštės. Viską gerai sumaišykite strypiniu trintuvu **5**. Maišydami vis įpilkite kokosų pieno, kol sriuba taps tinkamo ir lengvo tirštumo.
- 3) Sriubą pagardinkite apelsinų sultimis, baltuoju vynu, cukrumi, druska ir pipirais – tai greta aitrios skonio natos jai suteiks saldumo bei subalansuoto rūgštoko sūrumo.

Saldi vaisių užtepėlė

Produktai

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

Paruošimas

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

Šokoladinis kremas

4 asmenims

Produktai

- 350 g plakamosios grietinės
- 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 sėkles ir įmaišykite į masę.
- 2) Šaldytuve visiškai atvėsinkite ir palaukite, kol masė sutvirtės.
- 3) Prieš patiekdami plakimo šluotele ❶ išmaišykite iki kremo tirštumo.

Patarimas: kartu labai tinka švieži vaisiai.

Majonezas

Produktai

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

Paruošimas

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

Sisukord

Sissejuhatus	58
Sihipärane kasutamine	58
Tarnekomplekt	59
Pakendi jäätmekäitlus	59
Seadme kirjeldus/tarvikud	60
Tehnilised andmed	60
Ohutusjuhised	61
Kasutamine	63
Kokkupanemine	64
Saumikseri kokkupanemine	64
Vispli kokkupanemine	64
Peenesti kokkupanemine	64
Käsitsemine	65
Saumikseri ja vispli käsitsemine	65
Peenesti käsitsemine	66
Puhastamine	67
Seadme jäätmekäitlus	68
Kompernaß Handels GmbH garantii	68
Teenindus	70
Importija	70
Retseptid	71
Aedviljakreemisupp	71
Kõrvitsasupp	72
Magus marjavõie	73
Šokolaadikreem	73
Majonees	74

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 töönduslikuks kasutamiseks.

HOIATUS!

Mittesihipärasest kasutamisest tulenev oht!

Seadme mittesihipärasel kasutamisel ja/või muul eesmärgil kasutamisel võivad kaasnedda ohud.

- Kasutage seadet ainult sihipäraselt.
- Järgige selles kasutusjuhendis kirjeldatud käsitsusviise.

JUHIS

- Mittesihipärasest kasutamisest, asjatundmatutest remontidest, lubamatult teostatud muudatustest või heakskiitmata varuosadest tulenevate kahjude korral on igasugused kahjunõuded välistatud. Riski kannab ainult kasutaja.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

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

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

JUHIS

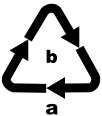
- ▶ Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- ▶ Kui tarnekomplekt ei ole täielik või kui tuvastate puudulikkust pakendist või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki **Teenindus**).

Pakendi jäätmekäitlus

Pakend kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakkematerjalid on valitud keskkonnasõbralike ja jäätmekäitlusalaste seisukohtade järgi ja on seetõttu korduvkasutatavad.



Pakendi uuesti ringlusesse andmine säästab tooraineid ja vähendab jäätmete tekkimist. Käideldge mittevajalik pakkematerjal kohalike eeskirjade kohaselt.



Käideldge pakend keskkonnasõbralikult.

Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käideldge 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.

JUHIS

- ▶ Hoidke originaalpakend võimalusel garantiiaja jooksul alles, et seadet saaks garantiijuhtumil nõuetekohaselt pakkida.

Seadme kirjeldus/tarvikud

Joonis A (saumikser):

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

Joonis B (peenesti):

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

Joonis C (vispel):

- 10 Visplihoidik
- 11 Vispel

Joonis D (tarvikud):

- 12 (Kombineeritud kaane/alusega) mõõtetops 

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220–240 V ~ (vahelduvvool), 50–60 Hz
Nimivõimsus	600 W
Kaitseklass	II /  (kahekordne isolatsioon)
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.
Mõõtetops 	
Mahutavus	930 ml
Skaala mõõtmiseks	700 ml
Max täitekogus töötlemiseks	300 ml
Kauss 	
Mahutavus	1000 ml
Max täitekogus töötlemiseks	Toiduained kuni 500 ml märgini 
	Vedelikud kuni 300 ml märgini 

Me soovitame järgmisi tööaegu:

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

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

Laske visplil ⑪ pärast 3-minutilist töötamist umbes 10 minutit jahtuda.

Nende tööaegade ületamisel võib ülekuumenemine tekitada seadmele kahjustusi!

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT

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

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT

Te ei tohi saumikseri mootoriplokki mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ja lasta vedelikel tungida mootoriploki korpusesse.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

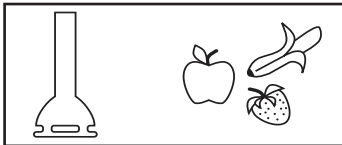
TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Kasutamine

JUHIS

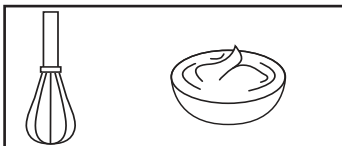
- Mõõtetopsiga **12** saate mõõta kuni 700 ml vedelikku. Töötlemisel valage sisse maksimaalselt 300 ml vedelikku, vastasel juhul võib vedelik mõõtetopsist **12** välja voolata.
- Kui soovite vedelikke/toiduaineid mõõtetopsis **12** säilitada, saate mõõtetopsi **12** aluse **12a** eemaldada ja kasutada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



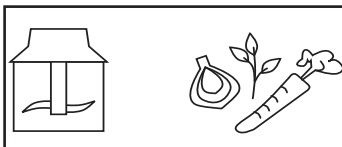
Saumikseriga **5** saate valmistada dippe, kastmeid, suppe ja imikutoitu või püreestada pehmeid puuvilju. Me soovime saumikserit **5** kasutada maksimaalselt 1 minuti korraga ja lasta siis jahtuda.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge kasutage saumikserit **5** tahkete toiduainete töötlemiseks. See tekitab seadmele jäädavaid kahjustusi!



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



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

Kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ühendage võrgupistik alles pärast seadme kokkupanemist pistikupessa.

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  nii mootoriplokile , et nool  on suunatud sümbolile . Keerake saumikserit , kuni nool  mootoriploki  on suunatud sümbolile .

Vispli kokkupanemine

- Suruge vispel  visplihoidikusse , kuni vispel fikseerub tugevalt.
- Asetage kokkupandud vispel  nii mootoriplokile , et nool  on suunatud sümbolile . Keerake mootoriploki , kuni nool  on suunatud sümbolile .

Peenesti kokkupanemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Nuga on äärmiselt terav! Käige nendega alati ettevaatlikult ümber.

- Asetage kauss  tasasele ja kuivale pinnale.
- Asetage nuga  ettevaatlikult kausis  hoidikule. Keerake sealjuures veidi nuga , nii et nuga libiseb hoidikusse.

JUHIS

- Nuga  ei ole sealjuures väga tugevasti hoidiku külge fikseeritud. See on normaalne. Nuga  on alles siis tugevasti hoidiku külge fikseeritud, kui kausi kaas  pannakse peale.
- Asetage peenestatavad toiduained kausi .

JUHIS

- ▶ Täitke kaussi **8** toiduainete töötlemiseks ainult kuni 500 ml määrgini  ja vedelike töötlemiseks ainult kuni 300 ml määrgini .
- Asetage kausi kaas **6** kausile **8**. Jälgige sealjuures, et nuga **7** haakub õigesti kausi kaane **6** sisse.
- Asetage mootoriplokk **4** kausi kaanel **6** kinnitusse. Jälgige sealjuures, et kaks mootoriploki olevat teineteise vastas asuvat fikseerimistihvti libisevad kinnituses selleks ettenähtud siinidesse. Vastasel juhul ei saa mootoriploki **4** kausi kaanel **6** oleva kinnitusega ühendada.

JUHIS

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

Käsitsemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

Saumikseri ja vispli käsitsemine

JUHIS

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

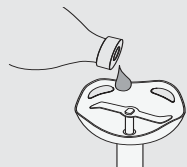
Kui olete seadme soovikohaselt kokku monteerinud:

- 1) Ühendage võrgupistik pistikupessa.
- 2) Toiduainete tavalise kiirusega töötlemiseks hoidke lüliti  **2** vajutatult. Kiiruse suurendamiseks keerake kiiruseregulaatorit **1** „Max“ suunas. Kiiruse vähendamiseks keerake kiiruseregulaatorit **1** „Min“ suunas.
- 3) Toiduainete suure kiirusega töötlemiseks hoidke turbolüliti **3** vajutatult. Turbolüliti **3** vajutamisel on maksimaalne töötlemiskiirus kohe kasutatav.
- 4) Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske lihtsalt vajutatud lüliti  **2/3** lahti.

JUHIS

- ▶ Kui soovite vispliga ① vahustada rõõska koort, hoidke nõud vahustamise ajal kaldu. Nii läheb rõõsk koor kiiremini vahule. Jälgige, et rõõska koort ei pritsi vahustamise ajal välja. Kasutage turbolülitiit ③.

JUHIS



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

Peenesti käsitsemine

JUHIS

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

Kui olete peenesti kokku monteerinud:

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

JUHIS

- ▶ Hoidke kaussi ⑧ ja pealepandud kausi kaant ⑥ ühe käega kinni, samal ajal vajutage teise käega lülitiit  ②/③.
 - ▶ Ärge võtke mootoriplokki ④ kausi kaanelt ⑥ ära, kui vajutate lülitiit  ②/③.
- 4) Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske lihtsalt vajutatud lülitiit  ②/③ lahti.
 - 5) Eemaldage mootoriplokk ④ kausi kaanelt ⑥.

Näited erinevate toiduainete peenestiga hakkimiseks ja peenestamiseks:

Lisandid	maksi- maalne kogus	Töötlemisaeg	Kiirus
Sibulad	200 g	umbes 20 sekundit	Min – ●●●
Petersell	30 g	umbes 20 sekundit	Turbo
Küüslauk	20 küünt	umbes 20 sekundit	Min – Max
Porgandid	200 g	umbes 15 sekundit	Min – Max
Sarapuupäh- klid/mandlid	200 g	umbes 30 sekundit	Turbo
Kreeka päh- klid	200 g	umbes 25 sekundit	●●● – ●●●●
Parma juust	250 g	umbes 30 sekundit	Turbo

Puhastamine

⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Enne saumikserikomplekti puhastamist tõmmake alati võrgupistik pistikupe-
sast välja.



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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

JUHIS



Kombineeritud kaane/jalaga ⑫a mõõtetops ⑫, vispel ⑪, kauss ⑧
koos kaanega ⑨ ja nuga ⑦ sobivad nõudepesumasinas puhastami-
seks.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

- 1) Tõmmake võrgupistik välja.
- 2) Puhastage mootoriploki ④ ja visplihoidikut ⑩ niiske lapiga. Veenduge, et vett ei satu mootoriploki ④ avadesse. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige pesuaine jäägid niiske lapiga ära.
- 3) Puhastage saumikserit ⑤, kausi kaant ⑥, kaussi ⑧ koos kaanega ⑨, visplit ⑪, kombineeritud kaane/alusega ⑫a mõõtetopsi ⑫ ja nuga ⑦ põhjalikult pesuvees. Seejärel eemaldage pesuaine jäägid puhta veega.
- 4) Kuivatage kõik hästi kuivatusrätiga ja veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.

Seadme jäätmekäitlus



Ärge mitte mingil juhul visake seadet tavalise olmeprügi hulka. Selle toote kohta kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EU.

Käideldge seade volitatud jäätmekäitlusettevõttes või oma kohalikus jäätmejaamas. Järgige hetkel kehtivaid eeskirju. Kahtluste korral võtke ühendust oma jäätmekäitlusettevõttega.



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

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 kirjalt toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

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

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 402440_2104, mis tõendab teie ostu.
- Tootes numbrit leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutus- juhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebisel.
- Kui tootel ilmnevad talitusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusa- adressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



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

Selle QR-koodiga liigute otse Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbrit (IAN) 402440_2104 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 402440_2104

Importija

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Aedviljakreemisupp

2 – 4 inimest

Lisandid

- 2 – 3 sl õli
- 200 g sibulaid
- 200 g kartuleid (eriti sobivad on jahuseks keevad sordid)
- 200 g porgandeid
- 350 – 400 ml aedviljapuljongit (värskel 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 suurusteks kuubikuteks.
- 2) Kuumutage potis õli, hautage sibulad selles klaasjaks. Lisage porgandid ja kartulid, hautage koos edasi. Lisage niipalju puljongit, et aedviljad on hästi kaetud ja laske kõik 10-15 minutit pehmeks keeda. Kui aedviljad ei ole enam kaetud, lisage vajadusel vahepeal puljongit juurde.
- 3) Peske petersell, raputage kuivaks ja eemaldage varred. Rebige petersell jämedateks tükkideks ja lisage supile. Püreestage kõike saumikseriga **5** umbes 1 minuti jooksul. Maitsestage soola, pipra ja riivitud muskaatpähkliga.

Kõrvitsasupp

4 inimest

Lisandid

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

Valmistamine

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

Magus marjavõie

Lisandid

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

Valmistamine

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

Šokolaadikreem

4 inimesele

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Laske rõõsk koor keema, purustage šokolaad ja laske sellel väikesel kuumusel aeglaselt sulada. Kaapige pooliku vanillikauna viljaliha välja ja segage massi sisse.
 - 2) Laske külmikus täielikult jahtuda ja kõveneda.
 - 3) Enne serveerimist segage vispliga **11** kreemjaks.
- Soovitus: selle juurde maitsevad hästi värsked marjad.

Majonees

Lisandid

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

Valmistamine

- 1) Lisage munakollane ja sidrunimahl mikserdusnõusse, hoidke visplit **11** vertikaalselt topsis ja vajutage turbolüliit **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.

Satura rādītājs

Ievads	76
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	76
Piegādes komplekts	77
Iepakojuma nodošana pārstrādei	77
Ierīces apraksts/piederumi	78
Tehniskie parametri	78
Drošības norādījumi	79
Lietojums	81
Salikšana	82
Rokas blendera salikšana	82
Putojamās slotiņas salikšana	82
Smalcinātāja salikšana	83
Lietošana	84
Rokas blendera un putojamās slotiņas lietošana	84
Smalcinātāja lietošana	85
Tīrīšana	86
Ierīces likvidēšana	87
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	88
Serviss	89
Importētājs	89
Receptes	90
Dārzeņu krēmzupa	90
Ķirbju zupa	91
Saldaiss augļu pavalgis	92
Šokolādes krēms	92
Majonēze	93

Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvis 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.

BRĪDINĀJUMS!

Apdraudējums, ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem!

Ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem un/vai izmantojot neparedzētiem mērķiem, tā var radīt apdraudējumu.

- ▶ Izmantojiet ierīci vienīgi atbilstīgi paredzētajam mērķim.
- ▶ Ievērojiet šajā lietošanas pamācībā aprakstītās darbības.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Jebkāda veida prasības, kas tiek iesniegtas saistībā ar bojājumiem, kas radušies, ierīci izmantojot neatbilstoši noteikumiem, nelietprātīgi veicot ierīces remontu, veicot ierīcē neatļautas izmaiņas vai uzstādot tajā ražotāja neapstiprinātas rezerves daļas, tiek noraidītas. Risku uzņemas tikai un vienīgi ierīces lietotājs.

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

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

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

IEVĒRĪBAI

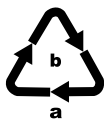
- ▶ Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- ▶ Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, vērsieties servisā (skatiet nodaļu **Serviss**).

Iepakojuma nodošana pārstrādei

Iepakojums aizsargā ierīci no bojājumiem, kas tajā var rasties ierīces transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti.



Iepakojuma ievade atpakaļ materiālu plūsmā ietaupa izejvielas un samazina atkritumu apjomu. Iepakojuma materiālus, kas vairs nav nepieciešami, nododiet pārstrādei saskaņā ar vietējiem noteikumiem.



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

IEVĒRĪBAI

- ▶ Ja iespējams, saglabājiet oriģinālo iepakojumu tik ilgi, kamēr darbojas ierīces garantija, lai, iestājoties garantijas gadījumam, ierīci varētu pienācīgi iepakot.

Ierīces apraksts/piederumi

A attēls (rokas blenderis):

- ➊ Ātruma regulators
- ➋ Slēdzis  (normāls ātrums)
- ➌ Turbo slēdzis (liels ātrums)
- ➍ Motora bloks
- ➎ Rokas blenderis

B attēls (smalcinātājs):

- ➏ Trauka vāks
- ➐ Asmens
- ➑ Trauks
- ➒ Vāks

C attēls (putojamā slotiņa):

- ➓ Putojamās slotiņas turētājs
- ➑ Putojamā slotiņa

D attēls (piederumi):

- ➒ Mērtrauks (ar kombinētu vāku / balsta kāju )

Tehniskie parametri

Tikla spriegums	220–240 V ~ (maiņstrāva), 50–60 Hz
Nominālā jauda	600 W
Aizsardzības klase	II /  (dubultā izolācija)
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās izstrādājuma sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
Mērtrauks ➒	
Tilpums	930 ml
Skala daudzuma nomērišanai	700 ml
Maks. pārstrādei paredzētais iepildāmais daudzums	300 ml
Trauks ➑	
Tilpums	1000 ml
Maks. pārstrādei paredzētais iepildāmais daudzums	Pārtikas produkti līdz 500 ml atzīmei 
	Šķidrumi līdz 300 ml atzīmei 

Mēs iesakām šādu darbības ilgumu:

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

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

Pēc 3 minūšu ilgas darbības ļaujiet putojamajai slotīnai **11** apm. 10 minūtes atdzist.

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

Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Pieslēdziet ierīci tikai pie noteikumiem atbilstoši uzstādītas tīkla kontaktligzdas, kurā nominālais spriegums ir 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Darbības traucējumu gadījumā un pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ▶ Ierīci aizliegts pakļaut mitruma iedarbībai un lietot ārpus telpām.
- ▶ Ja šķidrums tomēr iekļūst ierīces korpusā, nekavējoties atvienojiet ierīces tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un lūdziet ierīci salabot kvalificētam speciālistam.
- ▶ Vienmēr atvienojiet tīkla kabeli no kontaktligzdas, izmantojot kontaktspraudni, nevis pašu kabeli.
- ▶ Nesalokiet un nespiediet tīkla kabeli, kā arī novietojiet to tā, lai neviens uz tā nevarētu uzkāpt vai aiz tā aizķerties.
- ▶ Lai izvairītos no apdraudējuma, nekavējoties lūdziet pilnvarotam kvalificētam speciālistam, klientu apkalpošanas servisam vai personai ar līdzvērtīgu kvalifikāciju nomainīt bojātu kontaktspraudni vai tīkla kabeli.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.

⚠ STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- ▶ Nedrīkst atvērt rokas blendera motora bloka korpusu. Neievērojot šos norādījumus, netiek garantēta drošība un garantija zaudē spēku.



Rokas blendera motora bloku nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī un pieļaut šķidruma iekļūšanu motora bloka korpusā.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Iztukšojot trauku, vienmēr rīkojieties ļoti uzmanīgi! Asmeņi ir ārkārtīgi asi!
- ▶ Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.

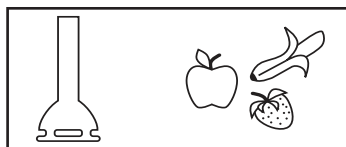
UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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

Lietoiums

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Ar mērtrauku **12** var nomērīt šķidrumus līdz 700 ml. Apstrādei iepildiet ne vairāk par 300 ml, citādi šķidrums no mērtrauka **12** var izšļakstīties.
- ▶ Ja mērtraukā **12** vēlaties uzglabāt šķidrumus/pārtikas produktus, varat noņemt mērtrauka **12** balsta kāju **12a** un izmantot to kā vāku. Pārliecinieties, vai ir aizvērtā arī mērtrauka **12** izliešanas atvere.



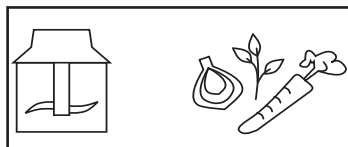
Ar rokas blenderi **5** varat pagatavot „dip” mērces, parastās mērces, zupas un ēdienu zīdaiņiem vai sablendēt mikstus augļus. Rokas blenderi **5** nepārtrauktas darbības režīmā ieteicams darbināt ne ilgāk par 1 minūti, pēc tam ļaujot tam atdzist.

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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



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



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

Salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

IEVĒRĪBAI!

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

Rokas blendera salikšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

- Uzlieciet rokas blenderi 5 uz motora bloka 4 tā, lai bultiņa ▼ būtu vērsta pret simbolu 6. Grieziet rokas blenderi 5, līdz bultiņa ▼ uz motora bloka 4 ir vērsta pret simbolu 7.

Putojamās slotiņas salikšana

- Iespiediet putojamo slotiņu 11 putojamās slotiņas turētājā 10, līdz tā cieši nofiksējas.
- Uzlieciet šādi samontēto putojamo slotiņu 11 uz motora bloka 4 tā, lai bultiņa ▼ būtu vērsta pret simbolu 6. Grieziet motora bloku 4, līdz bultiņa ▼ ir vērsta pret simbolu 7.

Smalcinātāja salikšana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

► Asmens ir ārkārtīgi ass! Tāpēc vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar to.

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

IEVĒRĪBAI!

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

IEVĒRĪBAI!

- Pārtikas produktu pārstrādes nolūkā piepildiet trauku **8** tikai līdz 500 ml atzīmei , bet, pārstrādājot šķidrumu, – tikai līdz 300 ml atzīmei .
- Uzlieciet trauka vāku **6** uz trauka **8**. Raugieties, lai asmens **7** pareizi ievietotos trauka vākā **6**.
- Ievietojiet motora bloku **4** ietvarā uz trauka vāka **6**. Raugieties, lai abas viena otrai pretīm izvietotās fiksācijas tapas pie motora bloka ieslidētu tām paredzētajās sliedēs ietvarā. Pretējā gadījumā motora bloks **4** nesavienosies ar ietvaru trauka vākā **6**.

IEVĒRĪBAI!

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

Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

Rokas blendera un putojamās slotiņas lietošana

IEVĒRĪBAI!

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

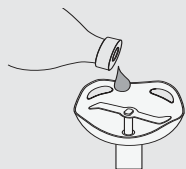
Kad ierīce ir salikta izvēlētajā variantā:

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

IEVĒRĪBAI!

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

IEVĒRĪBAI!



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

Smalcinātāja lietošana

IEVĒRĪBAI!

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

Kad smalcinātājs ir salikts:

- 1) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 2) Novietojiet trauku **8** uz līdzenas un sausas virsmas. Traukam **8** ir silikona kājiņas, kas samazina trauka **8** slīdēšanas iespējamību.
- 3) Turiet nospiestu slēdzi  **2**, lai pārstrādātu pārtikas produktus ar normālu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Max”, lai palielinātu ātrumu. Grieziet ātruma regulatoru **1** virzienā „Min”, lai samazinātu ātrumu.

IEVĒRĪBAI!

- Ar vienu roku pieturiet trauku **8** un uzlikto trauka vāku **6**, bet ar otru roku spiediet slēdzi  **2/3**.
- Nenoņemiet motora bloku **4** no trauka vāka **6**, kamēr spiežat slēdzi  **2/3**.

- 4) Kad pārtikas produktu pārstrāde ir pabeigta, vienkārši atlaidiet nospiesto slēdzi  **2/3**.
- 5) Noņemiet motora bloku **4** no trauka vāka **6**.

Dažādu pārtikas produktu smalcināšanas piemēri ar smalcinātāju:

Sastāvdaļas	Maks. daudzums	Pārstrādes laiks	Ātrums
Sīpoli	200 g	apm. 20 sek.	Min – ●●●
Pētersīļi	30 g	apm. 20 sek.	Turbo
Čiploki	20 daiviņas	apm. 20 sek.	Min – Max
Burkāni	200 g	apm. 15 sek.	Min – Max
Lazdu rieksti / mandeļi	200 g	apm. 30 sek.	Turbo
Valrieksti	200 g	apm. 25 sek.	●●● – ●●●●
Parmezāna siers	250 g	apm. 30 sek.	Turbo

Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

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



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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

IEVĒRĪBAI!



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

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMI!

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

- 1) Atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- 2) Noslaukiet motora bloku **4** un putošanas slotiņas turētāju **10** ar mitru lupatiņu. Nodrošiniet, lai ūdens nevar iekļūt motora bloka **4** atverēs. Ja neīrumus ir grūti notīrīt, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noslaukiet ar mitru lupatiņu.
- 3) Rokas blenderi **5**, trauka vāku **6**, trauku **8** ar vāku **9**, putojamo slotiņu **11**, mērturku **12** ar kombinēto vāku /balsta kāju **12a** un asmeni **7** kārtīgi izmazgājiet ar ūdeni, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc tam noskalojiet ar tīru ūdeni, lai likvidētu trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.
- 4) Rūpīgi nosusiniet visas detaļas ar sausu drānu un nodrošiniet, lai pirms nākamās lietošanas reizes ierīce būtu pilnībā sausa.

Ierīces likvidēšana



Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci parastajos sadzīves atkritumos. Izstrādājumam ir piemērojama Eiropas Direktīva 2012/19/EU.

Nododiet ierīci pārstrādei sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai arī jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu apsaimniekošanas punktā. Ievērojiet attiecīgos spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar savu atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



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

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru 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 darijuši 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) 402440_2104 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) 402440_2104, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 402440_2104

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Dārzeņu krēmzupa

2–4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Ķirbju zupa

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Nomizojiet sīpolu un sasmalciniet gan sīpolu, gan ķiplokus ar smalcinātāju. Notīriet un smalki sagrieziet ingveru. Vispirms apcepiet karstā eļļā sīpolu un ingveru. Pēc 2 minūtēm pievienojiet un apcepiet arī ķiploku.
- 2) Ar dārzeņu suku zem silta ūdens rūpīgi nomazgājiet ķirbi un sagrieziet to 2–3 cm lielos kubiņos. (Ja tas nav Hokaido ķirbis, tad tas arī jānomizo.) Pievienojiet ķirbja kubiņus sīpoliem un ingveram un 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 . To darot, pievienojiet kokosriekstu pienu, līdz zupa iegūst pareizo, maigi krēmīgo konsistenci.
- 3) Pēc garšas pievienojiet apelsīnu sulu, baltvīnu, cukuru, sāli un piparus, lai zupai būtu ne tikai asa, bet arī salda un līdzsvaroti skābeni sāļa garša.

Saldais augļu pavalgs

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Šokolādes krēms

4 personām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

Ieteikums: labi garšo kopā ar svaigiem augļiem.

Majonēze

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- 1) Ielejiet citrona sulu un olas dzeltenumu miksera bļodā, ievietojiet putojamo slotiņu **11** vertikāli bļodā un nospiediet Turbo slēdzi **3**.
- 2) Lēnām ar vienmērīgi tievu strūklu leļiet klāt eļļu (aptuveni 1 minūti), lai eļļa sajauktos ar pārējām sastāvdaļām.
- 3) Noslēgumā pēc garšas pievienojiet sāli un piparus.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	96
Bestimmungsgemäße Verwendung	96
Lieferumfang	97
Verpackung entsorgen	97
Gerätebeschreibung/Zubehör	98
Technische Daten	98
Sicherheitshinweise	99
Verwendung	101
Zusammenbauen	102
Stabmixer zusammenbauen	102
Schneebesen zusammenbauen	102
Zerkleinerer zusammenbauen	103
Bedienen	104
Stabmixer und Schneebesen bedienen	104
Zerkleinerer bedienen	105
Reinigen	106
Gerät entsorgen	107
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	108
Service	109
Importeur	109
Rezepte	110
Gemüsecremesuppe	110
Kürbissuppe	111
Süßer Fruchtaufstrich	112
Schokocreme	112
Mayonnaise	113

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.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ▶ Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit Deckel)
- 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

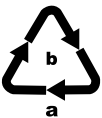
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Verpackung entsorgen

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. 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.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Schalter  (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turboschalter (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

- 6 Schüsseldeckelt
- 7 Messer
- 8 Schüssel
- 9 Deckel

Abbildung C (Schneebesen):

- 10 Schneebesen-Halter
- 11 Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- 12 Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Messbecher 	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel 	
Fassungsvermögen	1 000 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung  
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebesen **11** nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

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

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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal, dem Kundenservice oder von einer ähnlich qualifizierten Person austauschen, 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.

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.



Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

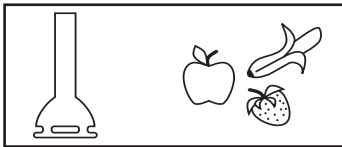
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau,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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung**HINWEIS**

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



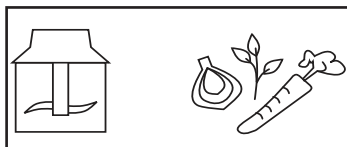
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!



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



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

Zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **11** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **7** weist.

Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung   und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Schüsseldeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüsseldeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Schüsseldeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Schüsseldeckel **6** verbinden.

HINWEIS

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

Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Stabmixer und Schneebesen bedienen

HINWEIS

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

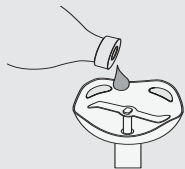
Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **T** **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 den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **T** **2/3** los.

HINWEIS

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

HINWEIS



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

Zerkleinerer bedienen

HINWEIS

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

Wenn Sie den Zerkleinerer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie den Schalter  **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.

HINWEIS

- Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Schüsseldeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand den Schalter  **2/3** drücken.
 - Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Schüsseldeckel **6** ab, während Sie den Schalter  **2/3** drücken.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter  **2/3** los.
 - 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Schüsseldeckel **6** ab.

Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln	200 g	ca. 20 Sek.	Min – ...
Petersilie	30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch	20 Zehen	ca. 20 Sek.	Min – Max
Möhren	200 g	ca. 15 Sek.	Min – Max
Haselnüsse/ Mandeln	200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse	200 g	ca. 25 Sek.	... –
Parmesan	250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



- Sie dürfen den Motorblock ④ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS



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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **10** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Schüsseldeckel **6**, die Schüssel **8** mit Deckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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, Akkus 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) 402440_2104 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) 402440_2104 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.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 402440_2104

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und mit dem Zerkleinerer 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 Stabmixer **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 mit dem Zerkleinerer 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 Stabmixer **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.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

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 **11** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **11** senkrecht in den Becher halten und den Turboschalter **3** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Informācijas data · Teabe seis
Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
10 / 2021 · Ident.-No.: SSMS600E6-102021-1

IAN 402440_2104