



BLENDER SSMC 600 B1

(HU)

TURMIXGÉP

Használati utasítás

(CZ)

STOLNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(SI)

STOJEČI MEŠALNIK

Navodila za uporabo

(DE)

(AT)

(CH)

STANDMIXER

Bedienungsanleitung



HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanimate z vsemi funkcijami naprave.

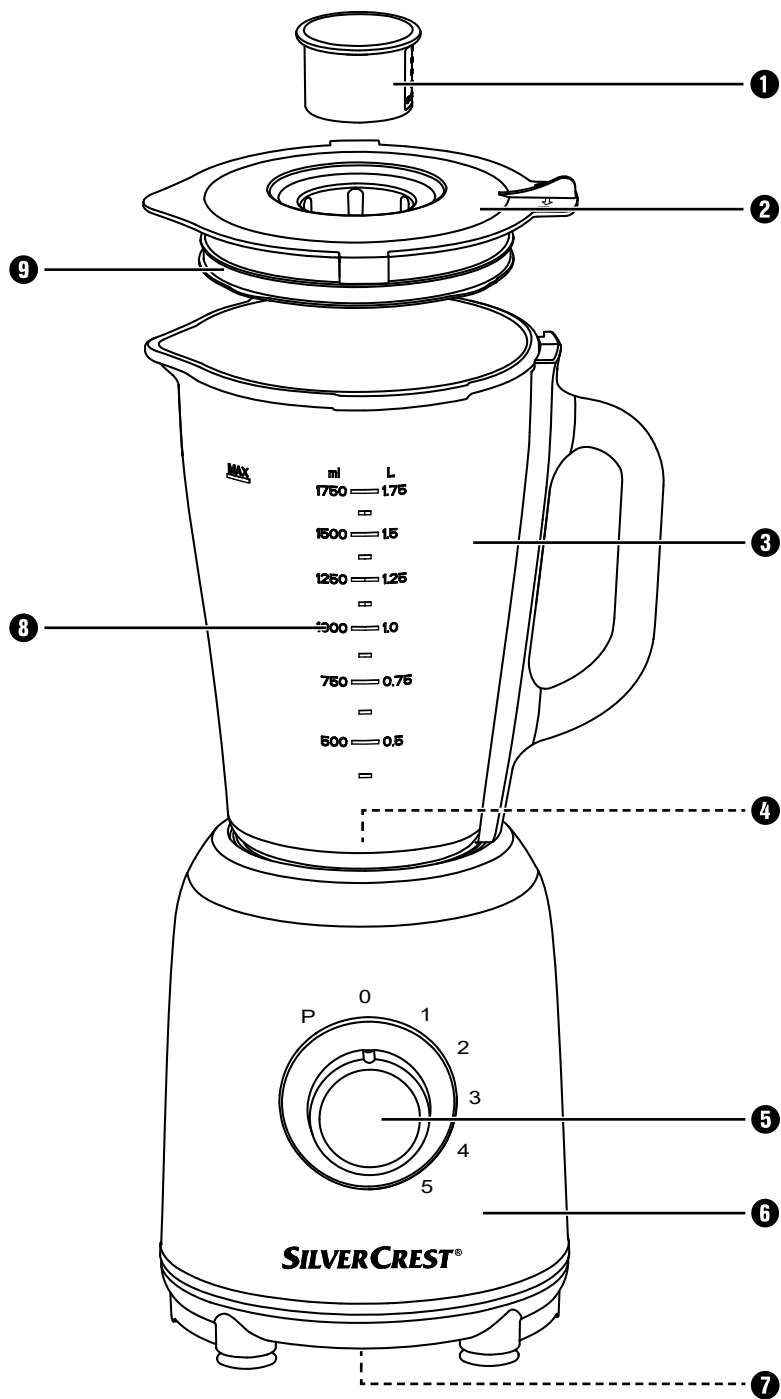
CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	19
CZ	Návod k obsluze	Strana	35
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	53



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	3
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	4
Kicsomagolás	6
A készülék felállítása	6
Használat	7
Turmixkehely megtöltése és felszerelése	7
Sebességfokozat kiválasztása	8
Betöltés működés közben	9
Turmixkehely levétele	9
Hasznos tudnivalók	9
Receptek	10
Banán turmix	10
Vanília turmix	10
Cappuccino turmix	10
Trópusi gyümölcs keverék	10
Mogyorónugát turmix	11
Sárgarépa turmix	11
Feketeribizli turmix	11
Hawaii turmix	11
Gyümölcsös ananász-eper keverék	11
Hideg andalúziai leves (gazpacho)	12
Tisztítás	12
Turmixkehely tisztítása	13
Motorblokk tisztítása	15
Tárolás	15
Ártalmatlanítás	16
A Kompernass Handels GmbH garanciája	17
Szervíz	18
Gyártja	18

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírásnak megfelelően és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag ...

- élelmiszerek elegyítésére, pépesítésére és összekeverésére, valamint jégkocka aprítására (ún. „crush”),
- háztartásban szokásos mennyiségben és csak magánháztartásokban, száraz helyiségekben használható.

A készülék nem használható ...

- fűszerek, hagyma, hús és élelmiszerek kemény részeinek, pl. mogyorófélék, magvak, nagyobb magok vagy száraz aprítására,
- mogyorókrém készítésére,
- élelmiszerek nem minősülő anyagok feldolgozásához,
- kereskedelmi vagy ipari célokra,
- nedves környezetben vagy a szabadban,
- forró/forrásban lévő folyadékok feldolgozására.

Csak a készülékhez való tartozékokat és alkatrészeket használjon. Más tartozékok valószínűleg nem megfelelően alkalmasak és biztonságosak.

A csomag tartalma

Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy hiánytalan-e a csomag.

A csomag tartalma:

- motorblokk hálózati kábellel és csatlakozódugóval
- turmixkehely
- fedél
- adagoló kupak
- használati útmutató

A készülék leírása

- ❶ adagoló kupak
- ❷ fedél
- ❸ turmixkehely
- ❹ vágókés
- ❺ kapcsoló
- ❻ motorblokk
- ❼ kábelcsévélő
- ❽ skála
- ❾ fedél gumitömítése

Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50 – 60 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Kapacitás	kb. 2,3 liter
Max. töltőmennyiség	1,75 liter
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
Rövid üzemeltetési idő	3 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket ki kell kapcsolni, amíg a motor le nem hűl szobahőmérsékletűre.

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a motorblokk, a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozódugó soha ne merüljön vízbe vagy más folyadékba.
- ▶ A készüléket kizárólag száraz helyiségekben és soha ne a szabadban vagy nedves környezetben használja.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben mindaddig hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozódugó be van dugva az aljzatba.
- ▶ Minden használat előtt ellenőrizze a készülék kifogástalan állapotát. A készüléket nem szabad használni, ha sérülés látható rajta, különösen a motorblokkon vagy a turmixkelyhen.
- ▶ Azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha szokatlan hangot vagy füstképződést észlel vagy felismerhető meghibásodás esetén.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon bele a turmixkehelybe, különösen működés közben! A kések rendkívül élesek!
- ▶ Ne nyissa ki a fedelet a készülék működése közben.
- ▶ Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni, hogy veszély esetén azonnal reagálni tudjon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon evőeszközzel vagy keverő tárgyakkal a turmixkehelybe a készülék működése közben. Jelentős sérülésveszély áll fenn, ha ezek a tárgyak a gyorsan forgó késhez érnek!
- ▶ Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja.
- ▶ A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Legyen óvatos a készülék használata közben.
A kések nagyon élesek!
- ▶ Legyen óvatos a turmixkehely kiürítésekor!
A kések nagyon élesek!
- ▶ Legyen óvatosan a készülék tisztításakor! A kések nagyon élesek!
- ▶ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót, ha tartozékokat cserél vagy olyan alkatrészekhez nyúl, amik működés közben mozognak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Győződjön meg róla, hogy a turmixgép ki van kapcsolva, mielőtt leemeli a motorblokkról!
- ▶ A turmixkelyhet csak a mellékelt motorblokkal használja!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket közvetlen napsugárzásnak kitéve vagy hőtermelő berendezések közelében.
- ▶ Soha ne töltsön forrásban lévő folyadékot vagy forró élelmiszert a turmixkehelybe!
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket üresen, vagyis úgy, hogy nincsenek hozzávalók a turmixkehelyben.

Kicsomagolás

- Vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot vagy védőfóliát. Őrizze meg a csomagolást, hogy a készüléket biztonságosan tudja tárolni benne vagy elküldeni, pl. javítás esetén.
- A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a készülék, a hálózati kábel, a hálózati csatlakozódugó és minden tartozék és alkatrész kifogástalan állapotban van.
- A turmixgép első használata előtt alaposan tisztítsa meg minden alkatrészt (lásd a „Tisztítás” fejezetet).

A készülék felállítása

Ha minden alkatrészt megtisztított a „Tisztítás” fejezetben leírta szerint:

- Állítsa fel a készüléket úgy, hogy ...
 - a hálózati kábel a hátoldalon lévő nyílásban haladjon,
 - a hálózati csatlakozódugó könnyen elérhető legyen, hogy veszély esetén gyorsan ki lehessen húzni a csatlakozóaljzatból,
 - stabilan és csúszásbiztosan álljon, hogy a tapadókorongok megfelelően rögzüljenek annak érdekében, hogy rezgés esetén a készülék ne billenjen fel,
 - a hálózati kábel ne érjen a munkaterületre és véletlen megrántása esetén a készülék ne tudjon felborulni.

Használat

FIGYELMEZTETÉS!

- A motor azonnal kikapcsol, ha a turmixkelyhet **3** leveszi a motorblokkról **6** vagy eltávolítja a fedelet **2**. Nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a gép bekapcsolva marad. A motor váratlanul elindul, amint a turmixkelyhet **3** visszahelyezi vagy ismét lezárja a fedelet **2**:

Ezért:

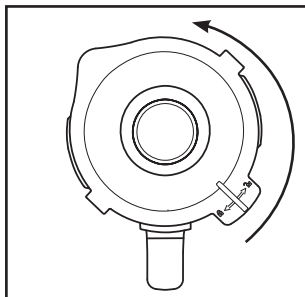
- Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba, ha a turmixkehely **3** tele van töltve és lezárva fel van helyezve.
- A felhelyezés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva vagy a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.
- Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg, amíg teljesen leáll a motor, mielőtt leveszi a turmixkelyhet **3** vagy kinyitja a fedelet **2**.

Turmixkehely megtöltése és felszerelése

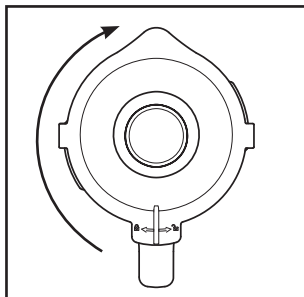
- 1) Vegye le a turmixkelyhet **3** egyenesen felfelé a motorblokkról **6**.
- 2) Vegye le a fedőt **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a  pozíció felé (lásd az 1. ábrát), amíg felfelé húzva le tudja venni.
- 3) Töltse meg a turmixkelyhet **3** legalább a skála **8** legalsó jelöléséig és legfeljebb a MAX jelölésig. Az optimális eredményekhez a következő maximális töltési mennyiségeket javasoljuk:

Élelmiszer	Maximális töltési mennyiség	Javasolt fokozat	Javasolt feldolgozási idő
Folyadékok	1,75 l	1–3	60 másodperc
Joghurtos italok	1,25 l	2–5	90 másodperc
Milkshake/smoothie	1,25 l	2–5	60–90 másodperc
Palacsintatészta	1,25 l	3–5	90 másodperc
Bébiétel	75 dkg	5	3 perc
Majonéz	2 tojás 2,5 dl olaj	3–5	90–120 másodperc
Zöldségleves	1,5 l	3–5	3 perc
Jégkocka	2,5 dl	P	12x

- 4) Nyomja vissza a fedelet **2** a turmixkehelyre **3** helyezve. Zárja le a fedelet **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a  pozícióba, amíg hallhatóan be nem kattan (lásd a 2. ábrát). Ügyeljen arra, hogy a turmixkelyhen **3** lévő kiöntő zárva legyen. A motor csak akkor tud elindulni, ha a fedél **2** megfelelően van felhelyezve.



1. ábra



2. ábra

- 5) Nyomja az adagoló kupakot **1** ütközésig a fedélnyílásba.
- 6) Helyezze fel a megtöltött és lezárt turmixkelyhet **3** a fülével jobbra a motorblokkra **6**. Ügyeljen arra, hogy a turmixkelyhen **3** lévő nyíl ▼ a motorblokkon lévő **6** nyílra ▲ mutasson. Forgassa a turmixkelyhet **3** ide-oda, ha nem illeszkedik azonnal megfelelően. A motor csak akkor tud elindulni, ha a turmixkely **3** megfelelően van felhelyezve.

Sebességfokozat kiválasztása

A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, ha a turmixkely **3** megtöltve és teljesen lezárva a motorblokkon **6** van.

Állítsa a kapcsolót **5**...

■ 1 – 3 fokozatra

folyékony vagy kevésbé kemény élelmiszerek elegyítéséhez, pépesítéséhez és összekeveréséhez

■ 3 – 5 fokozatra

keményebb élelmiszerekhez vagy aprításhoz

■ P fokozat (pulzáló funkció)

rövid, erőteljes impulzus-működéshez, pl. jégkocka zúzásához vagy tisztításhoz. A kapcsoló **5** nem kattant be ebben az állásban, így a motor nem terhelődik túl. Ezért ezt a kapcsolót **5** csak rövid ideig tartsa ebben a helyzetben.

TUDNIVALÓ

- A turmixkelyhebe **3** maximum 2,5 dl jégkockát töltsön. Ellenkező esetben a készülék nem tudja megfelelően felaprítani a jeget.

Betöltés működés közben

FIGYELMEZTETÉS!

- Ha működés közben be szeretne tölteni valamit, akkor csak az erre a célra kialakított adagoló kupakot **1** szabad kinyitni. Semmiképpen ne nyissa ki a fedelet **2**.
- Soha ne nyúljon evőeszközzel vagy keverő tárgyakkal a turmixkehelybe **3**, amíg a készülék üzemel. Jelentős sérülésveszély áll fenn, ha ezek a tárgyak a gyorsan forgó vágókéshez **4** érnek!

Működés közbeni betöltéshez...

- 1) Húzza ki az adagoló kupakot **1** a fedélből **2**.
- 2) Töltse be a hozzávalókat.
- 3) Végül nyomja vissza az adagoló kupakot **1** a fedélnyílásba.

Turmixkehely levétele

Ha szeretné levenni a turmixkehelyt **3** a motorblokkról **6**:

- 1) Először mindig állítsa a kapcsolót **5** KI-állásba („0”) és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 2) Várja meg, amíg a motor teljesen leáll, mielőtt a turmixkehelyt **3** leveszi a motorblokkról **6**. Vegye le a turmixkehelyt **3** egyenesen felfelé a motorblokkról **6**.

Hasznos tudnivalók

- Szilárd hozzávalók pépesítése esetén a legjobb eredmény eléréséhez csak kis adagokat rakjon a turmixkehelybe **3** és ne a teljes mennyiséget töltsse be egyszerre.
- Ha szilárd hozzávalókat dolgoz fel, vágja azokat apró darabokra (2 – 3 cm).
- Zöldség és gyümölcs pürézésénél adjon hozzá legalább 0,5 dl folyadékot.
- Először a sűrűbb hozzávalókat (pl. joghurt) töltsse a turmixkehelybe **3**. Ha a keverés során nem minden hozzávalót ér el a vágókés, akkor vegye le a turmixkehelyt **3** a motorblokkról **6**, távolítsa el a fedelet **2** és keverje össze a hozzávalókat például egy kanállal. Tegye vissza turmixkehelyt **3** lezárt fedéllel **2** a motorblokkra **6** és folytassa a turmixolást.
- A folyékony hozzávalók keverését kezdje kis mennyiségű folyadékkal. Ezután kis adagokban töltsön hozzá folyadékot a fedél nyílásán keresztül.
- A készülék jól stabilizálható, ha működés közben kezét a lezárt turmixgépre helyezi.
- Szilárd vagy nagyon sűrű élelmiszerek keveréséhez hasznos lehet a Jégkocka **P** fokozattal, amivel megakadályozható, hogy a vágókés **4** megakadjon.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ne használja a készüléket étkezési só, finomított cukor vagy fehér cukor szemcseméretének csökkentéséhez. Például porcukor készítéséhez.

Receptek

Banán turmix

- 2 banán
- kb. 2 evőkanál cukor (a banán érettségétől és az egyéni ízléstől függően)
- ½ liter tej
- 1 kevés citromlé

Hámozza meg a banánt és pépesítse a 2-es fokozaton. Fokozatosan adja hozzá a tejet, majd a cukrot és a citromlevet. Addig turmixolja a hozzávalókat, amíg egyenletes állagú folyadékot nem kap. Jéghidegen szolgálja fel a turmixot.

Vanília turmix

- ¼ liter tej
- 25 dkg vaníliafagylalt
- 125 g jégkocka
- 1 ½ teáskanál cukor

Zúzza össze a jégkockákat a Jégkocka **P** fokozattal. Töltse a többi hozzávalót a turmixkehelybe. Addig keverjen mindent a 2-es fokozaton, amíg egyenletes folyadékot nem kap.

Cappuccino turmix

- 0,65 dl hideg eszpresszó (vagy nagyon erős kávé)
- 0,65 dl tej
- 1,5 dkg cukor
- 65 g vaníliafagylalt
- 100 g jégkocka

Zúzza össze a jégkockákat a Jégkocka **P** fokozattal. Adja hozzá az eszpresszót, a tejet és a cukrot. Turmixoljon össze mindent a 2-es fokozaton, amíg a cukor fel nem oldódik. Végül adja hozzá a vaníliafagylaltot és turmixolja az egészet az 1-es fokozaton.

Trópusi gyümölcs keverék

- 1,25 dl ananászlé
- 0,6 dl papajalé
- 0,5 dl narancslé
- ½ kis doboz őszibarack lével
- 125 g jégkocka

Zúzza össze a jégkockákat a Jégkocka **P** fokozattal. Töltsön minden hozzávalót a turmixkehelybe és keverje össze a 3-as fokozaton.

Mogyorónugát turmix

- ½ liter tej
- 20 dkg mogyorónugát krém
- 1 gombóc vaníliafagylalt
- 0,5 dl tejszín

Keverjen össze minden hozzávalót a turmixkehelyben a 3-as fokozaton, amíg minden egyenletesen el nem keveredik.

Sárgarépa turmix

- 3 dl almalé
- 5 dl sárgarépalé
- 4 evőkanál olaj (búzacsíra olaj vagy repceolaj)
- 4 evőkanál citromlé
- gyömbérpor
- bors

Töltse az almalét, az olajat és a citromlét a turmixkehelybe és turmixolja össze a 2-es fokozaton. Adja hozzá a sárgarépalét és turmixoljon össze mindent a 2-es fokozaton. Ízesítse a turmixot gyömbérporral és borssal.

Feketeribizli turmix

- 2 teáskanál méz
- 2 banán
- ¼ liter író
- ¼ liter ribizli lé (fekete)

Töltsön minden hozzávalót a turmixkehelybe és turmixolja össze a 3-as fokozaton.

Hawaii turmix

- 4 banán
- ¼ liter ananászlé
- ½ liter tej
- 2 evőkanál méz
- ¼ liter rum

Hámozza meg a banánt és pépesítse a 2-es fokozaton. Adja hozzá a többi hozzávalót és keverjen össze mindent az 1-es fokozaton.

Gyümölcsös ananász-eper keverék

- 2,5 dl ananászlé
- 20 dkg eper
- 3 dl almalé
- 4 jégkocka

Mossa meg az epret és távolítsa el a zöld részét. Zúzza össze a jégkockákat a Jégkocka **P** fokozattal. Pépesítse a 2-es fokozaton. Adja hozzá a többi hozzávalót és turmixoljon össze mindent az 1-es fokozaton.

Hideg andalúziái leves (gazpacho)

- ½ uborka
- 1 húsos paradicsom
- 1 zöld paprika
- ½ hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- ½ fehér zsemle
- ½ teáskanál só
- 1 teáskanál vörösborecet
- 1 evőkanál olívaolaj

Vágja a zöldségeket kb. 2 cm nagyságú darabokra. Először a paradicsomdarabokat, majd az uborkát tegye bele a turmixkehelybe. Pépesítse a 3-as fokozaton. Adj hozzá a többi hozzávalót és pépesítsen/keverjen össze mindent a 3-as fokozaton, amíg egyenletes állagú levest nem kap. A levest kenyérrel szolgálja fel.

TUDNIVALÓ

- A receptek sikerét nem garantáljuk. Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egésztse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

TUDNIVALÓ

- Laktóz intolerancia esetén javasoljuk, hogy használjon laktózmentes tejet. Gondoljon arra, hogy a laktózmentes tej egy kicsit édesebb.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

A turmixgép és részei tisztítása előtt:

- Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva és kihúzta a hálózati csatlakozódugót.
-  Semmiképpen sem szabad a motorblokkot **6** vízbe vagy más folyadékba meríteni. Az áramütés következtében életveszély állhat fenn és kár keletkezhet a készülékben.
- Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát. Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

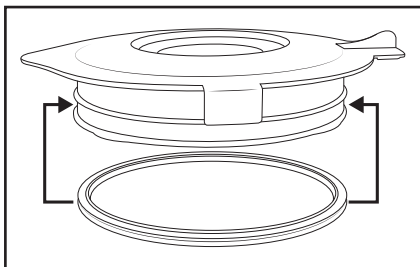
- Legyen óvatos a vágókéssel **4**. A kés nagyon éles!

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- Ne használjon oldó- vagy súrolószereket a műanyag felület tisztításához, ellenkező esetben kár keletkezhet benne.

Turmixkehely tisztítása

- A turmixkehelyet **3** csak hosszú nyelű mosogatókefével tisztítsa, így nem okoz sérülést a vágókés **4**.
- Az adagoló kupakot **1** és a fedelet **2** enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Ha kézzel tisztítja, akkor eltávolíthatja a gumitömítést **9**. Ügyeljen arra, hogy a gumitömítés **9** ismét megfelelően illeszkedjen, mielőtt a fedelet **2** újra használja (3. ábra).



3. ábra

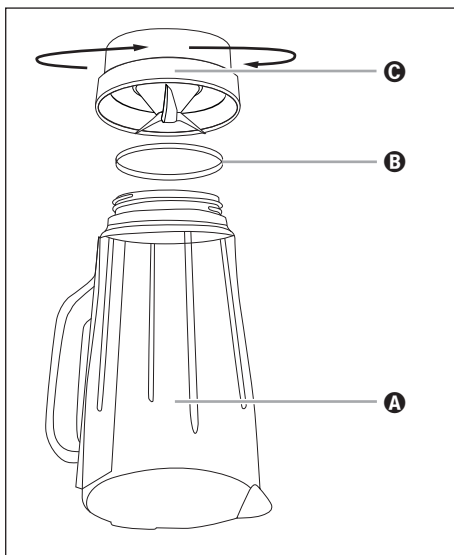
TUDNIVALÓ



A fedél **2** a gumitömítéssel **9** együtt, az adagoló kupak **1** és a turmixkehely **3** a vágókéssel **4** mosogatógépben is tisztítható. Azt javasoljuk, hogy ne vegye le a gumitömítést **9** a mosogatógépben történő tisztításhoz, mivel ellenkező esetben deformálódhat. A műanyag alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben deformálódhatnak és feszültség miatti repedések keletkezhetnek.

- Amennyiben a turmixgépet közvetlenül használat után tisztítja, akkor a legtöbb esetben megfelelően higiénikus tisztítás érhető el az alábbi alternatíva alkalmazásával:
Töltsön 7,5 dl vizet a turmixkehelybe **3** és adjon hozzá néhány csepp kímélő hatású mosogatószer. Zárja le a fedelet **2** és helyezze fel a turmixkehelyet **3** a motorblokkra **6**. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba és nyomja meg néhányszor a pulzáló funkciót, hogy a vágókés **4** maximális sebességgel forogjon a vízben. Ezután öblítse ki bő tiszta vízzel a turmixkehelyt **3**, hogy ne maradjon benne mosogatószer.
- Töröljön minden részt alaposan szárazra, mielőtt ismét használja vagy elteszi.

- Ha nem oldódik fel a szennyeződés, akkor a turmixkehely **3** alsó műanyag részét a vágókéssel **4** együtt leveheti a turmixkehely **3** üveg részéről:



4. ábra

- A** üveg rész
B tömítőgyűrű
C műanyag rész késsel

- 1) Vegye le a turmixkehelyt **3** a motorblokkról **6**. A jobb stabilitáshoz vegye le a fedelet **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a  pozíció felé (lásd az 1. ábrát), amíg felfelé húzva le tudja venni.
- 2) Állítsa fejjel lefelé a készüléket és forgassa el a turmixkehely **3** műanyag részét **C** az óramutató járásával ellentétes irányba úgy, hogy le lehessen venni a turmixkehely **3** üveg részéről **A** (lásd a 4. ábrát).
- 3) Alaposan tisztítsa meg mindkét részt enyhén mosogatószeres vízben vagy a mosogatógépben.
- 4) Szükség esetén a tömítőgyűrűt **B** óvatosan le lehet venni a műanyag részről **C**. Tisztítsa meg enyhén mosogatószeres vízben és öblítse le tiszta vízzel.

- 5) Töröljön minden részt alaposan szárazra, mielőtt ismét összeszereli.
- 6) Adott esetben helyezze vissza a tömítőgyűrűt **B** a műanyag részbe **C**.
Helyezze vissza a turmixkehely **3** műanyag részét **C** a turmixkehely **3** üveg részére **A** és forgassa el a műanyag részt **C** erősen az óramutató járásával megegyező irányba.

Motorblokk tisztítása

- A motorblokkot **6** és a csatlakozóvezetékét szükség szerint nedves törölkendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kímélő hatású mosogatószerrel a törölkendőre, majd törölje át egy csupán vízzel megnedvesített törölkendővel. Ezt követően mindent alaposan töröljön szárazra.
- Minden tisztításkor ellenőrizze, hogy a turmixkehely **3** befogójának érintkező-kapcsolóját nem blokkolják-e szennyeződés-maradványok. Ha a blokkoló anyagokat nem tudja eltávolítani egy papírlap csücskével, akkor forduljon az ügyfélszolgálathoz. Semmiképpen ne használjon kemény tárgyat, ellenkező esetben megsérülhet az érintkező kapcsoló.

Tárolás

- 1) Alaposan tisztítsa meg a turmixgépet, ha hosszabb ideig nem használja (lásd a "Tisztítás" fejezetet).
- 2) Tekerje a hálózati kábelt a motorblokk **6** alján lévő kábelcsévélőre **7**.
- 3) A turmixgépet hűvös, száraz helyen tárolja.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: Műanyag,

20–22: Papír és karton,

80–98: Kompozit anyagok.



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügynének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 123456_7890).
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrésszel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 360503_2010 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 360503_2010

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod	20
Predvidena uporaba	20
Vsebina kompleta	20
Opis naprave	21
Tehnični podatki	21
Varnostna navodila	22
Jemanje iz embalaže	24
Postavitev	24
Uporaba	25
Polnjenje in namestitev mešalnega nastavka	25
Izbira stopnje hitrosti	26
Dodajanje med delovanjem	27
Odstranitev mešalnega nastavka	27
Koristni nasveti	27
Recepti	28
Bananin shake	28
Vaniljev shake	28
Shake s kapučinom	28
Tropski mešani napitek	28
Shake z lešniki in nugatom	29
Korenčkov shake	29
Mešani napitek z ribezom	29
Havajski shake	29
Sadni mešani napitek z ananasom in jagodami	29
Andaluzijska hladna juha (gazpačo)	30
Čiščenje	30
Čiščenje mešalnega nastavka	31
Čiščenje motornega bloka	33
Shranjevanje	33
Odstranjevanje med odpadke	33
Proizvajalec	34
Pooblaščen serviser	34
Garancijski list	34

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za ...

- mešanje, mletje in umešanje živil ter drobljenje ledenih kock (funkcija »Ice Crush«),
- običajne gospodinjske količine in le v zasebnih gospodinjstvih ter suhih prostorih.

Ta naprava ni predvidena za ...

- seklanje zelišč, čebule, mesa in trdih živil, kot so oreški, jedrca, veliko zrnje ali stebila,
- izdelava kaše iz oreškov,
- predelavo neživilskih materialov,
- poslovne ali industrijske namene,
- uporabo v vlažnem okolju ali na prostem,
- obdelavo vročih/vrelih tekočin.

Uporabljajte samo dodatno opremo in nadomestne dele, ki so predvideni za to napravo. Možno je, da drugi deli niso primerni in ne zagotavljajo zadostne varnosti!

Vsebina kompleta

Po razpakiranju preverite, ali dobavljeni komplet vključuje vse potrebne dele. Vsebina kompleta obsega:

- motorni blok z električnim kablom in električnim vtičem
- mešalni nastavek
- pokrov
- pokrov za odmerjanje
- navodila za uporabo

Opis naprave

- ❶ pokrov za odmerjanje
- ❷ pokrov
- ❸ mešalni nastavek
- ❹ rezilo
- ❺ stikalo
- ❻ motorni blok
- ❼ navitje kabla
- ❽ skala
- ❾ gumijasto tesnilo pokrova

Tehnični podatki

Nazivna napetost	220 – 240 V ~ (izmenični tok), 50 – 60 Hz
Nazivna moč	600 W
Prostornina	pribl. 2,3 l
Najv. količina za polnjenje	1,75 litra
Razred zaščite	II /  (dvojna izolacija)
Čas KU	3 minute
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Ko navedeni čas kratkotrajne uporabe poteče, je treba napravo izklopiti in pustiti izklopljeno tako dolgo, dokler se motor ne ohladi na sobno temperaturo.

Varnostna navodila

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pazite, da motornega bloka, električnega kabla ali električnega vtiča nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih, nikoli na prostem ali v vlažnem okolju.
- ▶ Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Da preprečite nevarnost, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba.
- ▶ Po uporabi vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Sam izklop ne zadostuje, saj je naprava še vedno pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priključen v vtičnico.
- ▶ Pred vsako uporabo preverite brezhibno stanje naprave. Naprave ne smete uporabljati, če opazite škodo, zlasti na motornem bloku ali mešalnem nastavku.
- ▶ Električni vtič takoj potegnite iz električne vtičnice, če opazite neobičajen hrup ali vonj ali napako delovanje.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Nikoli ne segajte v mešalni nastavek, še zlasti ne med delovanjem. Noži so izredno ostri!
- ▶ Med delovanjem naprave ne odpirajte pokrova.
- ▶ Naprave ne pustite delovati brez nadzora, da boste lahko v primeru nevarnosti takoj ukrepali.
- ▶ V mešalni nastavek nikoli ne vtikajte jedilnega pribora ali predmetov za mešanje, dokler naprava deluje. Če se dotaknete hitro vrtečega se rezila, je prisotna velika nevarnost telesnih poškodb!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih.
- ▶ V primeru napačne uporabe naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb.
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Pri delu z napravo bodite previdni. Noži so zelo ostri!
- ▶ Bodite previdni pri praznjenju mešalnega nastavka! Noži so zelo ostri!
- ▶ Bodite previdni pri čiščenju naprave! Noži so zelo ostri!
- ▶ Izklopite napravo in izvlecite električni vtič, preden zamenjate opremo ali se dotaknete delov, ki se premikajo med delovanjem.
- ▶ Pred dvigom mešalnika z motornega bloka vedno zagotovite, da je mešalnik izklopljen!
- ▶ Mešalni nastavek uporabljajte samo skupaj s priloženim motornim blokom!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte na neposredni sončni svetlobi ali tako, da je izpostavljena segrevanju zaradi naprav, ki proizvajajo toploto.
- ▶ V mešalni nastavek nikoli ne nalijte vrelih tekočin ali zelo vročih živil! Prej naj se ohladijo na temperaturo, ki jo prenesete na dotik!
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte prazne, torej brez sestavin v mešalnem nastavku.

Jemanje iz embalaže

- Z naprave odstranite vse embalažne materiale ali zaščitne folije. Obdržite embalažo, da boste lahko napravo hranili primerno zaščiteno in jo npr. v primeru popravila vrnilo po pošti.
- Pred uporabo naprave se prepričajte, da je nepoškodovana, kar vključuje električni kabel z električnim vtičem in ves pribor ter dele naprave.
- Pred prvo uporabo mešalnika skrbno očistite vse sestavne dele (glejte »Čiščenje«).

Postavitev

Če ste očistili vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«:

- Napravo postavite tako, ...
 - da je električni kabel napeljan skozi odprtino na zadnji strani,
 - da je električni vtič ves čas dosegljiv, da ga lahko v primeru nevarnosti potegnemo iz vtičnice,
 - da je stabilna in ne drsi ter da se priseski oprimejo, da se naprava ob tresljajih ne more prevrniti,
 - da električni kabel ne sega v delovno območje, tako da bi se lahko naprava zaradi nehotenega potega prevrnila.

Uporaba

OPOZORILO!

- Motor se izklopi, ko mešalni nastavek **3** odstranite z motornega bloka **6** ali odprete pokrov **2**. Takrat lahko spregledate, da je naprava še vklopljena. Motor se v tem primeru nepričakovano zažene, ko namestite mešalni nastavek **3** ali znova zaprete pokrov **2**:

Zato:

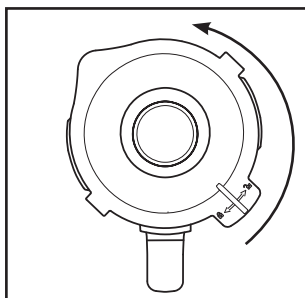
- Električni vtič vtaknite v vtičnico šele takrat, ko je mešalni nastavek **3** napolnjen, zaprt in nameščen.
- Pred namestitvijo se vedno prepričajte, da je naprava izklopljena ali da je električni vtič potegnjen iz vtičnice.
- Pred odstranjevanjem mešalnega nastavka **3** ali odpiranjem pokrova **2** napravo najprej izklopite, izvlecite električni vtič in počakajte, da se motor zaustavi.

Polnjenje in namestitev mešalnega nastavka

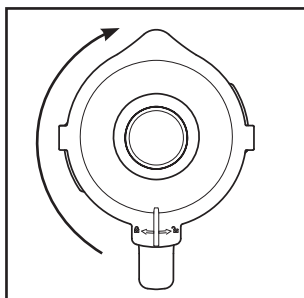
- 1) Snemite mešalni nastavek **3** z ravnim gibom navzgor z motornega bloka **6**.
- 2) Odstranite pokrov **2**, tako da ga obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca na položaj  (glejte sliko 1), da ga lahko dvignete in snamete.
- 3) Mešalni nastavek **3** napolnite najmanj do spodnje črte na skali **8** in največ do oznake MAX. Za optimalne rezultate priporočamo naslednje največje količine:

Živilo	Največja količina	Priporočena stopnja	Priporočeni čas obdelave
Tekočine	1750 ml	1–3	60 s
Mešani jogurtovi napitki	1250 ml	2–5	90 s
Mlečni napitki/ smutiji	1250 ml	2–5	60–90 s
Testo za palačinke	1250 ml	3–5	90 s
Kašica za dojenčka	750 ml	5	3 min
Majoneza	2 jajci 250 ml olja	3–5	90–120 s
Zelenjavna juha	1500 ml	3–5	3 min
Ledene kocke	250 ml	P	12x

- 4) Pokrov **2** z zamikom znova trdno potisnite na mešalni nastavek **3**. Pokrov **2** zaprite, tako da ga v smeri urnega kazalca obrnete na položaj , da se slišno zaskoči (glejte sliko 2). Pazite, da je izliv na mešalnem nastavku **3** zaprt. Motor je mogoče zagnati samo, ko je pokrov **2** nameščen tako, da je poravnan.



Slika 1



Slika 2

- 5) Potisnite pokrov za odmerjanje ❶ do konca v odprtino pokrova.
- 6) Do konca napolnjen in zaprt mešalni nastavek ❸ postavite z ročajem v desno na motorni blok ❹. Pri tem pazite, da puščica ▼ na mešalnem nastavku ❸ kaže na puščico ▲ na motornem bloku ❹. Če se mešalni nastavek ❸ ne usede pravilno, ga malo obračajte sem in tja. Motor je mogoče zagnati samo, ko je mešalni nastavek ❸ nameščen tako, da je poravnan.

Izbira stopnje hitrosti

Ko je mešalni nastavek ❸ do konca napolnjen in pravilno zaprt postavljen na motornem bloku ❹, lahko napravo vklopite.

Prestavite stikalo ❺ na ...

- **Stopnje 1 – 3**
za tekoča ali srednje trdna živila, za mešanje, mletje in stepanje.
- **Stopnje 3 – 5**
za bolj trdna živila ali za drobljenje.
- **Stopnja P (impulzna funkcija)**
za kratko, močno impulzno delovanje, na primer za drobljenje ledenih kock ali čiščenje. Stikalo ❺ se v tem položaju ne zaskoči, da ne more priti do preobremenitve motorja. Stikalo ❺ zato v tem položaju držite le kratek čas.

OPOMBA

- Mešalni nastavek ❸ napolnite z največ 250 ml ledenih kock. Sicer naprava ledenih kock ne zmelje optimalno.

Dodajanje med delovanjem

OPOZORILO!

- Če želite kaj dodati med delovanjem, smete odpreti izključno za ta namen predvideni pokrov za odmerjanje **1**. Nikoli ne odpirajte pokrova **2**.
- Med delovanjem naprave v mešalni nastavek **3** nikoli ne vtikajte jedilnega pribora ali predmetov za mešanje. Če se dotaknete hitro vrtečega se rezila **4**, je prisotna velika nevarnost telesnih poškodb!

Če želite med delovanjem kaj dodati, ...

- 1) Izvlecite pokrov za odmerjanje **1** iz pokrova **2**.
- 2) V napravo dajte sestavine.
- 3) Potem potisnite pokrov za odmerjanje **1** do konca v odprto pokrova.

Odstranitev mešalnega nastavka

Če želite sneti mešalni nastavek **3** z motornega bloka **6**:

- 1) Najprej vedno prestavite stikalo **5** v položaj izklopa (»0«) in izvlecite električni vtič.
- 2) Počakajte, da se motor povsem ustavi, preden mešalni nastavek **3** snamete z motornega bloka **6**. Snemite mešalni nastavek **3** z ravnim gibom navzgor z motornega bloka **6**.

Koristni nasveti

- Za doseganje najboljših rezultatov pri mletju živil v mešalni nastavek **3** postopoma dodajajte manjše količine, namesto da bi naenkrat dodali večjo količino.
- Kadar predelujete trdne sestavine, jih narežite na majhne koščke (2 – 3 cm).
- Sadju ali zelenjavi za pretlačenje dodajte najmanj 50 ml tekočine.
- V mešalni nastavek **3** najprej nalijte bolj goste sestavine, npr. jogurt. Če med mešanjem mešalnik ne zajame vseh sestavin, snemite mešalni nastavek **3** z motornega bloka **6**, odstranite pokrov **2** in sestavine premešajte, npr. z žlico. Mešalni nastavek **3** z zaprtim pokrovom **2** znova namestite na motorni blok **6** in nadaljujte postopek mešanja.
- Pri mešanju tekočih sestavin začnite z malo tekočine. Nato skozi odprtino v pokrovu postopoma dodajajte več tekočine.
- Če pri delujočem mešalniku na vrh zaprtega mešalnika položite dlan, lahko napravo s tem dobro stabilizirate.
- Za mešanje trdnih ali zelo gostih živil je lahko priročna uporaba stopnje **P**, da preprečite zatikanje rezila **4**.

OPOMBA

- ▶ Naprave ne uporabljajte za mletje soli, rjavega ali belega sladkorja. Na primer za pripravo sladkorja v prahu.

Recepti

Bananin shake

- 2 banani
- približno 2 žlici sladkorja (odvisno od zrelosti banan in osebnega okusa)
- ½ litra mleka
- 1 brizg limoninega soka

Olupite banani in ju zmeljite na stopnji 2. Postopoma dodajajte mleko, nato sladkor in limonin sok. Vse skupaj mešajte toliko časa, da nastane enakomerna tekočina. Shake postrezite ohlajen z ledom.

Vaniljev shake

- ¼ litra mleka
- 250 g vaniljevega sladoleda
- 125 g ledenih kock
- 1 ½ žličke sladkorja

Zdrobite ledene kocke s stopnjo **P**. Ostale sestavine dajte v mešalnik. Vse skupaj tako dolgo mešajte na stopnji 2, da nastane enakomerna tekočina.

Shake s kapučinom

- 65 ml hladnega espressa (ali zelo močne kave)
- 65 ml mleka
- 15 g sladkorja
- 65 g vaniljevega sladoleda
- 100 g ledenih kock

Zdrobite ledene kocke s stopnjo **P**. Dodajte espresso, mleko in sladkor. Vse skupaj mešajte na stopnji 2, dokler se sladkor ne raztopi. Za konec dodajte vaniljev sladoled in vse skupaj na kratko premešajte na stopnji 1.

Tropski mešani napitek

- 125 ml ananasovega soka
- 60 ml papajinega soka
- 50 ml pomarančnega soka
- ½ male pločevinke breskev v soku
- 125 g ledenih kock

Zdrobite ledene kocke s stopnjo **P**. Vse sestavine dajte v mešalnik in jih zmešajte na stopnji 3.

Shake z lešniki in nugatom

- ½ litra mleka
- 200 g kreme z lešniki in nugatom
- 1 žlica vaniljevega sladoleda
- 50 ml smetane

Vse sestavine mešajte na stopnji 3, dokler niso enakomerno zmešane.

Korenčkov shake

- 300 ml jabolčnega soka
- 500 ml korenčkovega soka
- 4 žlice olja (iz pšeničnih kalčkov ali oljne repice)
- 4 žlice limoninega soka
- mleti ingver
- poper

Dajte jabolčni sok, olje in limonin sok v mešalnik ter vse skupaj zmešajte na stopnji 2. Dodajte korenčkov sok in zmešajte na stopnji 2. Shake po okusu začinite z mletim ingverjem in poprom.

Mešani napitek z ribezom

- 2 žlički medu
- 2 banani
- ¼ litra pinjenca
- ¼ litra ribezovega soka (črnega)

Vse sestavine dajte v mešalnik in jih zmešajte na stopnji 3.

Havajski shake

- 4 banane
- ¼ litra ananasovega soka
- ½ litra mleka
- 2 žlici medu
- ¼ litra ruma

Olupite banane in ju zmeljite na stopnji 2. Dodajte ostale sestavine in vse skupaj zmešajte na stopnji 1.

Sadni mešani napitek z ananasom in jagodami

- 250 ml ananasovega soka
- 200 g jagod
- 300 ml jabolčnega soka
- 4 ledene kocke

Operite jagode in odstranite zelenje. Zdrobite ledene kocke s stopnjo P. Zmeljite jih na stopnji 2. Dodajte ostale sestavine in vse skupaj zmešajte na stopnji 1.

Andaluzijska hladna juha (gazpačo)

- ½ kumarice
- 1 mesnati paradižnik
- 1 zelena paprika
- ½ čebule
- 1 strok česna
- ½ bele žemlje
- ½ žličke soli
- 1 žlička rdečega vinskega kisa
- 1 žlica olivnega olja

Narežite zelenjavo na kose velikosti približno 2 cm. Najprej dajte v mešalnik koščke paradižnika in nato kumaro. Zmeljite jih na stopnji 3. Dodajte ostale sestavine in vse skupaj zmeljite/zmešajte na stopnji 3, dokler ne nastane enakomerna juha. Postrezite s kruhom.

OPOMBA

- Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni. Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

OPOMBA

- Pri občutljivosti na laktozo priporočamo uporabo mleka brez laktoze. Pri tem upoštevajte, da je mleko brez laktoze malo slajše.

Čiščenje

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

Preden začnete čistiti mešalnik in njegove dele:

- Preverite, ali je naprava izklopljena in električni vtič izvlečen iz vtičnice.
-  Motornega bloka **6** nikakor ne smete potopiti v vodo ali druge tekočine. Tako ravnanje lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara in poškoduje napravo.
- Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. Sicer je prisotna smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

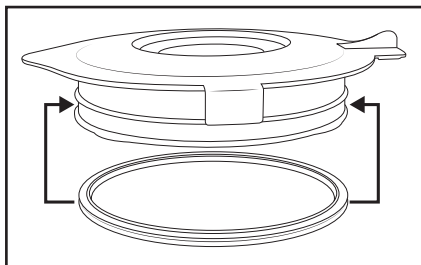
- Z rezilom **4** ravajte previdno. Zelo je oster!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Za površine iz umetne mase ne uporabljajte topil ali abrazivnih čistil, saj jih lahko poškodujete.

Čiščenje mešalnega nastavka

- Mešalni nastavek **3** čistite samo s čistilno krtačo z dolgim ročajem, da se ne morete poškodovati na rezilu **4**.
- Očistite pokrov za odmerjanje **1** in pokrov **2** v blagi milnici. Za ročno čiščenje lahko odstranite gumijasto tesnilo **9**. Pazite na to, da je gumijasto tesnilo **9** znova pravilno nameščeno, preden pokrov **2** znova uporabite (slika 3).



Slika 3

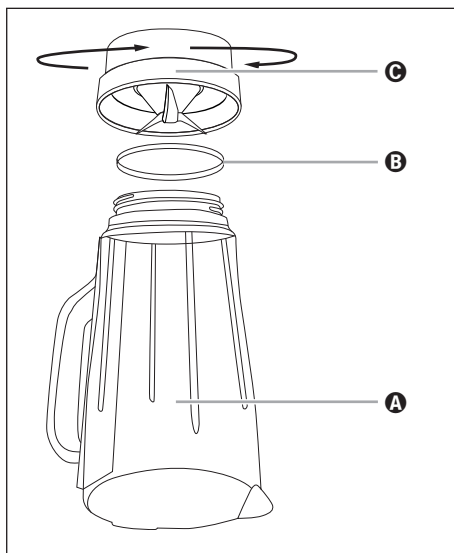
OPOMBA



Pokrov **2** z gumijastim tesnilom **9**, pokrov za odmerjanje **1** in mešalni nastavek **3** z rezilom **4** lahko očistite tudi v pomivalnem stroju. Priporočamo, da gumijastega tesnila **9** za čiščenje v pomivalnem stroju ne odstranite, ker bi sicer lahko spremenilo obliko. Plastične dele po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo. Drugače lahko pride do spremembe oblike in razpok zaradi napetosti.

- Če mešalnik čistite neposredno po uporabi, boste zadostno higienično čistočo največkrat dosegli na naslednji praktičen način:
Napolnite mešalni nastavek **3** s 750 ml vode in dodajte nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Zaprite pokrov **2** in mešalni nastavek **3** namestite na motorni blok **6**. Vtaknite električni vtič v vtičnico in nekajkrat vklopite impulzno funkcijo, da se rezilo **4** s polno hitrostjo vrti skozi vodo. Potem mešalni nastavek **3** sperite z veliko čiste vode, da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.
- Vse skupaj dobro osušite, preden napravo znova sestavite ali shranite.

- Če umazanije ne morete odstraniti, lahko odstranite spodnji del mešalnega nastavka ③ iz umetne mase z rezilom ④ s steklenega dela mešalnega nastavka ③:



Slika 4

- Ⓐ Stekljeni del
- Ⓑ Tesnilni obroč
- Ⓒ Del iz umetne mase z nožem

- 1) Snemite mešalni nastavek ③ z motornega bloka ⑥. Za večjo stabilnost odstranite pokrov ②, tako da ga obrnete v levo proti položaju ↶ (glejte sliko 1), da ga lahko dvignete in snamete.
- 2) Napravo postavite na glavo in obrnite del Ⓒ mešalnega nastavka ③ iz umetne mase v levo, da ga je mogoče ločiti od steklenega dela Ⓐ mešalnega nastavka ③ (glejte sliko 4).
- 3) Oba dela dobro očistite v blagi milnici ali pomivalnem stroju.
- 4) Če je potrebno, lahko tesnilni obroč Ⓑ previdno odstranite iz plastičnega dela Ⓒ. Očistite ga v blagi milnici in sperite s čisto vodo.
- 5) Vse skupaj dobro osušite, preden napravo znova sestavite.
- 6) Če je potrebno, vstavite tesnilni obroč Ⓑ pravilno nazaj v del iz umetne mase Ⓒ. Nato namestite del Ⓒ mešalnega nastavka ③ iz umetne mase znova na stekleni del Ⓐ mešalnega nastavka ③ in del Ⓒ iz umetne mase privijte v desno.

Čiščenje motornega bloka

- Po potrebi očistite motorni blok **6** in njegov priključni kabel z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji na krpo nanesite blago pomivalno sredstvo in površine naknadno obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo. Na koncu vse skrbno osušite.
- Pri vsakem čiščenju preverite, da stikala na dotik v nastavku za mešalni nastavek **3** ne ovirajo ostanki umazanije. Če morebitnih ovir ne morete sprostiti z vogalom lista papirja, se obrnite na servisno službo. Nikoli ne uporabite trdega predmeta, saj se lahko stikalo na dotik poškoduje.

Shranjevanje

- 1) Če mešalnika dalj časa ne boste uporabljali, ga temeljito očistite (glejte poglavje »Čiščenje«).
- 2) Električni kabel navijte na navitje kabla **7** na dnu motornega bloka **6**.
- 3) Mešalnik hranite na hladnem in suhem.

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:

1 – 7: umetne snovi,
20 – 22: papir in karton,
80 – 98: kompozitni materiali.



Vrnitev embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in manj odpadkov.

Proizvajalec

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

Pooblaščení serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 360503_2010

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zaveujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec: Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod	36
Účel použití	36
Obsah balení	36
Popis přístroje	37
Technické údaje	37
Bezpečnost	38
Vybalení	40
Umístění	40
Obsluha	40
Naplnění a montáž mixovacího nástavce	41
Volba stupně rychlosti	42
Plnění za provozu	42
Sejmutí mixovacího nástavce	43
Užitečné pokyny	43
Recepty	44
Banánový shake	44
Vanilkový shake	44
Cappuccino shake	44
Tropical mix	44
Nugátovo-ořechový shake	45
Mrkvový shake	45
Rybízový mix	45
Hawaii shake	45
Ovocný ananasovo-jahodový mix	46
Andaluská studená polévka (gazpacho)	46
Čištění	47
Čištění mixovacího nástavce	47
Čištění bloku motoru	49
Úschova	49
Likvidace	49
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	50
Servis	51
Dovozce	51

Úvod

Gratuluje!

Vám k zakoupení nového přístroje. Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Účel použití

Tento přístroj je určen výlučně pro ...

- míchání, mixování a míšení potravin a drcení kostek ledu (tzv. „Crushen“),
- soukromému domácímu použití v suchých místnostech, pro potraviny v běžném množství.

Tento přístroj není určen ke ...

- mletí bylinek, cibule, masa a tvrdých částí potravin jako jsou např. ořechy, jádra, velká zrna nebo stonky,
- výroba ořechového pyré,
- zpracování materiálů, které nejsou potravinami,
- živnostenské nebo průmyslové použití,
- použití ve vlhkém prostředí nebo venku,
- zpracování horkých/vroucích tekutin.

Používejte pouze příslušenství a náhradní díly, které jsou určeny pro tento přístroj. Jiné díly nemusí být dostatečně vhodné nebo bezpečné!

Obsah balení

Po vybalení zkontrolujte kompletnost dodávky. Balení obsahuje:

- blok motoru se síťovým kabelem a zástrčkou
- mixovací nástavec
- víko
- plnicí kryt
- návod k obsluze

Popis přístroje

- ❶ Plnicí kryt
- ❷ Víko
- ❸ Mixovací nástavec
- ❹ Řezací nůž
- ❺ Spínač
- ❻ Blok motoru
- ❼ Navíjení kabelu
- ❽ Stupnice
- ❾ Gumové těsnění víka

Technické údaje

Jmenovité napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 – 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Kapacita nádoby	cca 2,3 litru
Max. množství naplnění	1,75 litru
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého mixování	3 minuty
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Krátká provozní doba udává, jak dlouho je možné s přístrojem pracovat, aniž by se přehřál, a tím poškodil motor. Po uplynutí udané krátké provozní doby musí zůstat přístroj vypnutý do té doby, než motor zchladne.

Bezpečnost

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Zajistěte, aby nikdy nedošlo k ponoření bloku motoru, síťového kabelu nebo síťové zástrčky do vody nebo do jiné tekutiny.
- ▶ Používejte přístroj výhradně v suchých místnostech, nikdy venku nebo ve vlhkém prostředí.
- ▶ Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy neprovlhnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytáhněte ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť je-li zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte, jestli je přístroj v bezvadném stavu. Přístroj se nesmí používat, pokud vykazuje viditelná poškození, zejména na bloku motoru nebo mixovacím nástavci.
- ▶ Bude-li přístroj vydávat neobvyklé zvuky nebo zápach, resp. nebude-li správně fungovat, vytáhněte ihned zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nesahejte nikdy do mixovacího nástavce, zejména ne za provozu. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Pokud je zařízení v chodu, víko neotvírejte.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu.
- ▶ Nikdy nestrkejte do nástavce části příborů nebo vařečky, dokud je přístroj v provozu. Hrozí nebezpečí vážného zranění, pokud se tyto předměty dotknou rychle se otáčejících nožů!
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nenechávejte přístroj pracovat bez dohledu, abyste v případě nebezpečí mohli ihned zareagovat.
- ▶ Dohlížejte na děti, aby si s přístrojem nehrály.
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Přístroj nesmějí používat děti.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Buďte opatrní při manipulaci s přístrojem. Nože jsou velmi ostré!
- ▶ Buďte opatrní při vyprazdňování mixéru! Nože jsou velmi ostré!
- ▶ Buďte opatrní při čištění přístroje! Nože jsou velmi ostré!
- ▶ Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky ještě předtím, než vyměníte příslušenství nebo se dotknete dílů, které byly během provozu v pohybu.
- ▶ Mixovací nástavec používejte pouze s dodaným blokem motoru!
- ▶ Před sejmutím mixovacího nástavce z bloku motoru se vždy ujistěte, že je mixér vypnutý!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte přístroj v místě přímého slunečního záření nebo v tepelném dosahu zařízení generujících teplo.
- ▶ Nikdy do mixovacího nástavce nelijte vařící tekutiny! Nechte je nejprve zchladnout na vlažnou teplotu.
- ▶ Neprovozujte nikdy přístroj v prázdném stavu, t.j. bez přísad v mixovacím nástavci.

Vybalení

- Odstraňte z přístroje všechny části balení nebo ochranné fólie. Obal uschovejte pro chráněné skladování, nebo zaslání, např. v případě potřeby opravy.
- Před použitím přístroje se ujistěte, zda není přístroj poškozený, také zkontrolujte síťový kabel se zástrčkou a veškeré příslušenství a součásti přístroje.
- Před prvním použitím stabilního mixéru vyčistěte pečlivě všechny součásti (viz "Čištění").

Umístění

Jakmile jste vyčistili všechny díly, jak je uvedeno v kapitole „Čištění“:

- Umístěte přístroj tak, aby, ...
 - napájecí kabel je vedený vývrtem na zadní straně,
 - zástrčka byla okamžitě dosažitelná, aby mohla být v případě nebezpečí ihned vytažena ze zásuvky,
 - stál stabilně a nemohl proklouznout, a aby se přísavky mohly dobře uchytit napevno, a aby v případě vibrací nedošlo k převrácení spotřebiče,
 - aby kabel ó nezasahoval do pracovní oblasti a nehrozilo převrnutí přístroje v důsledku nechtěného zachycení kabelu.

Obsluha

VÝSTRAHA!

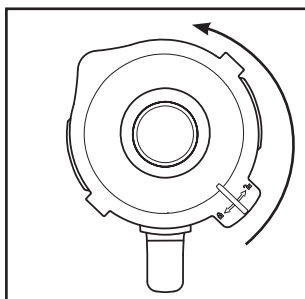
- Motor se vypne, jakmile se mixovací nástavec ③ sejme z bloku motoru ⑥ nebo se otevře víko ②. Pak lze snadno přehlednout, že je přístroj ještě pořád zapnutý. Motor se pak neočekávaně spustí, jakmile se nasadí mixovací nástavec ③ nebo se víko ② opět uzavře:
 - Strčte zástrčku do zásuvky až tehdy, jakmile je nástavec ③ naplněn a namontován.
 - Vždy se před montáží ujistěte, že je přístroj vypnutý nebo je zástrčka vytažená ze zásuvky.
 - Nejprve stroj vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku a vyčkejte, než se motor zastaví, a až poté sejměte mixovací nástavec ③ nebo otevřete víko ②.

Naplnění a montáž mixovacího nástavce

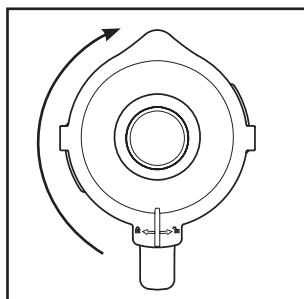
- 1) Sejměte mixovací nástavec ③ rovně nahoru z bloku motoru ⑥.
- 2) Sejměte víko ② jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do pozice  (viz obr. 1), dokud jej nebudete moci stáhnout směrem nahoru.
- 3) Mixovací nástavec ③ plňte alespoň k dolní čáře stupnice ⑧ a maximálně po značku MAX. Pro optimální výsledky doporučujeme následující maximální množství náplně:

Potravina	Maximální množství náplně	Doporučený stupeň	Doporučená doba zpracování
Tekutiny	1750 ml	1–3	60 s
Jogurtové míchané nápoje	1250 ml	2–5	90 s
Mléčné koktejly / smoothie	1250 ml	2–5	60–90 s
Palačinkové těsto	1250 ml	3–5	90 s
Dětská kaše	750 ml	5	3 min
Majonéza	2 vejce 250 ml oleje	3–5	90–120 s
Zeleninová polévka	1 500 ml	3–5	3 min
Kostky ledu	250 ml	P	12x

- 4) Posunuté víko ② opět pevně přitlačte na mixovací nástavec ③. Zavřete víko ② jeho otáčením ve směru hodinových ručiček do pozice , dokud slyšitelně nezaskočí (viz obr. 2). Dbejte na to, aby byl na mixovacím nástavci ③ uzavřen také výlevkový zobáček. Až když je víko ② správně nasazené, může se spustit motor.



Obr. 1



Obr. 2

- 5) Zatlačte plnicí kryt ① až na doraz do otvoru víka.

- 6) Nasaďte naplněný a uzavřený mixovací nástavec ❸ s rukojetí doprava na blok motoru ❹. Dbejte přitom na to, aby šipka ▼ na mixovacím nástavci ❸ ukazovala na šipku ▲ na bloku motoru ❹. Mixovacím nástavcem ❸ mírně pootočte sem a tam, pokud okamžitě nedosedá správně. Až když je mixovací nástavec ❸ správně nasazený, může se spustit motor.

Volba stupně rychlosti

Když je mixovací nástavec ❸ zcela naplněný a úplně uzavřený nasazen na bloku motoru ❹, můžete přístroj zapnout.

Nastavte spínač ❺ na ...

■ Stupeň 1 – 3

pro tekuté a středně tuhé potraviny, pro směšování, rozmělnění a míchání

■ Stupeň 3 – 5

pro tužší potraviny nebo pro drcení

■ Stupeň P (pulzní funkce)

Pro krátký, silný pulsní režim, např. pro drcení kostek ledu nebo čištění. Pro nezatížení motoru nezaklapne přepínač ❺ do této polohy. Držte proto přepínač ❺ v této poloze pouze krátce.

UPOZORNĚNÍ

- Naplňte mixovací nástavec ❸ minimálně 250 ml ledových kostek. Jinak přístroj ledové kostky optimálně nerozdrví.

Plnění za provozu

⚠ VÝSTRAHA!

- Chcete-li do nástavce něco přidat za provozu, smíte otevřít pouze k tomu určený plnicí kryt ❶. V žádném případě neotvírejte víko ❷.
- Nikdy nestrkejte do nástavce ❸ části příborů nebo vařečky, dokud je přístroj v provozu. Hrozí nebezpečí vážného zranění, pokud se tyto předměty dotknou rychle se otáčejících nožů ❸!

Abyste do nástavce mohli něco přidat za provozu, ...

- 1) Vytáhněte plnicí kryt ❶ z víka ❷.
- 2) Vyplňte složkách.
- 3) Plnicí kryt ❶ poté zatlačte opět do otvoru víka.

Sejmutí mixovacího nástavce

Chcete-li sejmut mixovací nástavec ❸ z bloku motoru ❹:

- 1) Vždy nastavte nejprve spínač ❶ do polohy vyp. („0“) a vytáhněte síťovou zástrčku.
- 2) Než sejmete mixovací nástavec ❸ z bloku motoru ❹, vždy počkejte, než se motor zastaví. Sejměte mixovací nástavec ❸ rovně nahoru z bloku motoru ❹.

Užitečné pokyny

- Aby bylo možno při rozmělnění pevných potravin dosáhnout těch nejlepších výsledků, do nástavce ❸ postupně přidávejte jen malé dávky a nepřidávejte najednou velká množství.
- Pokud zpracováváte pevné potraviny, rozkrájejte je na malé kousky (2 – 3 cm).
- Při mixování ovoce nebo zeleniny přidejte alespoň 50 ml tekutiny.
- Nejprve do mixovacího nástavce ❸ dejte hustší přísady, např. jogurt. Pokud se během mixování nezachytí všechny přísady, sejměte mixovací nástavec ❸ z bloku motoru ❹, sejměte víko ❷ a zamíchejte přísady např. lžící. Nasadte mixovací nástavec ❸ s uzavřeným víkem ❷ opět na blok motoru ❹ a pokračujte v mixování.
- Při mixování tekutých přísad nejprve začněte malým množstvím tekutiny. Pak postupně otvorem v krytu přidávejte více tekutiny.
- Přístroj můžete za chodu stabilizovat tím, že nahoru na uzavřený mixér položíte ruce.
- Pro míchání tuhých nebo velmi hustých potravin může být výhodné použít impulsní provoz, aby se tak zabránilo zadření nože ❺.

UPOZORNĚNÍ

- Nepoužívejte přístroj ke mletí hrubých zrn jedlé soli, rafinovaného nebo bílého cukru, například na výrobu práškového cukru.

Recepty

Banánový shake

- 2 banány
- cca. 2 polévkové lžíce cukru
(v závislosti na zralosti banánů a podle osobní chuti)
- ½ litru mléka
- 1 střík citronové šťávy

Oloupejte banány a rozmixujte je na stupni 2. Přilévejte postupně mléko a potom k tomu přidejte cukr a citronovou šťávu. Mixujte vše tak dlouho, dokud se celá masa nerozmixuje na homogenní tekutinu. Shake podávejte chlazený.

Vanilkový shake

- ¼ litru mléka
- 250 g vanilkové zmrzliny
- 125 g ledových kostek
- 1 ½ lžičky cukru

Ledové kostky nechte rozdrtit stupněm **P**. Dejte zbývající přísady do mixéru. Mixujte vše na stupni 2 tak dlouho, dokud se nevytvoří rovnoměrná tekutina.

Cappucino shake

- 65 ml studeného espressa (nebo velmi silné kávy)
- 65 ml mléka
- 15 g cukru
- 65 g vanilkové zmrzliny
- 100 g ledových kostek

Ledové kostky nechte rozdrtit stupněm **P**. přidejte k tomu espresso, mléko a cukr. Mixujte vše na stupni 2, dokud se cukr nerozpustí. Nakonec přidejte trochu vanilkové zmrzliny a vše promixujte krátce na stupni 1.

Tropical mix

- 125 ml ananasového džusu
- 60 ml šťávy papája
- 50 ml pomerančové šťávy
- ½ malá plechovka broskví se šťávou
- 125 g ledových kostek

Ledové kostky nechte rozdrtit stupněm **P**. Dejte všechny přísady do mixéru a dobře vše promixujte na stupni 3.

Nugátovo-ořechový shake

- ½ litru mléka
- 200 g nugátovo-oříškového krému
- 1 kopeček vanilkové zmrzliny
- 50 ml smetany

Všechny přísady promixujte na stupni 3, dokud se vše dobře nepromixuje.

Mrkvový shake

- 300 ml jablečné šťávy
- 500 ml mrkvové šťávy
- 4 polévkové lžíce oleje (olej z pšeničných klíčků nebo řepkový olej)
- 4 lpolévkové lžíce citrónové šťávy
- zázvorový prášek
- pepř

Dejte do mixéru jablečnou šťávu, olej a citrónovou šťávu a mixujte vše na stupni 2. Poté přidejte mrkvovou šťávu a opět mixujte vše na stupni 2. Poté dochuťte shake zázvorovým práškem a pepřem.

Rybízový mix

- 2 lžičky medu
- 2 banány
- ¼ litru podmáslí
- ¼ litru rybízové šťávy (z černého rybízu)

Dejte všechny přísady do mixéru a dobře vše promixujte na stupni 3.

Hawaii shake

- 4 banány
- ¼ litru ananasového džusu
- ½ litru mléka
- 2 polévkové lžíce medu
- ¼ litru rumu

Oloupejte banány a rozmixujte je na stupni 2. Přidejte k tomu další přísady a vše dobře promixujte na stupni 1.

Ovocný ananasovo-jahodový mix

- 250 ml ananasového džusu
- 200 g jahod
- 300 ml jablečné šťávy
- 4 kostky ledu

Jahody dobře umyjte a odstraňte stopky. Ledové kostky nechte rozdrtit stupněm **P**. Poté je rozmixujte na stupni 2. Přidejte k tomu další přísady a vše dobře promixujte na stupni 1.

Andaluská studená polévka (gazpacho)

- ½ okurky
- 1 rajče
- 1 zelená paprika
- ½ cibule
- 1 stroužek česneku
- ½ housky, bílého chleba
- ½ lžičky soli
- 1 lžička červeného vinného octu
- 1 polévková lžíce olivového oleje

Zeleninu nakrájejte na cca. 2 cm velké kusy. Do mixéru dejte nejdříve rajčata a potom přidejte okurky. Rozmixujte vše na stupni 3. Poté přidejte zbývající přísady a nechte vše dobře promixovat na stupni 3, dokud není polévka hotová. Podávejte s chlebem.

UPOZORNĚNÍ

- Recepty jsou bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou jen orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

UPOZORNĚNÍ

- V případě známé nesnášenlivosti laktózy doporučujeme použít mléko bez laktózy. Myslete však na to, že mléko bez laktózy je o něco sladší.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Než se pustíte do čištění mixéru a jeho dílů:

- ▶ Ujistěte se, že je zařízení vypnuté a zástrčka je vytažená.
- ⊘ Blok motoru ⑥ se v žádném případě nesmí ponořovat do vody nebo jiných tekutin. Hrozí tak nebezpečí ohrožení života úderem elektrickým proudem a přístroj se může poškodit.
- ▶ Nikdy neotvírejte plášť přístroje. Jinak by mohlo dojít k nebezpečí nehody a ohrožení života v důsledku zásahu elektrického proudu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

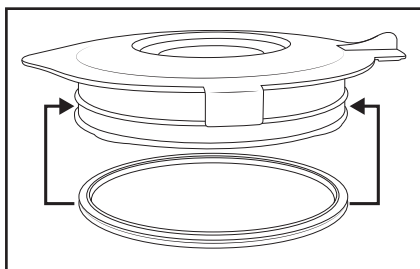
- ▶ Zacházejte opatrně s řezacím nožem ④. Ten je velmi ostrý!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Na plochy z umělé hmoty nepoužívejte žádná ředidla ani abraziva. Jinak by mohlo dojít k jejich poškození.

Čištění mixovacího nástavce

- Nástavec ③ čistěte jen kartáčem na nádobí s dlouhou rukojetí, tak abyste se nemohli zranit o nože ④.
- Umyjte plnicí kryt ① a víko ② v jemném mýdlovém roztoku. Pro umytí rukou můžete odstranit gumové těsnění ⑨. Dbejte na to, aby gumové těsnění ⑨ bylo opět správně nasazené, než poté znovu použijete víko ② (obr. 3).



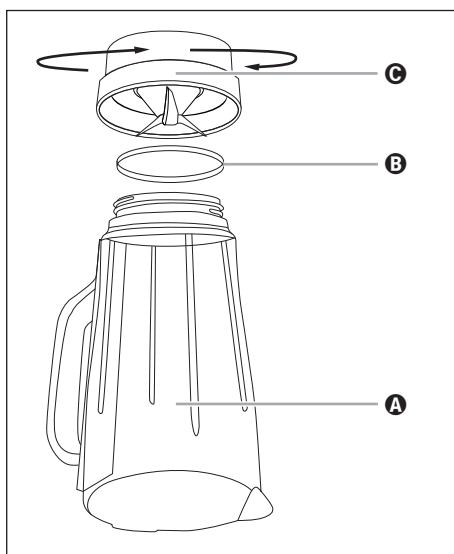
Obr. 3

UPOZORNĚNÍ



Víko ② včetně gumového těsnění ⑨, plnicí kryt ① a mixovací nástavec ③ s řezacím nožem ④ můžete mýt také v myčce nádobí. Doporučujeme neodstraňovat gumové těsnění ⑨ pro mytí v myčce nádobí, protože jinak by se mohlo deformovat. Položte plastové díly dle možnosti do horního koše myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily. V opačném případě může dojít k zdeformování a trhlinám způsobeným pnutím.

- Čistíte-li mixér ihned po použití, dosáhnete ve většině případů dostatečného hygienického vyčištění následující alternativou:
Do mixovacího nástavce **3** nalijte 750 ml vody a přidejte pár kapek jemného mycího prostředku. Uzavřete víko **2** a nasadíte mixovací nástavec **3** na blok motoru **6**. Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a několikrát stiskněte pulzní funkci, aby řezací nůž **4** proplouval vodou maximálními otáčkami. Mixovací nástavec **3** poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.
- Všechny díly před opětovným použitím a odložením důkladně osušte.
- Pokud se nečistoty neuvolní, můžete plastovou část mixovacího nástavce **3** s řezacím nožem **4** sejmut ze skleněné části mixovacího nástavce **3**:



Obr. 4

- A** skleněná část
- B** těsnicí kroužek
- C** plastová část s nožem

- 1) Sejměte mixovací nástavec **3** z bloku motoru **6**. Pro lepší stabilitu sejměte víko **2** jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do polohy  (viz obr. 1), dokud ho nebudete moci stáhnout směrem nahoru.
- 2) Přístroj postavte vzhůru nohama a plastovou část **C** mixovacího nástavce **3** otáčejte proti směru hodinových ručiček tak, aby se dal uvolnit ze skleněné části **A** mixovacího nástavce **3** (viz obr. 4).
- 3) Obě části umyjte důkladně v jemném mýdlovém roztoku nebo v myčce nádobí.
- 4) Těsnicí kroužek **B** můžete v případě potřeby opatrně vyjmout z plastové části **C**. Umyjte ho v jemné mýdlové vodě a opláchněte čistou vodou.

- 5) Všechny díly před opětovným smontováním důkladně osušte.
- 6) Těsnicí kroužek **B** případně opět správně vložte do plastové části **C**.
Plastovou část **C** mixovacího nástavce **3** poté opět nasadíte na skleněnou část **A** mixovacího nástavce **3** a pevně našroubujete plastovou část **C** ve směru hodinových ručiček.

Čištění bloku motoru

- Blok motoru **6** a jeho přípojně vedení podle potřeby otřete vlhkým hadrem. V případě silných nečistot dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze vodou. Vše následně dobře osušte.
- Při každém čištění zkontrolujte, aby kontaktní spínač v uložení nástavce **3** nebyl zablokován zbytky nečistot. Nemůžete-li tyto zbytky nečistot odstranit růžkem listu papíru, obraťte se na zákaznický servis. V žádném případě nepoužívejte tvrdý předmět, kontaktní spínač by se tím mohl poškodit.

Úschova

- 1) Nepoužíváte-li mixér delší dobu, řádně jej vyčistěte (viz kapitolu „Čištění“).
- 2) Síťový kabel navíjete kolem dna bloku motoru **6** na navíječ kabelu **7**.
- 3) Mixér uchovávejte na chladném a suchém místě.

Likvidace

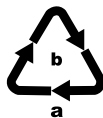


V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.



Balení se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456_7890) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 360503_2010 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 360503_2010

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	54
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	54
Lieferumfang	54
Gerätebeschreibung	55
Technische Daten	55
Sicherheitshinweise	56
Auspacken	58
Aufstellen	58
Bedienen	59
Mixaufsatz befüllen und montieren	59
Geschwindigkeitsstufe wählen	60
Einfüllen im Betrieb	61
Mixaufsatz abnehmen	61
Nützliche Hinweise	61
Rezepte	62
Bananen-Shake	62
Vanille-Shake	62
Cappuccino-Shake	62
Tropical-Mix	63
Nuss-Nougat-Shake	63
Möhren-Shake	63
Johannisbeer-Mix	63
Hawaii-Shake	63
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	64
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	64
Reinigen	65
Mixaufsatz reinigen	65
Motorblock reinigen	67
Aufbewahren	67
Entsorgung	68
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	69
Service	70
Importeur	70

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich bestimmt für ...

- das Mischen, Pürieren und Rühren von Lebensmitteln sowie Zerkleinern von Eiswürfeln (sog. „Crushen“),
- haushaltsübliche Mengen und nur in privaten Haushalten in trockenen Räumen.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für ...

- das Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Fleisch und harten Lebensmittelanteilen, wie z. B. Nüsse, Kerne, große Körner oder Stiele,
- die Herstellung von Nussmus,
- das Verarbeiten von Materialien, die nicht Lebensmittel sind,
- den Einsatz für gewerbliche oder industrielle Zwecke,
- die Verwendung in feuchter Umgebung oder im Freien,
- das Verarbeiten von heißen/kochenden Flüssigkeiten.

Verwenden Sie nur Zubehör- und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind. Andere Teile sind möglicherweise nicht ausreichend geeignet oder sicher!

Lieferumfang

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken die Lieferung auf Vollständigkeit.

Im Lieferumfang enthalten ist:

- Motorblock mit Netzkabel und Netzstecker
- Mixaufsatz
- Deckel
- Dosierkappe
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- ❶ Dosierkappe
- ❷ Deckel
- ❸ Mixaufsatz
- ❹ Schneidmesser
- ❺ Schalter
- ❻ Motorblock
- ❼ Kabelaufwicklung
- ❽ Skala
- ❾ Gummidichtung Deckel

Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Fassungsvermögen	ca. 2,3 Liter
Max. Einfüllmenge	1,75 Liter
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor auf Raumtemperatur abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere am Motorblock oder Mixaufsatz.
- ▶ Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Messer berühren!
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ 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.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät. Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!
- ▶ Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Bereich direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmeeinwirkung hitzezeugender Geräte.
- ▶ Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten oder sehr heiße Lebensmittel in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst auf handwarme Temperatur abkühlen!
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand, d. h. ohne Zutaten im Mixaufsatz.

Auspacken

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile oder Schutzfolien vom Gerät. Bewahren Sie die Verpackung auf, um das Gerät geschützt lagern oder einsenden zu können, z. B. im Reparaturfall.
- Bevor Sie das Gerät verwenden, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät unbeschädigt ist, ebenso das Netzkabel mit Netzstecker und alle Zubehör- und Geräteteile.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch des Standmixers (siehe „Reinigen“).

Aufstellen

Wenn Sie alle Teile gereinigt haben, wie unter „Reinigen“ beschrieben:

- Stellen Sie das Gerät so auf, ...
 - dass das Netzkabel durch die Aussparung an der Rückseite geführt wird,
 - dass der Netzstecker sofort erreichbar ist, um diesen bei Gefahr aus der Steckdose ziehen zu können,
 - dass es stabil und rutschfest steht, so dass die Saugnäpfe Halt finden, damit bei Vibrationen das Gerät nicht umkippt,
 - dass das Netzkabel nicht in den Arbeitsbereich ragt und durch versehentliches Ziehen daran das Gerät umkippen kann.

Bedienen

WARNUNG

- Der Motor schaltet sich aus, sobald der Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** entfernt oder der Deckel **2** geöffnet wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz **3** montiert oder der Deckel **2** wieder geschlossen wird:
Deshalb:
 - Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz **3** fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
 - Schalten Sie erst aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** abnehmen oder den Deckel **2** öffnen.

Mixaufsatz befüllen und montieren

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben vom Motorblock **6** ab.
- 2) Entfernen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 3) Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mindestens bis zum untersten Strich der Skala **8** und maximal bis zur Markierung MAX. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

Lebensmittel	Maximale Füllmenge	Empfohlene Stufe	Empfohlene Bearbeitungszeit
Flüssigkeiten	1750 ml	1–3	60 Sek.
Joghurt-Mischgetränke	1250 ml	2–5	90 Sek.
Milchshakes/Smoothies	1250 ml	2–5	60–90 Sek.
Pfannkuchenteig	1250 ml	3–5	90 Sek.
Babybrei	750 ml	5	3 Min.
Mayonnaise	2 Eier 250 ml Öl	3–5	90–120 Sek.
Gemüsesuppe	1500 ml	3–5	3 Min.
Eiswürfel	250 ml	P	12x

- 4) Drücken Sie den Deckel **2** versetzt wieder fest auf den Mixaufsatz **3** auf. Schließen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position  drehen, bis er hörbar einrastet (siehe Abb. 2). Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixaufsatz **3** verschlossen ist. Nur wenn der Deckel **2** bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

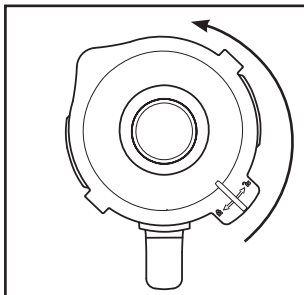


Abb. 1

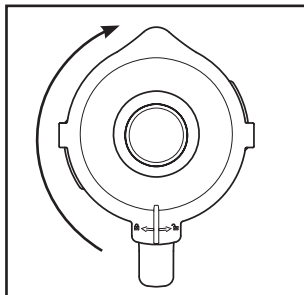


Abb. 2

- 5) Drücken Sie die Dosierkappe **1** bis zum Anschlag in die Deckelöffnung.
- 6) Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz **3** mit dem Griff nach rechts auf den Motorblock **6**. Achten Sie dabei darauf, dass der Pfeil ▼ am Mixaufsatz **3** auf den Pfeil ▲ am Motorblock **6** zeigt. Drehen Sie den Mixaufsatz **3** ein wenig hin und her, wenn er nicht sofort richtig sitzt. Nur wenn der Mixaufsatz **3** bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

Geschwindigkeitsstufe wählen

Wenn der Mixaufsatz **3** fertig befüllt und vollständig verschlossen auf dem Motorblock **6** steht, können Sie das Gerät einschalten.

Stellen Sie den Schalter **5** auf...

■ Stufe 1 – 3

für flüssige oder mittelfeste Lebensmittel, zum Mischen, Pürieren und Rühren

■ Stufe 3 – 5

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

■ Stufe P (Pulsfunktion)

für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, z. B. zum Crushen von Eiswürfeln oder zur Reinigung. Der Schalter **5** rastet in dieser Stellung nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Schalter **5** deshalb nur kurz in dieser Stellung.

HINWEIS

- Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mit maximal 250 ml Eiswürfeln. Ansonsten zerkleinert das Gerät die Eiswürfel nicht optimal.

Einfüllen im Betrieb

WARNUNG

- Wenn Sie bei laufendem Betrieb etwas einfüllen möchten, dürfen Sie ausschließlich die dafür eigens vorgesehene Dosierkappe **1** öffnen. Öffnen Sie keinesfalls den Deckel **2**.
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz **3**, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Schneidmesser **4** berühren!

Um bei laufendem Betrieb etwas einfüllen zu können, ...

- 1) Ziehen Sie die Dosierkappe **1** aus dem Deckel **2** heraus.
- 2) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 3) Drücken Sie die Dosierkappe **1** anschließend wieder in die Deckelöffnung.

Mixaufsatz abnehmen

Wenn Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** abnehmen möchten:

- 1) Stellen Sie immer erst den Schalter **5** in Aus-Stellung („0“) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Warten Sie erst den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** nehmen. Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben vom Motorblock **6** ab.

Nützliche Hinweise

- Um beim Pürieren fester Zutaten beste Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nach und nach nur kleine Portionen in den Mixaufsatz **3**, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese in kleine Stücke (2 – 3 cm).
- Geben Sie beim Pürieren von Obst oder Gemüse mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- Füllen Sie dickflüssigere Zutaten wie z. B. Joghurt zuerst in den Mixaufsatz **3** ein. Sollten während des Mixens nicht alle Zutaten erfasst werden, nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** ab, entfernen Sie den Deckel **2** und rühren Sie die Zutaten z. B. mit einem Löffel um. Setzen Sie den Mixaufsatz **3** mit geschlossenem Deckel **2** wieder auf den Motorblock **6** auf und setzen Sie den Mixvorgang fort.
- Beim Mixen flüssiger Zutaten beginnen Sie zunächst mit einer geringen Menge Flüssigkeit. Geben Sie dann nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Deckelöffnung hinzu.

- Wenn Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den verschlossenen Standmixer legen, können Sie das Gerät damit gut stabilisieren.
- Für das Rühren von festen oder sehr dickflüssigen Lebensmitteln kann es nützlich sein, die Stufe **P** zu verwenden, um ein Festsetzen des Schneidmessers **4** zu verhindern.

HINWEIS

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu verfeinern. Zum Beispiel, um Puderzucker herzustellen.

Rezepte

Bananen-Shake

- 2 Bananen
- ca. 2 Esslöffel Zucker
(je nach Reifegrad der Bananen und persönlichem Geschmack)
- ½ Liter Milch
- 1 Spritzer Zitronensaft

Schälen Sie die Bananen und pürieren Sie sie auf Stufe 2. Geben Sie nach und nach die Milch, dann den Zucker und den Zitronensaft hinzu. Mixen Sie alles so lange, bis eine gleichmäßige Flüssigkeit entsteht. Servieren Sie den Shake eisgekühlt.

Vanille-Shake

- ¼ Liter Milch
- 250 g Vanilleeis
- 125 g Eiswürfel
- 1 ½ Teelöffel Zucker

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe **P**. Füllen Sie die restlichen Zutaten in den Mixer. Mixen Sie alles so lange auf Stufe 2, bis eine gleichmäßige Flüssigkeit entsteht.

Cappuccino-Shake

- 65 ml kalten Espresso (oder sehr starken Kaffee)
- 65 ml Milch
- 15 g Zucker
- 65 g Vanilleeis
- 100 g Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe **P**. Geben Sie den Espresso, die Milch und den Zucker hinzu. Mixen Sie alles auf der Stufe 2, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Geben Sie zum Schluss das Vanilleeis hinzu und mixen Sie alles kurz auf der Stufe 1 durch.

Tropical-Mix

- 125 ml Ananassaft
- 60 ml Papayasaft
- 50 ml Orangensaft
- ½ kleine Dose Pfirsiche mit Saft
- 125 g Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe **P**. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mischen Sie alles auf Stufe 3 durch.

Nuss-Nougat-Shake

- ½ Liter Milch
- 200 g Nuss-Nougat-Creme
- 1 Kugel Vanilleeis
- 50 ml Sahne

Vermengen Sie alle Zutaten im Mixer auf Stufe 3, bis alles gleichmäßig vermengt ist.

Möhren-Shake

- 300 ml Apfelsaft
- 500 ml Möhrensaft
- 4 Esslöffel Öl (Weizenkeim- oder Rapsöl)
- 4 Esslöffel Zitronensaft
- Ingwerpulver
- Pfeffer

Geben Sie den Apfelsaft, das Öl und den Zitronensaft in den Mixer und mischen Sie alles auf Stufe 2. Geben Sie dann den Möhrensaft hinzu und mixen Sie alles auf Stufe 2 durch. Schmecken Sie dann den Shake mit Ingwerpulver und Pfeffer ab.

Johannisbeer-Mix

- 2 Teelöffel Honig
- 2 Bananen
- ¼ Liter Buttermilch
- ¼ Liter Johannisbeersaft (schwarz)

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mixen Sie alles auf Stufe 3 durch.

Hawaii-Shake

- 4 Bananen
- ¼ Liter Ananassaft
- ½ Liter Milch
- 2 EL Honig
- ¼ Liter Rum

Schälen Sie die Bananen und pürieren Sie sie auf Stufe 2. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu und vermengen Sie alles auf Stufe 1.

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

- 250 ml Ananassaft
- 200 g Erdbeeren
- 300 ml Apfelsaft
- 4 Eiswürfel

Waschen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie das Grün. Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe **P**. Pürieren Sie sie auf Stufe 2. Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu und mixen Sie alles auf Stufe 1.

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

- ½ Gurke
- 1 Fleischtomate
- 1 grüne Paprika
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ weißes Brötchen
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Rotweinessig
- 1 Esslöffel Olivenöl

Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2 cm große Stücke. Geben Sie zuerst die Tomatenstücke und danach die Gurke in den Mixer. Pürieren Sie diese auf Stufe 3. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und pürieren/durchmengen Sie alles auf Stufe 3, bis eine gleichmäßige Suppe entsteht. Servieren Sie das ganze mit Brot.

HINWEIS

- Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

HINWEIS

- Bei Laktose-Intoleranz empfehlen wir Ihnen, laktosefreie Milch zu verwenden. Bedenken Sie dabei jedoch, dass laktosefreie Milch ein wenig süßer schmeckt.

Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
- ▶  Auf keinen Fall darf der Motorblock **6** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit dem Schneidmesser **4** um. Es ist sehr scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel für die Kunststoffflächen, diese können andernfalls beschädigt werden.

Mixaufsatz reinigen

- Reinigen Sie den Mixaufsatz **3** nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht am Schneidmesser **4** verletzen können.
- Reinigen Sie die Dosierkappe **1** und den Deckel **2** in milder Seifenlauge. Für die Reinigung mit der Hand können Sie die Gummidichtung **9** entfernen. Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung **9** wieder richtig aufgesetzt ist, bevor Sie den Deckel **2** erneut verwenden (Abb. 3).

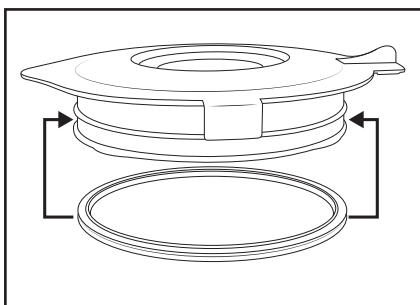


Abb. 3

HINWEIS



Sie können den Deckel **2** samt Gummidichtung **9**, die Dosierkappe **1** und den Mixaufsatz **3** mit dem Schneidmesser **4** auch in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen, die Gummidichtung **9** für die Reinigung in der Spülmaschine nicht abzunehmen, da diese sich sonst verformen könnte. Legen Sie die Plastikleile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, sie nicht einzuklemmen. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen.

- Wenn Sie direkt nach der Benutzung den Standmixer reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung durch folgende Alternative:
Füllen Sie den Mixaufsatz **3** mit 750 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen Sie den Deckel **2** und setzen Sie den Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **6**. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal die Pulsfunktion, so dass das Schneidmesser **4** mit maximaler Drehzahl durch das Wasser pflügt. Spülen Sie danach den Mixaufsatz **3** mit viel klarem Wasser aus, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder verwenden oder verstauen.
- Sollte sich der Schmutz nicht lösen, können Sie den unteren Plastikteil des Mixaufsatzes **3** mit dem Schneidmesser **4** vom Glasteil des Mixaufsatzes **3** abnehmen:

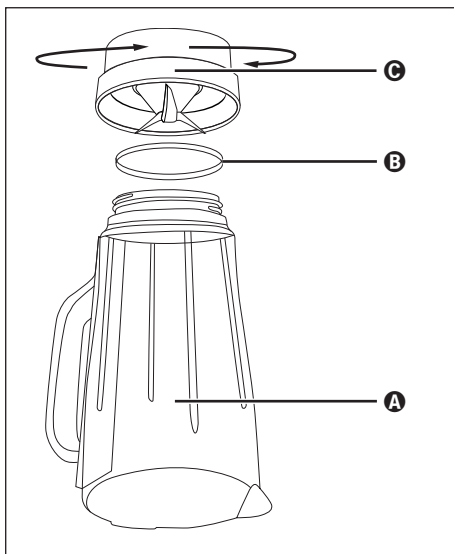


Abb. 4

- A** Glasteil
- B** Dichtungsring
- C** Plastikteil mit Messer

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6**. Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie das Plastikteil **C** des Mixaufsatzes **3** gegen den Uhrzeigersinn, so dass es sich vom Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3** lösen lässt (siehe Abb. 4).
- 3) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- 4) Sie können den Dichtungsring **B** bei Bedarf vorsichtig aus dem Plastikteil **C** entnehmen. Reinigen Sie ihn in milder Seifenlauge und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- 5) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 6) Setzen Sie den Dichtungsring **B** ggf. wieder richtig in das Plastikteil **C** ein. Setzen Sie dann das Plastikteil **C** wieder auf den Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3** und drehen Sie das Plastikteil **C** im Uhrzeigersinn fest.

Motorblock reinigen

- Reinigen Sie den Motorblock **6** und seine Anschlussleitung bei Bedarf mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchtetem Tuch nach. Trocknen Sie anschließend alles gut ab.
- Kontrollieren Sie bei jeder Reinigung, dass der Kontaktschalter in der Aufnahme für den Mixaufsatz **3** nicht durch Schmutzreste blockiert ist. Wenn Sie eventuelle Blockierungen nicht mit der Ecke von einem Blatt Papier lösen können, wenden Sie sich an den Kundendienst. Verwenden Sie auf keinen Fall einen harten Gegenstand, der Kontaktschalter könnte dadurch beschädigt werden.

Aufbewahren

- 1) Wenn Sie den Standmixer längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie ihn gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **7** am Boden des Motorblocks **6**.
- 3) Bewahren Sie den Standmixer an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Entsorgung



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.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Materialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Materialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

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 (z. B. IAN 123456_7890) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 360503_2010 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 360503_2010

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stand der Informationen: 03 / 2021 · Ident.-No.: SSMC600B1-112020-3

IAN 360503_2010