



BLENDER SSMKH 600 A1

(HU)

TURMIXGÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

STANDMIXER

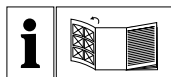
Bedienungsanleitung

(SI)

STOJEČI MEŠALNIK

Navodila za uporabo

IAN 388930_2107



HU

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

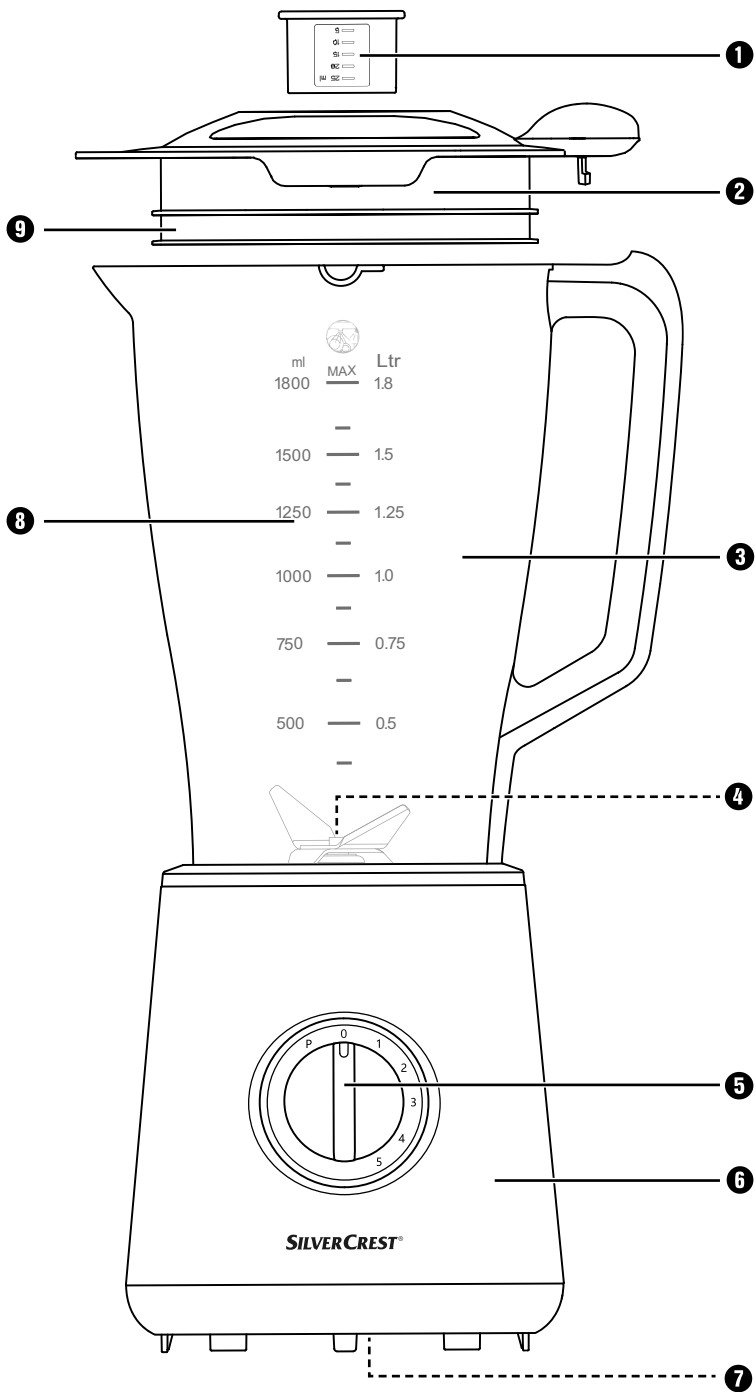
SI

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

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
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



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	11
Trópusi gyümölcs keverék	11
Mogyorónugát turmix	11
Sárgarépa turmix	11
Feketeribizli turmix	12
Hawaii turmix	12
Gyümölcsös ananász-eper keverék	12
Hideg andalúziai leves (gazpacho)	12
Tisztítás	13
Turmixkehely tisztítása	13
Motorblokk tisztítása	15
Tisztítás után	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 leírtak szerint 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.ogyorófélék, magvak, nagyobb magok vagy száraz aprítására,
- ogyorókrém készítésére,
- élelmiszernek 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 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 gumitömítés

Műszaki adatok

Névleges feszültség	220–240 V ~, (váltóáram), 50-60 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Űrtartalom	kb. 2,4 liter
Max. betölthető mennyiség	1,8 liter
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
Rövid üzemeltetési idő	3 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

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

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ 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. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ 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 vágókések 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 vágókéshez 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 vágókések nagyon élesek!
- ▶ Legyen óvatos a turmixkehely kiürítésekor! A vágókések nagyon élesek!
- ▶ Legyen óvatosan a készülék tisztításakor! A vágókések 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 élelmi-szert a turmixkehelybe! Először várja meg, amíg langyosra hűl!
- ▶ 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 leírtak szerint:

- Állítsa fel a készüléket úgy, hogy ...
 - a hálózati kábel a hátoldalon lévő vágaton keresztül haladjon,
 - a hálózati csatlakozódugó könnyen elérhető legyen, hogy veszély esetén gyorsan ki lehessen húzni a csatlakozóaljzatból,
 - stabilan és csúszásbiztosan álljon, hogy a tapadókörongok 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

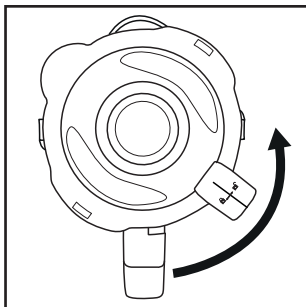
- A motor azonnal kikapcsol, ha a turmixkelyhet **3** leveszi a motorblokkról **6** vagy eltávolítja a fedelet **2**. Nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a gép bekapcsolva marad. A motor váratlanul elindul, amint a turmixkelyhet **3** visszahelyezi vagy ismét lezárja a fedelet **2**. Ezért:
 - Csak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

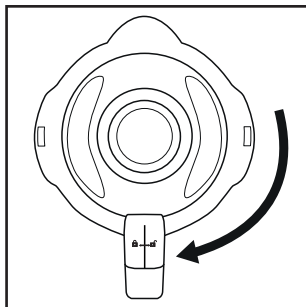
- 1) Forgassa el a turmixkelyhet **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a turmixkehely **3** fogója alatti nyíl  a  pozíció fölé kerül. Vegye le a turmixkelyhet **3** egyenesen felfelé a motorblokkról **6**.
- 2) Vegye le a fedelet **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a  pozíció felé (lásd az 1. ábrát), amíg felfelé húzva le tudja venni.
- 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	1,8 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 (kb. 13 darab)	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 bekattan (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 motorblokkra **6**. Ehhez használja a motorblokkon **6** lévő mélyedéseket és közben ügyeljen arra, hogy a turmixkelyhen **3** lévő nyíl  a  szimbólumra mutasson. Forgassa el a turmixkelyhet **3** az óramutató járásával megegyező irányba a  pozícióba, amíg hallhatóan bekattan. A motor csak akkor tud elindulni, ha a turmixkehely **3** megfelelően van felhelyezve.

Sebességfokozat kiválasztása

A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, ha a turmixkehely **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 fokozatra (pulzáló funkció)

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

TUDNIVALÓ

- ▶ A turmixkehelybe **3** maximum 18 dkg jégkockát töltsön (max. 13 darab). 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 bele a hozzávalókat.
- 3) Végül nyomja vissza az adagoló kupakot **1** a fedélnyílásba.

Turmixkehely levétele

Ha befejezte a betöltött élelmiszerek feldolgozását:

- 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 turmixkelyhet **3** leveszi a motorblokkról **6**. Ehhez forgassa el a turmixkelyhet **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a turmixkehely **3** fogója alatti nyíl  a  pozíció fölé kerül. Vegye le a turmixkelyhet **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 turmixkelyhet **3** a motorblokkról **6**, távolítsa el a fedelet **2** és keverje össze a hozzávalókat például egy kanállal. Tegye vissza turmixkelyhet **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 **P** fokozat használata, amivel megakadályozható, hogy a vágókés **4** megakadjon.

TUDNIVALÓ

- Ne használja a készüléket étkezési só, finomított cukor vagy fehér cukor szemcseméretének csökkentéséhez, mint pl. porcukor készítéshez.

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
- 12,5 dkg jégkocka
- 1 ½ teáskanál cukor

Zúzza össze a jégkockákat a **P** fokozattal. Töltse a többi hozzávalót a turmix-kehelybe. 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
- 6,5 dkg vaníliafagylalt
- 10 dkg jégkocka

Zúzza össze a jégkockákat a **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
- 12,5 dkg jégkocka

Zúzza össze a jégkockákat a **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 almálé
- 4 jégkocka

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

Hideg andalúziai leves (gazpacho)

- ½ uborka
- 1 húsos paradicsom
- 1 zöld paprika
- ½ hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- ½ fehér zsömle
- 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. Adja 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. A hozzávalókra és elkészítési módra vonatkozó adatok csak hozzávetőleges értékek. Egésztse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

TUDNIVALÓ

- ▶ Laktóz intolerancia esetén javasoljuk, hogy használjon laktózmentes tejet. Ne feledje, hogy a laktózmentes tej egy kicsit édesebb.

Tisztítás

⚠ 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 ❸ 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!

- ▶ Soha ne nyúljon bele a turmixkehelybe ❸, különösen működés közben. A vágókések ❹ nagyon élesek!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

Turmixkehely tisztítása

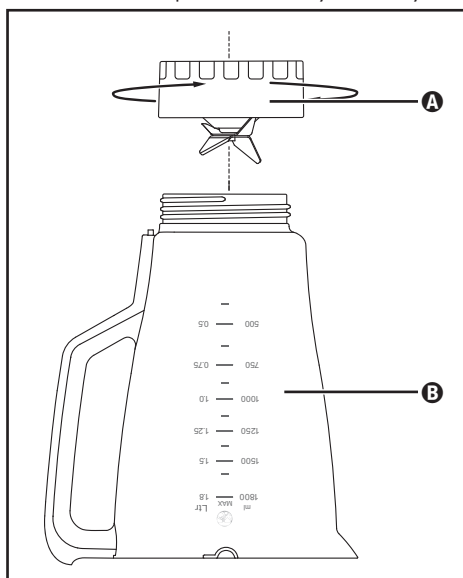
- A turmixkelyhet ❸ csak hosszú nyelvű mosogatókefével tisztítsa, így nem okoznak sérülést a vágókések ❹.
- Az adagoló kupakot ❶ és a fedelet ❷ enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy a gumitömítés ❸ megfelelően illeszkedjen, mielőtt a fedelet ❷ ismét használja.

TUDNIVALÓ



A fedél **2**, az adagoló kupak **1** és a turmixkehely **3** a vágókésekkel **4** mosogatógépben is tisztítható. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.

- Amennyiben a készüléket közvetlenül a használatot követően tisztítja, akkor a legtöbb esetben megfelelően higiénikus tisztítás érhető el az alábbi mód-szerekkel: 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 vágókések **4** maximális sebességgel forogjanak a vízben. Ezután öblítse ki bő tiszta vízzel a turmixkehelyt **3**, hogy ne maradjon benne mosogatószer.
- Makacs szennyeződések jobb eltávolításához a tartozékot **A** a vágókésekkel **4** leválaszthatja a turmixkehely **3** tartályáról **B**:



3. ábra

- 1) Vegye le a turmixkehelyt **3** a motorblokkról **6**. A jobb stabilitáshoz vegye le a fedelet **2** (lásd az 1. ábrát).
- 2) Állítsa a készüléket fejjel lefelé és forgassa a tartozékot **A** az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy le lehessen venni a tartályról **B** (lásd a 3. ábrát).

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► Legyen óvatos a vágókésekkel **4**. A kések nagyon élesek!

- 3) Alaposan tisztítsa meg a tartozékot **A** és a tartályt **B** enyhén mosogatószeres vízben vagy a mosogatógépben.
- 4) Töröljön minden részt alaposan szárazra, mielőtt ismét összeszereli.
- 5) Tegye vissza a tartozékot **A** a vágókésekkel **4** a turmixkehely **3** tartályára **B** és forgassa be az óramutató járásával megegyező irányba.

Motorblokk tisztítása

- 1) A felületeket nedves törölkendővel tisztítsa meg. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törölkendőre. Ezt követően törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törölkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolítása céljából. Ezután alaposan törölje szárazra a felületeket.
- 2) 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 ügyfélszolgálatához. Semmiképpen ne használjon kemény tárgyat, ellenkező esetben megsérülhet az érintkező kapcsoló.
- 3) A motorblokk **6** alján lévő esetleges szennyeződéseket kizárólag száraz törölkendővel vagy portörölő ecsettel távolítsa el. Ügyeljen arra, hogy semmi ne kerüljön a készülékbe a szellőzőnyílásokon keresztül.

Tisztítás után

Minden részt alaposan töröljön szárazra, mielőtt a készüléket összerakja és használja. A turmixkelyhet **3** fejjel lefelé állítva lehet a legjobban megszáritani.

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** a nyíl irányába.
- 3) Tárolja a készüléket hűvös, száraz helyen.

Ártalmatlanítás

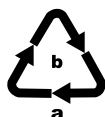


Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Erre a termékre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik.

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.



Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.



Vegye figyelembe a különböző anyagokon lévő jelzéseket, és adott esetben kezelje szelektív módon azokat. Az anyagok 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, amit 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 garancia lejártá 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 (IAN) 388930_2107.
- 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 szervizrészleggel **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) 388930_2107 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 388930_2107

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	29
Shake z lešniki in nugatom	29
Korenčkov shake	29
Mešani napitek z ribezom	29
Havajski shake	30
Sadni mešani napitek z ananasom in jagodami	30
Andaluzijska hladna juha (gazpačo)	30
Čiščenje	31
Čiščenje mešalnega nastavka	31
Čiščenje motornega bloka	33
Po čiščenju	33
Shranjevanje	33
Odstranjevanje med odpadke	34
Proizvajalec	34
Pooblaščen serviser	34
Garancijski list	35

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 ...

- sekljanje 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. 2,4 l
Najv. količina za polnjenje	1,8 litra
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 napačno 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.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ 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!
- ▶ 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.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ 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 vrnili 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 potegnete 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:

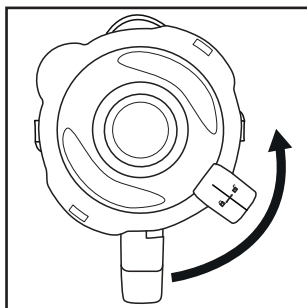
- Električni vtič vtaknite v vtičnico šele takrat, ko je mešalni nastavek **3** napolnjen, zaprt in nameščen.
- Pred namestitvijo se vedno prepričajte, da je naprava izklopljena ali da je električni vtič potegnjen iz vtičnice.
- Pred odstranjevanjem mešalnega nastavka **3** ali odpiranjem pokrova **2**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

Polnjenje in namestitev mešalnega nastavka

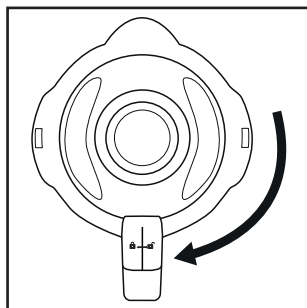
- 1) Obrnite mešalni nastavek **3** v nasprotni smeri urnega kazalca, tako da puščica ▼ pod ročajem mešalnega nastavka **3** stoji nad položajem . Snemite mešalni nastavek **3** z ravnim gibom navzgor z motornega bloka **6**.
- 2) Odstranite pokrov **2**, tako da ga obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca 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	1800 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 g	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 (pribl. 13 kosov)	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 **1** do konca v odprtino pokrova.
- 6) Do konca napolnjen in zaprt mešalni nastavek **3** postavite na motorni blok **6**. V ta namen uporabite odprtine na motornem bloku **6** in pri tem pazite, da puščica ▼ na mešalnem nastavku **3** kaže na simbol . Obrnite mešalni nastavek **3** v smeri urnega kazalca na položaj , tako da se slišno zaskoči. Motor je mogoče zagnati samo, ko je mešalni nastavek **3** nameščen tako, da je poravnan.

Izbira stopnje hitrosti

Ko je mešalni nastavek **3** do konca napolnjen in pravilno zaprt postavljen na motornem bloku **6**, lahko napravo vklopite.

Prestavite stikalo **5** 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 **5** se v tem položaju ne zaskoči, da ne more priti do preobremenitve motorja. Stikalo **5** zato v tem položaju držite le kratek čas.

OPOMBA

- ▶ Mešalni nastavek **3** napolnite z največ 180 g (pribl. 13 kosov) ledenih kock. Sicer naprava ledenih kock ne zmleje 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 dotaknejo 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 odprtino pokrova.

Odstranitev mešalnega nastavka

Ko je predelava vstavljenih živil končana:

- 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**. V ta namen obrnite mešalni nastavek **3** v nasprotni smeri urnega kazalca, tako da puščica ▼ pod ročajem mešalnega nastavka **3** stoji nad položajem . 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

Ledene kocke zdrobite s stopnjo **P**. 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

Ledene kocke zdrobite 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

Ledene kocke zdrobite 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

Ledene kocke zdrobite 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 banani 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. Ledene kocke zdrobite 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!

- Nikoli ne segajte v mešalni nastavek **3**, še zlasti ne med delovanjem. Rezila **4** so izredno ostr!

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. Pazite na to, da se gumijasto tesnilo **9** pravilno prilega, preden pokrov **2** znova uporabite.

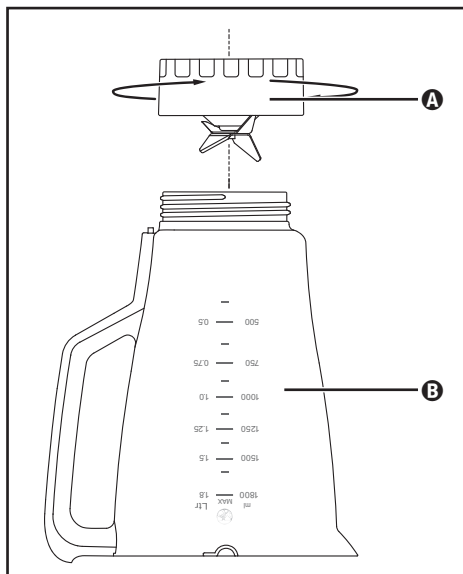
OPOMBA



Pokrov **2**, pokrov za odmerjanje **1** in mešalni nastavek **3** z rezilom **4** lahko očistite tudi v pomivalnem stroju. Dele po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo.

- Če želite napravo očistiti takoj po koncu uporabe, boste v večini primerov dosegli dovolj higiensko čistočo takole:
Mešalni nastavek **3** napolnite s 750 ml vode in dodajte nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Zaprite pokrov **2** in mešalni nastavek **3** namestite na motorni blok **6**. Električni vtič vtaknite v vtičnico in nekajkrat vklopite impulzno funkcijo, da se rezila **4** s polno hitrostjo vrtijo skozi vodo. Potem mešalni nastavek **3** sperite z veliko čiste vode, da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.

- Za lažje odstranjevanje trdovratne umazanije lahko ločite nastavek **A** z rezili **4** od posode **B** mešalnega nastavka **3**:



Slika 3

- 1) Mešalni nastavek **3** snemite z motornega bloka **6**. Za večjo stabilnost odstranite pokrov **2** (glejte sliko 1).
- 2) Napravo postavite na glavo in zavrtite nastavek **A** v levo, tako da ga lahko ločite od posode **B** (glejte sliko 3).

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Z rezili **4** ravnejte previdno. So zelo ostr!

- 3) Temeljito očistite nastavek **A** in posodo **B** v blagi milnici ali v pomivalnem stroju.
- 4) Vse skupaj dobro osušite, preden napravo znova sestavite.
- 5) Nastavek **A** z rezili **4** znova namestite na posodo **B** mešalnega nastavka **3** in ga privijte z vrtenjem v desno.

Čiščenje motornega bloka

- 1) Površine očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Površine obrišite še s krpo, navlaženo samo z vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje. Nato površine dobro osušite.
- 2) 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.
- 3) Morebitno umazanijo na spodnji strani motornega bloka **6** odstranite izključno s suho krpo ali čopičem za prah. Pazite, da nič ne vdre v odprtine za zračenje na napravi.

Po čiščenju

Pred vnovičnim sestavljanjem in uporabo mešalnika vse dele pustite, da se dobro posušijo. Mešalni nastavek **3** je najbolje mogoče očistiti tako, da ga obrnete na glavo.

Shranjevanje

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

Odstranjevanje med odpadke

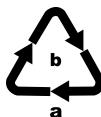


Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

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

Pooblaščen serviser

SI

Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 388930_2107

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 zavezuje, 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 servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	39
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	40
Auspacken	42
Aufstellen	42
Bedienen	43
Mixaufsatz befüllen und montieren	43
Geschwindigkeitsstufe wählen	44
Einfüllen im Betrieb	45
Mixaufsatz abnehmen	45
Nützliche Hinweise	45
Rezepte	46
Bananen-Shake	46
Vanille-Shake	46
Cappuccino-Shake	47
Tropical-Mix	47
Nuss-Nougat-Shake	47
Möhren-Shake	47
Johannisbeer-Mix	48
Hawaii-Shake	48
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	48
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	48
Reinigen	49
Mixaufsatz reinigen	49
Motorblock reinigen	51
Nach dem Reinigen	51
Aufbewahren	51
Entsorgen	52
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	53
Service	54
Importeur	54

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

Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Fassungsvermögen	ca. 2,4 Liter
Max. Einfüllmenge	1,8 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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ 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 Schneidmesser 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 die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser berühren!
- ▶ Kinder müssen 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 Schneidmesser sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Schneidmesser 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 in der Nähe hitzeerzeugender Geräte.
- ▶ Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten oder sehr heiße Lebensmittel in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst auf hand-warme 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 Kapitel „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, wenn 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) Drehen Sie den Mixaufsatz **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil ▼ unter dem Griff des Mixaufsatzes **3** über der Position  steht. 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	1800 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 g	5	3 Min.
Mayonnaise	2 Eier 250 ml Öl	3–5	90–120 Sek.
Gemüsesuppe	1500 ml	3–5	3 Min.
Eiswürfel	250 ml (ca. 13 Stück)	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.

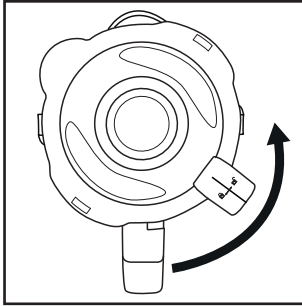


Abb. 1

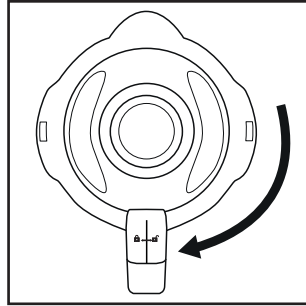


Abb. 2

- 5) Drücken Sie die Dosierkappe **1** bis zum Anschlag in die Deckelöffnung.
- 6) Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **6**. Nutzen Sie dazu die Aussparungen am Motorblock **6** und achten Sie dabei darauf, dass der Pfeil ▼ am Mixaufsatz **3** auf das -Symbol zeigt. Drehen Sie den Mixaufsatz **3** im Uhrzeigersinn in die Position , bis er hörbar einrastet. 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 180 g Eiswürfeln (ca. 13 Stück). 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 die sich sehr schnell drehenden 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 die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

- 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. Drehen Sie dazu den Mixaufsatz **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil ▼ unter dem Griff des Mixaufsatzes **3** über der Position  steht. 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 der Schneidmesser **4** zu verhindern.

HINWEIS

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu verfeinern, wie z. B., 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 eiskühlt.

Vanille-Shake

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

Crushen Sie die Eiskwürfel 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

STROMSCHLAGEGFAHR!

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!

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz **3**, insbesondere nicht im Betrieb. Die Schneidmesser **4** sind 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 an den Schneidmessern **4** verletzen können.
- Reinigen Sie die Dosierkappe **1** und den Deckel **2** in milder Seifenlauge. Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung **9** richtig sitzt, bevor Sie den Deckel **2** erneut verwenden.

HINWEIS



Sie können den Deckel **2**, die Dosierkappe **1** und den Mixaufsatz **3** mit den Schneidmessern **4** auch in der Spülmaschine reinigen.

Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, sie nicht einzuklemmen.

- Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung 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 eine Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal die Pulsfunktion, so dass die Schneidmesser **4** mit maximaler Drehzahl durch das Wasser pflügen. Spülen Sie danach den Mixaufsatz **3** mit viel klarem Wasser aus, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.
- Um hartnäckige Verschmutzungen besser entfernen zu können, können Sie den Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** vom Behälter **B** des Mixaufsatzes **3** lösen:

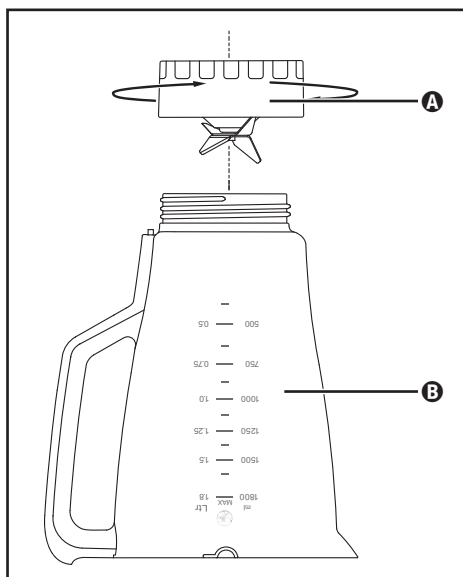


Abb. 3

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6**. Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Deckel **2** (siehe Abb. 1).
- 2) Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie den Aufsatz **A** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Behälter **B** lösen lässt (siehe Abb. 3).

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Gehen Sie vorsichtig mit den Schneidmessern **4** um. Sie sind sehr scharf!

- 3) Reinigen Sie den Aufsatz **A** und den Behälter **B** gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- 4) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 5) Setzen Sie Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** wieder auf den Behälter **B** des Mixaufsatzes **3** und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.

Motorblock reinigen

- 1) Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Oberflächen danach gut ab.
- 2) 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.
- 3) Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen an der Unterseite des Motorblocks **6** ausschließlich mit einem trockenen Tuch oder einem Staubpinsel. Achten Sie darauf, dass nichts durch die Lüftungsöffnungen in das Gerät gelangt.

Nach dem Reinigen

Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und verwenden. Der Mixaufsatz **3** lässt sich am besten trocknen, indem man ihn kopfüber stellt.

Aufbewahren

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

Entsorgen

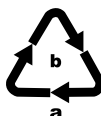


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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



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



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 Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 388930_2107 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 388930_2107 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 388930_2107

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

Stav informácií · Stand der Informationen:

09/2021 · Ident.-No.: SSMKH600A1-092021-1

IAN 388930_2107

