

SILVERCREST®



BLENDER SSTMC 600 A1

(SE)

MIXER

Bruksanvisning

(DE) (AT) (CH)

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

(PL)

BLENDER KIELICHOWY

Instrukcja obsługi

IAN 401188_2204

(SE) (PL)



SE

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

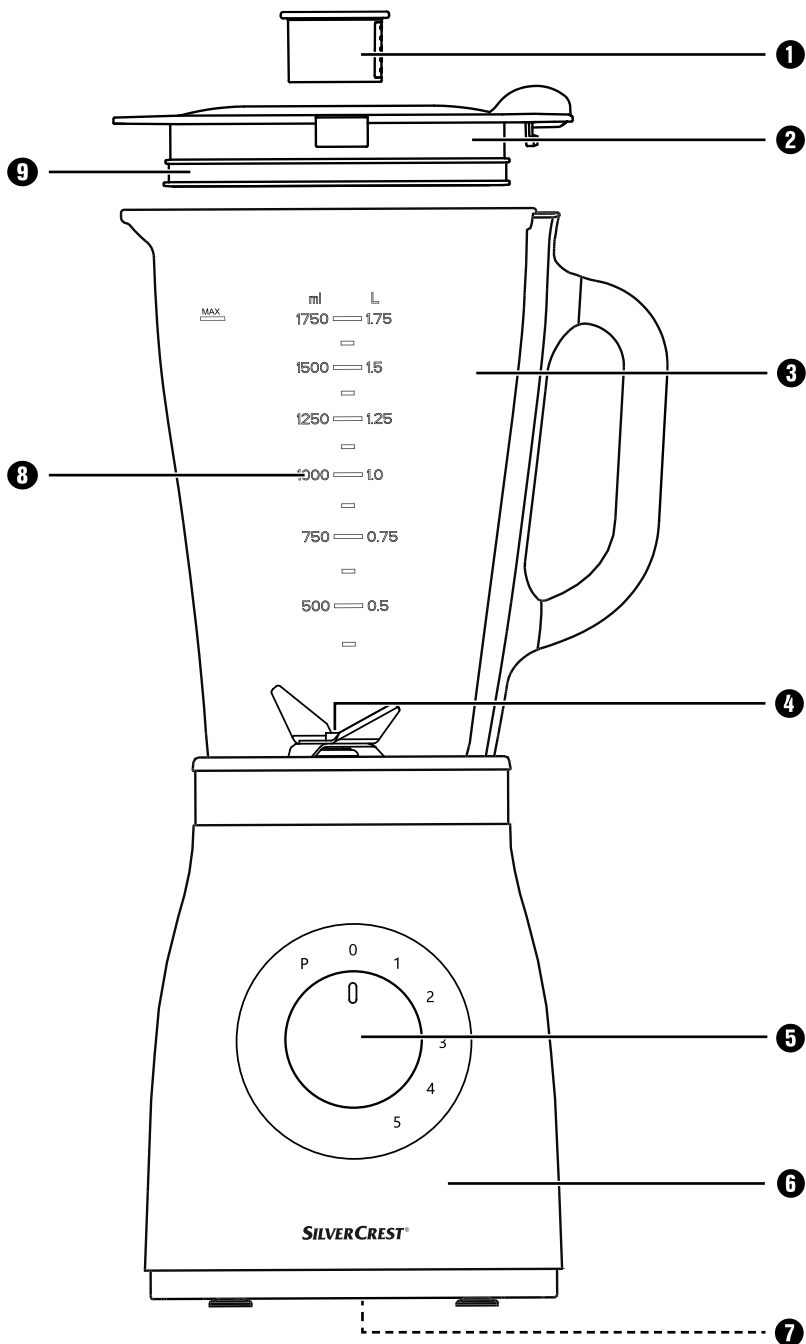
PL

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

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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	19
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Innehållsförteckning

Inledning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll	2
Beskrivning	3
Tekniska data	3
Säkerhetsanvisningar	4
Uppackning	6
Uppställning	6
Användning	7
Montera och fylla mixerbehållaren	7
Välja hastighet	8
Fylla på under driften	9
Ta av mixerbehållaren	9
Matnyttiga tips	9
Recept	10
Bananshake	10
Vaniljshake	10
Cappucinoshake	10
Tropisk drink	11
Nötnougatshake	11
Morotsshake	11
Svartavinbärdrink	11
Hawaiishake	12
Fruktdrink med ananas och jordgubbar	12
Kall andalusisk soppa (gazpacho)	12
Rengöring	13
Rengöra mixerbehållaren	13
Rengöra motorblocket	15
Förvaring	15
Kassering	15
Kassera/återvinna produkten	15
Kassera förpackningen	15
Garanti från Kompernass Handels GmbH	16
Service	17
Importör	17

Inledning

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

Föreskriven användning

Den här produkten är endast avsedd...

- för att blanda, mosa och röra ihop livsmedel samt för att krossa is (så kallad "crush-funktion"),
- för livsmedel i de mängder som förekommer i privata hushåll. Produkten är endast avsedd för privat bruk i torra utrymmen.

Den här produkten är inte avsedd för att...

- hacka kryddörter, lök, kött och hårda livsmedel som t ex nötter, kärnor, stora korn eller tjocka stjälkar,
- göra nötkräm,
- bearbeta andra material än livsmedel,
- användas yrkesmässigt eller industriellt,
- användas i fuktig miljö eller utomhus,
- bearbeta het/kokande vätska.

Använd endast de tillbehör och reservdelar som är avsedda för produkten. Andra tillbehör kanske inte passar eller uppfyller säkerhetskraven!

Leveransens innehåll

Kontrollera att leveransen är komplett när du packat upp produkten.

Leveransen innehåller:

- Motorblock med strömkabel och kontakt
- Mixer
- Lock
- Doseringskopp
- Bruksanvisning

Beskrivning

- ❶ Doseringskopp
- ❷ Lock
- ❸ Mixerbehållare
- ❹ Kniv
- ❺ Brytare
- ❻ Motorblock
- ❼ Kabelhållare
- ❽ Skala
- ❾ Gummitätning till locket

Tekniska data

Nominell spänning	220 – 240 V ~ (växelström), 50 – 60 Hz
Nominell effekt	600 W
Volym	ca 2,3 liter
Max. påfyllningsmängd	1,75 liter
Skyddsklass	II /  (dubbel isolering)
Kontinuerlig drifttid	3 minuter
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den angivna tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn har svalnat till rumstemperatur.

Säkerhetsanvisningar

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Försäkra dig om att motorblocket, kabeln eller kontakten inte kan hamna i vatten eller andra vätskor.
- ▶ Produkten får endast användas i torra utrymmen, aldrig utomhus eller i fuktig miljö.
- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder den. Lagg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- ▶ Om nätanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- ▶ Dra genast ut kontakten ur uttaget när du använt produkten färdigt. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- ▶ Kontrollera alltid att produkten är i felfritt skick innan du använder den. Du får inte använda produkten om du upptäcker några skador, i synnerhet på motorblocket eller mixerbehållaren.
- ▶ Dra genast ut kontakten om det uppstår konstiga ljud eller ovanlig lukt eller om du märker att något annat är fel.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Stick aldrig in händerna i mixerbehållaren, särskilt inte när produkten arbetar. Knivens delar är mycket vassa!
- ▶ Öppna inte locket när produkten arbetar.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den arbetar så att du kan reagera direkt om det uppstår en farlig situation.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Stick aldrig in bestick, köksredskap eller liknande föremål i mixerbehållaren när produkten arbetar. Det finns risk för allvarliga personskador om föremålet kommer i kontakt med den snabbt roterande kniven!
- ▶ Se noga till så att barnen inte leker med produkten.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen.
- ▶ Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador.
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär, sätts ihop eller rengörs.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Var försiktig när du hanterar produkten. Knivarna är mycket vassa!
- ▶ Var försiktig när du tömmer mixerbehållaren! Knivarna är mycket vassa!
- ▶ Var försiktig när du rengör produkten! Knivarna är mycket vassa!
- ▶ Stäng av produkten och dra ut kontakten ur uttaget innan du byter tillbehör eller tar i några delar som rör sig under driften.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Kontrollera alltid att mixern är avstängd innan du lyfter av den från motorblocket!
- ▶ Använd endast mixerbehållaren tillsammans med medföljande motorblock!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte produkten i direkt solljus eller i närheten av värmealstrande produkter.
- ▶ Fyll aldrig mixerbehållaren med kokande vätskor eller mycket heta livsmedel! Låt dem svalna till ljustemperatur först!
- ▶ Sätt aldrig på produkten med tom mixerbehållare, dvs. utan ingredienser.

Uppackning

- Ta bort allt förpackningsmaterial och all skyddsfolie från produkten. Spara förpackningen och använd den för att förvara produkten säkert eller skicka in den för t ex reparation.
- Innan du börjar använda produkten ska du försäkra dig om att produkten, strömkabeln, kontakten och alla tillbehör och delar är oskadda.
- Rengör alla delar noga innan du börjar använda mixern (se kapitel Rengöring).

Uppställning

När du rengjort alla delar så som beskrivs under Rengöring:

- Ställ produkten så att ...
 - strömkabeln kan dras genom utskärningen på baksidan,
 - kontakten är lättåtkomlig så att den snabbt kan dras ut i nödsituationer,
 - produkten står stadigt och säkert så att sugpropparna fäster och hindrar den från att välta av vibrationerna,
 - strömkabeln inte hamnar i arbetsområdet där man kan råka dra i den av misstag så att produkten välter.

Användning

VARNING!

- Motorn stängs av så snart mixerbehållaren **3** lyfts av från motorblocket **6** eller locket **2** öppnas. Då kan man lätt glömma att produkten fortfarande är påkopplad. Motorn startar då plötsligt så snart man sätter tillbaka mixerbehållaren **3** eller locket **2** igen.

Därför:

- Stick inte in kontakten i uttaget förrän den fyllda och stängda mixerbehållaren **3** står på motorblocket.
- Försäkra dig alltid om att produkten är avstängd eller kontakten dragits ut innan mixerbehållaren placeras på motorblocket.
- Stäng först av produkten, dra sedan ut kontakten och vänta tills motorn stannat innan du tar av mixerbehållaren **3** eller öppnar locket **2**.

Montera och fylla mixerbehållaren

- 1) Lyft mixerbehållaren **3** rakt uppåt för att ta av den från motorblocket **6**.
- 2) Ta av locket **2** genom att vrida det motsols mot läge  (se bild 1) tills det lossnar och kan tas av.
- 3) Fyll mixerbehållaren **3** minst upp till det undre strecket på skalan **8** men inte över MAX-markeringen. För bästa resultat rekommenderar vi följande maximala påfyllningsmängder:

Livsmedel	Max. påfyllningsmängd	Rekommenderat läge	Rekommenderad bearbetningstid
Vätska	1750 ml	1–3	60 sek.
Yoghurtdryck	1250 ml	2–5	90 sek.
Milkshake, smoothie	1250 ml	2–5	60–90 sek.
Pannkaksmet	1250 ml	3–5	90 sek.
Babygröt	750 ml	5	3 min.
Majonnäs	2 ägg 250 ml olja	3–5	90–120 sek.
Grönsakssoppa	1500 ml	3–5	3 min.
Isbitar	250 ml (ca 14-15 bitar)	P	12x

- 4) Sätt sedan tillbaka locket **2** med samma förskjutning på mixerbehållaren **3** och tryck fast det. Stäng locket **2** genom att vrida det medsols till läge  tills det klickar fast (se bild 2). Kontrollera att mixerbehållarens **3** pip är stängd. Motorn startar bara om locket **2** sluter helt tätt.

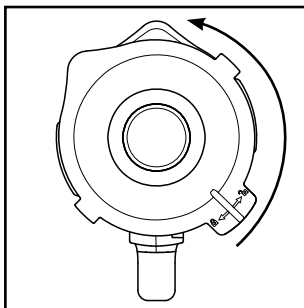


Bild 1

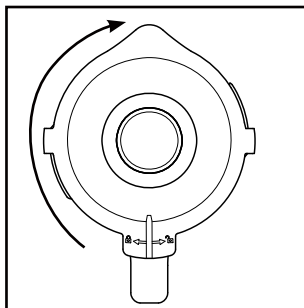


Bild 2

- 5) Tryck in doseringskoppen **1** i öppningen på locket tills det tar stopp.
- 6) Sätt den fyllda och stängda mixerbehållaren **3** med handtaget åt höger på motorblocket **6**. Kontrollera då att pilen ▼ på mixerbehållaren **3** pekar mot markeringen ● på motorblocket **6**. Vrid mixerbehållaren **3** lite fram och tillbaka om den inte fastnar direkt. Motorn startar bara om mixerbehållaren **3** sluter tätt mot motorblocket.

Välja hastighet

När mixerbehållaren **3** är fylld och ordentligt stängd och står på motorblocket **6** kan du koppla på produkten.

Sätt brytaren **5** på ...

■ läge 1 – 3

för flytande eller halvfasta livsmedel, för att blanda, mosa och röra ihop

■ läge 3 – 5

för fastare livsmedel eller för att hacka

■ läge P (pulsfunktion)

för kort, kraftig pulsdrift, t ex för att krossa is eller för rengöring. Brytaren **5** låser inte fast i detta läget för att motorn inte ska överbelastas. Håll därför bara brytaren **5** kvar i det här läget en kort stund.

OBSERVERA

- Fyll mixertillbehöret **3** med isbitar upp till 250 ml-märket. Annars kommer inte enheten att krossa isbitarna optimalt.

Fylla på under driften

VARNING!

- Om du ska fylla på något när produkten arbetar får du bara använda doseringskoppen **1** som är avsedd för detta ändamål. Öppna absolut inte locket **2**.
- Stick aldrig in bestick, köksredskap eller liknande föremål i mixerbehållaren **3** när produkten är arbetar. Det finns risk för allvarliga personskador om föremålet kommer i kontakt med den snabbt roterande kniven **4**!

För att kunna fylla på ingredienser när produkten arbetar ...

- 1) Dra ut doseringskoppen **1** ur locket **2**.
- 2) Fyll på ingredienserna.
- 3) Tryck sedan in doseringskoppen **1** i öppningen på locket igen.

Ta av mixerbehållaren

När allt som ligger i behållaren är färdigmixat:

- 1) Sätt alltid först brytaren **5** på läge 0 och dra sedan ut kontakten.
- 2) Vänta tills motorn stannat innan du lyfter av mixerbehållaren **3**. Lyft mixerbehållaren **3** rakt uppåt för att ta av den från motorblocket **6**.

Matnyttiga tips

- För att få bra resultat när man mosar fastare livsmedel tillsätter du lite i taget i mixerbehållaren **3** istället för att lägga i allt på en gång.
- Skär först upp fasta ingredienser i mindre bitar (2 - 3 cm).
- Tillsätt minst 50 ml vätska när du mosar frukt och grönsaker.
- Häll först i ingredienser som är mer tjockflytande, t ex yoghurt, i mixerbehållaren **3**. Om mixern inte kommer åt alla ingredienser när man mixar ska man lyfta av mixerbehållaren **3** från motorblocket **6**, ta av locket **2** och röra ihop ingredienserna med t ex en sked. Stäng sedan locket **2** och sätt tillbaka mixerbehållaren **3** på motorblocket **6** igen för att fortsätta mixa.
- Börja alltid med en liten mängd när du ska mixa flytande ingredienser. Tillsätt sedan mer vätska efter hand genom öppningen i locket.
- Lägg handen ovanpå den stängda mixern för att stabilisera den när den arbetar.

- För att röra ihop fasta eller mycket tjockflytande livsmedel kan man med fördel använda läge **P** för att kniven **4** inte ska fastna.

OBSERVERA

- Använd inte produkten för att finmala salt eller socker. Försök t ex inte att göra florsocker.

Recept

Bananshake

- 2 bananer
- ca 2 matskedar socker (beroende på hur mogna bananerna är och personlig smak)
- ½ l mjölk
- 1 stänk citronsaft

Skala bananerna och mosa dem på steg 2. Tillsätt mjölken lite i taget, sedan sockret och citronsaften. Mixa allt tills vätskan blir slät. Serveras väl kyld.

Vaniljshake

- ¼ l mjölk
- 250 g vaniljglass
- 125 g isbitar
- 1 ½ tesked socker

Krossa isbitarna på läge **P**. Tillsätt resten av ingredienserna i mixerbehållaren. Mixa allt på läge 2 tills vätskan blir slät.

Cappucinoshake

- 65 ml kall espresso (eller mycket starkt kaffe)
- 65 ml mjölk
- 15 g socker
- 65 g vaniljglass
- 100 g isbitar

Krossa isbitarna på läge **P**. Tillsätt espresso, mjölk och socker. Mixa allt på läge 2 tills sockret smält. Tillsätt till sist vaniljglassen och mixa snabbt på steg 1.

Tropisk drink

- 125 ml ananasjuice
- 60 ml papaya juice
- 50 ml apelsinjuice
- ½ liten burk persikor i spad
- 125 g isbitar

Krossa isbitarna på läge **P**. Häll alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på steg 3.

Nötnougatshake

- ½ l mjölk
- 200 g nötnougatcreme
- 1 kula vaniljglass
- 50 ml grädde

Blanda allt till en jämn smet i mixern på steg 3.

Morotsshake

- 300 ml äppeljuice
- 500 ml morotsjuice
- 4 matskedar olja (vetegrodds- eller rapsolja)
- 4 matskedar citronsaft
- Ingefärspulver
- Peppar

Häll äppeljuice, olja och citronsaft i mixerbehållaren och mixa på steg 2.

Tillsätt sedan morotsjuicen och mixa allt på steg 2. Smaka av med ingefära och peppar.

Svartavinbärdrink

- 2 teskedar honung
- 2 bananer
- ¼ l kärnmjölk
- ¼ liter svartvinbärssaft

Häll alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på steg 3.

Hawaiiishake

- 4 bananer
- ¼ liter ananasjuice
- ½ liter mjölk
- 2 msk honung
- ¼ liter rom

Skala bananerna och mosa dem på steg 2. Tillsätt sedan övriga ingredienser och mixa allt på steg 1.

Fruktdrink med ananas och jordgubbar

- 250 ml ananasjuice
- 200 g jordgubbar
- 300 ml äppeljuice
- 4 isbitar

Skölj och rensa jordgubbarna. Krossa isbitarna på läge **P**. Mosa dem på steg 2. Tillsätt sedan övriga ingredienser och mixa allt på steg 1.

Kall andalusisk soppa (gazpacho)

- ½ gurka
- 1 biffomat
- 1 grön paprika
- ½ lök
- 1 vitlöksklyfta
- ½ fralla
- ½ tesked salt
- 1 tesked rödvinsvinäger
- 1 matsked olivolja

Skär upp grönsakerna i ca 2 cm stora bitar. Lägg först tomatbitarna och sedan gurkan i mixern. Mosa dem på steg 3. Tillsätt sedan övriga ingredienser och mosa/blanda allt på steg 3 tills soppan blir slät. Servera soppan med bröd.

OBSERVERA

- Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter.

OBSERVERA

- Vi rekommenderar laktosfri mjölk till laktosintoleranta personer. Tänk då på att laktosfri mjölk är lite sötare än vanlig mjölk.

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

Innan mixern och dess delar rengörs:

- Försäkra dig om att den är avstängd och att kontakten dragits ut.
-  Motorblocket **6** får absolut inte doppas ned i vatten eller andra vätskor. Då finns risk för livsfarliga elchocker och skador på produkten.
- Öppna aldrig produktens hölje. Om höljet öppnas finns risk för livsfarliga elchocker.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Var försiktig när du handskar med knivarna **4**. De är mycket vassa.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga lösningsmedel eller slipande medel på plastytorna, då kan de bli förstörda.

Rengöra mixerbehållaren

- Rengör bara mixerbehållaren **3** med en långskaftad diskborste så att du inte skadar dig på kniven **4**.
- Diska doseringskoppen **1** och locket **2** för hand i vatten och mildt diskmedel. Kontrollera om gummitätningen **9** sitter som den ska innan du sätter på locket **2** igen.

OBSERVERA



Locket **2** med gummitätningen **9**, doseringskoppen **1** och mixerbehållaren **3** med kniven **4** kan också diskas i maskin. Gummitätningen **9** ska inte tas av vid diskning i maskin, då kan den förlora formen. Lägg helst alla plastdelar i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att de inte kläms fast. Annars kan de deformeras och få spänningssprickor.

- Om produkten rengörs direkt efter användningen blir den oftast tillräckligt ren på följande sätt:
Fyll mixerbehållaren **3** med 750 ml vatten och tillsätt några droppar mildt diskmedel. Stäng locket **2** och placera mixerbehållaren **3** på motorblocket **6**. Sätt sedan kontakten i uttaget och aktivera pulsfunktionen några gånger så att kniven **4** plöjer genom vattnet på högsta varvtal. Skölj sedan ur mixerbehållaren **3** med rikligt med rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.

- För att få bort envis smuts kan den del **A** där knivarna **4** sitter tas av från mixerbehållarens **3**:

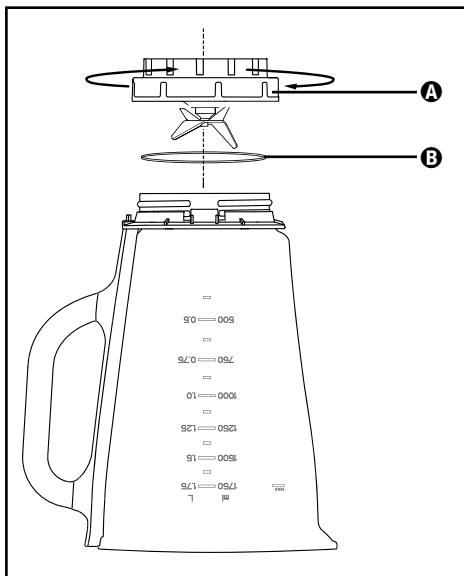


Bild 3

- 1) Ta av mixerbehållaren **3** från motorblocket **6**. Öka stabiliteten genom att ta av locket **2** genom att vrida det motsols mot läge  (se bild 1) tills det lossnar och kan lyftas av.
- 2) Vänd på produkten och vrid tillsatsen **A** motsols tills den lossnar från mixerbehållaren **3** (se bild 3).
- 3) Rengör de båda delarna noga i vatten med mildt diskmedel eller i diskmaskinen.

OBSERVERA

Om det behövs kan du ta ut tätningsskivan **B** ur tillsatsen **A**. Dra försiktigt ut tätningsskivan **B** ur tillsatsen **A** och rengör den i mildt diskvatten. Skölj den sedan i rent vatten.

- 4) Torka av alla delar noga innan du monterar ihop dem igen.
- 5) Sätt tillbaka del **A** med knivarna **4** på mixerbehållaren **3** och skruva fast den medsols. Kontrollera att tätningsskivan **B** sitter på plats.

Rengöra motorblocket

- 1) Torka av utsidan med en fuktig trasa. Ta lite milt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan bort eventuella diskmedelsrester med rent vatten på en trasa. Torka alla ytor ordentligt efteråt.
- 2) Kontrollera alltid att det inte är stopp i kontaktbrytaren i mixerbehållarens ❸ fäste. Om det inte går att få bort smutsen därifrån med hörnet av ett pappersark ska du kontakta kundtjänst. Använd absolut inga hårda föremål, då kan kontaktbrytaren skadas.

Förvaring

- 1) Rengör mixern noga om du inte ska använda den på länge (se kapitel Rengöring).
- 2) Linda upp strömkabeln på kabelhållaren ❶ på undersidan av motorblocket ❷.
- 3) Förvara mixern på ett svalt, torrt ställe.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

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

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



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

Kassera förpackningen



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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 401188_2204 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 401188_2204.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 401188_2204

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wprowadzenie	20
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	20
Zakres dostawy	20
Opis urządzenia	21
Dane techniczne	21
Wskazówki bezpieczeństwa	22
Rozpakowanie	24
Ustawianie	24
Obsługa	25
Napełnianie i montowanie przystawki miksującej	25
Wybór stopnia prędkości	26
Napełnianie podczas pracy	27
Zdejmowanie przystawki miksującej	27
Przydatne wskazówki	27
Przepisy	28
Shake bananowy	28
Shake waniliowy	28
Shake Cappuccino	28
Koktajl tropikalny	29
Shake z kremem nugatowo-orzechowym	29
Shake marchewkowy	29
Koktajl porzeczkowy	29
Shake po hawajsku	30
Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy	30
Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho)	30
Czyszczenie	31
Czyszczenie przystawki miksującej	31
Czyszczenie bloku silnika	33
Przechowywanie	33
Utylizacja	33
Utylizacja urządzenia	33
Utylizacja opakowania	34
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	34
Serwis	36
Importer	36

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do ...

- miksowania, przecierania i mieszania produktów spożywczych oraz kruszenia kostek lodu,
- przetwarzanie wyłącznie ilości na domowe potrzeby i do użytku prywatnego w suchych pomieszczeniach.

Do czego nie jest przeznaczone to urządzenie ...

- rozdrabnianie ziół, cebuli, mięsa oraz twardych produktów spożywczych, jak np. orzechy, nasiona, duże pestki lub łodygi,
- wytwarzanie musu orzechowego,
- przetwarzanie materiałów innych niż produkty spożywcze,
- zastosowanie do celów komercyjnych lub przemysłowych,
- użytkowanie w wilgotnym otoczeniu lub na wolnym powietrzu,
- przygotowywanie gorących/gotujących się płynów.

Używaj wyłącznie części zamiennych i akcesoriów przeznaczonych do tego urządzenia. Inne części mogą być niewystarczająco dopasowane lub niebezpieczne!

Zakres dostawy

Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź, czy w zestawie znajdują się wszystkie części. Zakres dostawy obejmuje:

- blok silnika, z kablem i wtyczką sieciową
- przystawka miksująca
- pokrywka
- przykrywka otworu wlotowego
- instrukcja obsługi

Opis urządzenia

- ❶ przykrywka otworu wlotowego
- ❷ pokrywka
- ❸ przystawka miksująca
- ❹ nóż tnący
- ❺ przełącznik
- ❻ blok silnika
- ❼ schowek na kabel zasilający
- ❽ skala
- ❾ Uszczelka gumowa pokrywki

Dane techniczne

Napięcie nominalne	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Pojemność	ok. 2,3 litra
Maksymalne napełnienie	1,75 l
Klasa ochronności	II /  (podwójna izolacja)
Czas pracy ciągłej	3 minuty
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Czas pracy ciągłej określa, jak długo można używać urządzenia bez zagrożenia szcasu pracy ciągłej urządzenie należy wyłączyć i odczekać aż do całkowitego ostygnięcia silnika.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Upewnij się, że blok silnika, kabel sieciowy ani wtyczka nie są zanurzone w wodzie ani innej cieczy.
- ▶ Korzystaj z urządzenia wyłącznie w suchych pomieszczeniach, nigdy na wolnym powietrzu ani w wilgotnych pomieszczeniach.
- ▶ Zwróć uwagę, czy kabel w trakcie użytkowania urządzenia nie był wilgotny ani mokry. Kabel układać w taki sposób, aby nie został on zakleszczony lub uszkodzony w inny sposób.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyczka sieciowa znajduje się w gniazdku.
- ▶ Przed każdym użyciem sprawdź stan urządzenia. Nie wolno używać urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń, w szczególności jeśli uszkodzenia dotyczą bloku silnika lub przystawki miksującej.
- ▶ W przypadku stwierdzenia nietypowych odgłosów pracy urządzenia lub zauważenia usterek jak najszybciej wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Nigdy nie wkładaj ręk do przystawki miksującej, szczególnie podczas pracy urządzenia. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Nigdy nie otwieraj pokrywy, gdy urządzenie znajduje się w trakcie pracy.
- ▶ Nie wolno pozostawiać żelazka parowego bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci.

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj do przystawki miksującej sztućców ani żadnych przyrządów do mieszania. Występuje poważne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń gdy włożone przedmioty dotkną obracających się z dużą prędkością noży.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas posługiwania się urządzeniem. Ostrza są bardzo ostre!
- ▶ Podczas opróżniania pojemnika do miksowania zachowaj ostrożność! Ostrza są bardzo ostre!
- ▶ Podczas czyszczenia urządzenia zachowaj ostrożność! Ostrza są bardzo ostre!
- ▶ Zanim zaczniesz zmieniać akcesoria lub dotkniesz części, które w trakcie pracy urządzenia się poruszają, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę sieciową z gniazda.

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Należy się upewnić, aby mikser był zawsze wyłączony, zanim zacznie zdejmować się przystawkę miksującą z bloku silnika!
- ▶ Przystawkę miksującą należy używać wyłącznie z dołączonym do niej blokiem silnika.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia w obszarze bezpośredniego działania promieni słonecznych ani oddziaływania ciepłego przez urządzenia wytwarzające ciepło.
- ▶ Nigdy nie wlewaj do przystawki miksującej wrzących płynów! Najpierw odczekaj, aż ostygną.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez uprzedniego dodania składników, np. bez składników w końcówce miksującej.

Rozpakowanie

- Zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania lub folie ochronne. Zachowaj opakowanie w celu bezpiecznego przechowywania urządzenia lub umożliwienia jego odesłania, np. w razie naprawy.
- Zanim przystąpisz do korzystania z urządzenia upewnij się, czy urządzenie, w tym jego kabel sieciowy z wtyczką oraz wszystkie akcesoria i elementy wyposażenia nie uległy uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem miksera starannie wymyj wszystkie elementy (zobacz „Czyszczenie”).

Ustawianie

Po wyczyszczeniu wszystkich części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”:

- Jak należy ustawić urządzenie, ...
 - by kabel sieciowy wychodził przez otwór z tyłu,
 - wtyczka musi się znajdować w łatwo dostępnym miejscu, by móc ją szybko wyciągnąć z gniazdka w razie wystąpienia niebezpieczeństwa.
 - aby stało ono stabilnie na podstawie i możliwe było przyssanie się przyssawek uniemożliwiając w ten sposób przewrócenie się urządzenia po wystąpieniu drgań.
 - kabel sieciowy nie może sięgać do obszaru roboczego, ponieważ przypadkowe pociągnięcie za kabel mogłoby spowodować przewrócenie urządzenia.

Obsługa

OSTRZEŻENIE!

- Silnik wyłącza się, gdy tylko przystawka miksująca **3** zostanie zdjęta z bloku silnika **1** lub po otwarciu pokrywki **2**. W związku z tym można przeoczyć, że maszyna pozostaje w dalszym ciągu włączona. Silnik uruchamia się wtedy nagle, gdy tylko przystawka miksująca **3** zostanie zamontowana lub ponownie zamknie się pokrywkę **2**.

Dlatego:

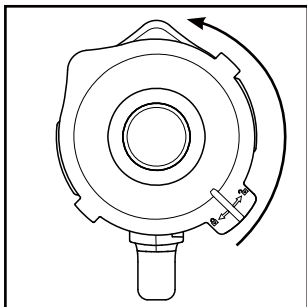
- Podłączaj wtyczkę do gniazdka dopiero wtedy, gdy przystawka miksująca **3** będzie do końca zapelniona i założona z zamknięciem.
- Zawsze przed przystąpieniem do zamontowania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone lub wtyczka wyciągnięta z gniazdka.
- Najpierw wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyk sieciowy i odczekaj do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą **3** lub otworzysz pokrywkę **2**.

Napełnianie i montowanie przystawki miksującej

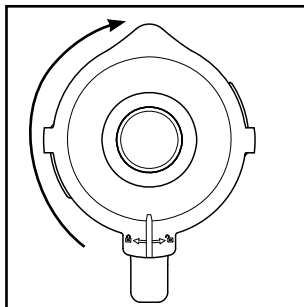
- 1) Zdejmij przystawkę miksującą **3** prosto do góry z bloku silnika **1**.
- 2) Zdemonuj pokrywkę **2**, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji  (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 3) Napełnij przystawkę miksującą **3** co najmniej do kreski umieszczonej najniżej na skali **1** i maksymalnie do oznaczenia MAX. Dla uzyskania optymalnych wyników zalecamy następujące maksymalne ilości napełnienia:

Produkt spożywczy	Maksymalna ilość napełnienia	Zalecany stopień	Zalecany czas obróbki
Płynny	1750 ml	1–3	60 sek.
Koktajle jogurtowe	1250 ml	2–5	90 sek.
Szejki mleczne / smoothies	1250 ml	2–5	60–90 sek.
Ciasto na naleśniki	1250 ml	3–5	90 sek.
Przecier dla niemowlaka	750 ml	5	3 min
Majonez	2 jajka 250 ml oleju	3–5	90–120 sek.
Zupa jarzynowa	1500 ml	3–5	3 min
Kostki lodu	250 ml (ok. 14–15 szt.)	P	12x

- 4) Wciśnij z przesunięciem pokrywkę **2** ponownie na przystawkę miksującą **3**. Zamknij pokrywkę **2**, obracając ją w prawo w pozycję , aż się zatrzaśnie w słyszalny sposób (patrz rys. 2). Upewnij się, że dzióbek do wylewania przystawki miksującej **3** jest zamknięty. Silnik uruchomi się tylko wtedy, gdy pokrywka **2** jest dokładnie założona.



Rys. 1



Rys. 2

- 5) Włóż przykrywkę otworu wlotowego **1** w otwór przykrywki i obróć ją dokręcając w prawo.
- 6) Załóż napełnioną i zamkniętą przystawkę miksującą **3** z uchwytem skierowanym w prawo na blok silnika **5**. Uważaj przy tym na to, aby strzałka ▼ na przystawce miksującej **3** wskazywała na oznaczenie ● na bloku silnika **6**. Obróć przystawkę miksującą **3** lekko w jedną i w drugą stronę, jeśli nie zablokuje się od razu w odpowiednim miejscu. Silnik uruchomi się tylko wtedy, gdy przystawka miksująca **3** zostanie dokładnie założona.

Wybór stopnia prędkości

Gdy przystawka miksująca **3** jest napełniona i całkowicie zamknięta i znajduje się na bloku silnika **6**, można włączyć urządzenie.

Ustaw przełącznik **5** na ...

■ Stopień 1 – 3

do płynnych i średniostatych produktów spożywczych, do mieszania, przecierania i ubijania

■ Stopień 3 – 5

do statych produktów spożywczych lub do rozdrabniania

■ Stopień P (funkcja pracy impulsowej)

do krótkotrwałej, intensywnej pracy impulsowej, np. do kruszenia kostek lodu lub do czyszczenia. Przełącznik prędkości **5** nie blokuje się w tym położeniu, żeby nie powodować nadmiernego przeciążania silnika. Z tego powodu przełącznik prędkości **5** przytrzymaj chwilę w tym położeniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Napełnij nasadkę blendera ❸ kostkami lodu do poziomu zaznaczonego kreską (maksymalnie 250 ml). Urządzenie nie przerobi optymalnie większej ilości kostek lodu.

Napełnianie podczas pracy

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ By uzupełnić składniki podczas pracy, należy to wykonywać wyłącznie przez przewidzianą do tego przykrywkę otworu wlotowego ❶. Nigdy nie otwieraj pokrywki ❷.
- ▶ Nigdy nie wkładaj do przystawki miksującej ❸ sztuców ani żadnych przyrządów do mieszania podczas pracy urządzenia. Występuje poważne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń gdy włożone przedmioty dotkną obracających się z dużą prędkością noży tnących ❹.

Uzupełnianie produktów podczas pracy urządzenia, ...

- 1) Wyciągnij przykrywkę otworu wlotowego ❶ z pokrywki ❷.
- 2) Dodaj składniki.
- 3) Następnie wciśnij przykrywkę otworu wlotowego ❶ ponownie w otwór w pokrywce.

Zdejmowanie przystawki miksującej

Po zakończeniu obróbki napełnionych produktów spożywczych:

- 1) Ustawiaj zawsze najpierw przełącznik ❺ w położeniu wyłączonym („0”) i następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.
- 2) Odczekaj najpierw do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ❸. Zdejmij przystawkę miksującą ❸ prosto do góry z bloku silnika ❻.

Przydatne wskazówki

- Aby podczas przecierania stałych składników osiągnąć lepsze wyniki, należy dodawać je do przystawki miksującej ❸ po kolei w małych porcjach, zamiast wkładania jednorazowo sporej ilości.
- Podczas obróbki składników stałych, należy pokroić je na drobniejsze kawałki (2 - 3 cm).
- Przy przecieraniu owoców lub warzyw należy dodać co najmniej 50 ml płynu.
- W pierwszej kolejności dodawaj do przystawki miksującej ❸ gęstsze składniki, jak np. jogurt. Jeśli w czasie miksowania nie wszystkie składniki zostaną zebrane, zdejmij przystawkę miksującą ❸ z bloku silnika ❻, zdejmij pokrywkę ❷ i wymieszaj składniki np. łyżką. Załóż przystawkę miksującą ❸ z zamkniętą pokrywką ❷ ponownie na blok silnika ❻ i kontynuuj miksowanie.

- Podczas miksowania składników płynnych miksowanie należy rozpocząć przede wszystkim z nieznaczną ilością płynu. Następnie należy dodawać coraz więcej płynu przez otwór w pokrywie.
- Przykładając rękę do górnej części zamkniętego miksera można skutecznie usztywnić urządzenie.
- Do mieszania produktów spożywczych o konsystencji stałej lub gęstych przydatne może być zastosowanie stopnia **P**, aby zapobiec zablokowaniu się noża tnącego ④.

WSKAZÓWKA

- Nie używaj urządzenia do rozdrabniania soli ani do robienia cukru pudru z cukru rafinowanego lub cukru białego.

Przepisy

Shake bananowy

- 2 banany
- około 2 łyżek cukru
(w zależności od stopnia dojrzałości bananów i własnych preferencji smakowych)
- ½ litra mleka
- 1 przyśnięcie soku z cytryny

Banany obieramy ze skórki i miksujemy na 2 stopniu prędkości. Stopniowo dodajemy mleko, następnie cukier i sok z cytryny. Całość miksujemy dotąd, aż powstanie jednorodny napój. Shake podajemy mocno zmrożony.

Shake waniliowy

- ¼ litra mleka
- 250 g lodów waniliowych
- 125 g kostek lodu
- 1 ½ łyżeczki cukru

Kostki lodu kruszyć na stopniu **P**. Dodajemy pozostałe produkty do miksera. Miksujemy wszystko na stopniu 2, aż powstanie jednolity płyn.

Shake Cappucino

- 65 ml zimnej kawy Espresso (lub bardzo mocnej zwykłej kawy)
- 65 ml mleka
- 15 g cukru
- 65 g lodów waniliowych
- 100 g kostek lodu

Kostki lodu kruszyć na stopniu **P**. Dodajemy kawę Espresso, mleko i cukier. Całość miksujemy na 2 stopniu, aż cukier się rozpuści. Na końcu dodajemy lody waniliowe i miksujemy przez chwilę na 1 stopniu.

Koktajl tropikalny

- 125 ml soku ananasowego
- 60 ml soku z papai
- 50 ml soku pomarańczowego
- ½ mała puszka brzoskwiń z sokiem
- 125 g kostek lodu

Kostki lodu kruszyć na stopniu **P**. Wkładamy wszystkie składniki do miksera i całość mieszamy na stopniu 3.

Shake z kremem nugatowo-orzechowym

- ½ litra mleka
- 200 g kremu nugatowo-orzechowego
- 1 gałka lodów waniliowych
- 50 ml śmietany

Wszystkie składniki mieszamy w mikserze na stopniu 3, aż do powstania jednolitego napoju.

Shake marchewkowy

- 300 ml soku jabłkowego
- 500 ml soku marchwiowego
- 4 łyżki oleju (z kielków pszenicznych lub rzepakowego)
- 4 łyżki soku z cytryny
- Imbir w proszku
- Pieprz

Sok jabłkowy, olej i sok z cytryny umieszczamy w mikserze i wszystko mieszamy na 2 stopniu. Następnie dolewamy soku marchwiowego i mieszamy dalej na 2 stopniu. Shake doprawiamy imbirem w proszku i pieprzem.

Koktajl porzeczkowy

- 2 łyżeczki miodu
- 2 banany
- ¼ litra maślanki
- ¼ litra soku porzeczkowego (z czarnych porzeczek)

Wkładamy wszystkie składniki do miksera i całość mieszamy na 3 stopniu.

Shake po hawajsku

- 4 banany
- ¼ litra soku ananasowego
- ½ litra mleka
- 2 łyżki stołowe miodu
- ¼ litra rumu

Banany obieramy ze skórki i miksujemy na 2 stopniu prędkości. Dodajemy pozostałe składniki i całość mieszamy na 1 stopniu.

Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy

- 250 ml soku ananasowego
- 200 g truskawek
- 300 ml soku jabłkowego
- 4 kostki lodu

Truskawki myjemy i oddzielamy szypułki. Kostki lodu kruszyć na stopniu **P**. Miksujemy na 2 stopniu. Następnie dodajemy pozostałe składniki i całość miksujemy na 1 stopniu.

Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho)

- ½ ogórka
- 1 mięsisty pomidor
- 1 zielona papryka
- ½ cebula
- 1 ząbek czosnku
- ½ bułki pszennej
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka czerwonego octu winnego
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Warzywa kroimy na kawałki o wielkości 2 cm.

Do miksera wkładamy najpierw pomidory, a następnie ogórki. Warzywa miksujemy na 3 stopniu. Dodajemy pozostałe składniki i miksujemy/mieszamy całość na 3 stopniu, aż do uzyskania jednnorodnej konsystencji zupy. Chłodnik podajemy z chlebem.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami.

WSKAZÓWKA

- ▶ W przypadku nietolerancji laktozy zalecamy stosowanie mleka bezlaktozowego. Należy przy tym pamiętać, że mleko bezlaktozowe jest nieco słodsze.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Przed przystąpieniem do czyszczenia miksera i jego elementów:

- Upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone, a wtyczka sieciowa jest wyjęta z gniazdka.
-  Bloku silnika **6** nie wolno w żadnym wypadku zanurzać w wodzie ani nie narażać w żaden inny sposób na działanie wilgoci. Może stwarzać to niebezpieczeństwo śmiertelnego porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. Inaczej zachodzi niebezpieczeństwo wypadku lub śmiertelne niebezpieczeństwo porażenia prądem.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Ostrożnie obchodzić się z nożami tnącymi **4**. Są one bardzo ostre.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie używaj rozpuszczalników ani środków szorujących do powierzchni z tworzywa sztucznego. Groziłoby to ich uszkodzeniem.

Czyszczenie przystawki miksującej

- Przystawkę miksującą **3** czyść wyłącznie szczotką na długim drążku, by uniknąć dotykania noży tnących **4** rękoma.
- Umyj przykrywkę otworu wlotowego **1** i pokrywkę **2** w łagodnym roztworze wody z mydłem. Upewnij się, że gumowa uszczelka **9** jest prawidłowo osadzona, zanim ponownie użyjesz pokrywki **2**.

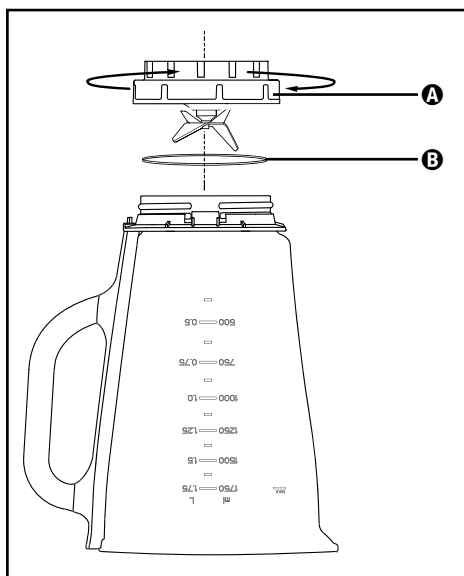
WSKAZÓWKA



Pokrywkę **2** wraz z gumową uszczelką **9**, przykrywkę otworu wlotowego **1** i przystawkę miksującą **3** wraz z nożem tnącym **4** można zmywać również w zmywarce do naczyń. Zalecamy, aby nie zdejmować gumowej uszczelki **9** do zmywania w zmywarce, ponieważ może to spowodować jej odkształcenie.

- Jeżeli myjesz urządzenie bezpośrednio po jego użyciu, w większości przypadków dostateczne efekty higieniczne możesz uzyskać w następujący, alternatywny sposób:
napełnij przystawkę miksującą **3** wodą w ilości 750 ml i dodaj kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Zamknij pokrywkę **2** i załóż przystawkę miksującą **3** na blok silnika **6**. Podłącz wtyk sieciowy do gniazdka i włącz kilka razy tryb pracy impulsowej, wskutek czego noże tnące **4** będą obracać się w wodzie z maksymalną prędkością obrotową. Następnie wypłucz przystawkę miksującą **3** dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

- Aby łatwiej usuwać trudne do wyczyszczenia zabrudzenia, możesz zdemon-
tować końcówki **A** z nożami tnącymi **4** z pojemnika przystawki miksują-
cej **3**:



Rys. 3

- 1) Zdejmij przystawkę miksującą **3** z bloku silnika **6**. W celu zapewnienia lepszej stabilności zdejmij pokrywkę **2**, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji  (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 2) Obróć urządzenie do góry nogami i odkręć przystawkę **A** w lewo, aby odłączyć ją od pojemnika przystawki miksującej **3** (patrz rys. 3).
- 3) Umyj obie części dokładnie łagodnym roztworem wody z mydłem lub w zmywarce.

WSKAZÓWKA

W razie potrzeby można wyjąć pierścień uszczelniający **B** z końcówki **A**. Wyjmij pierścień uszczelniający **B** ostrożnie z końcówki **A** i umyj go łagodnym roztworem wody z mydłem. Wypłucz go później czystą wodą.

- 4) Przed montażem osusz dokładnie wszystkie elementy.
- 5) Załóż przystawkę **A** z nożami tnącymi **4** ponownie na pojemnik przystawki miksującej **3** i dokręć ją w prawo. Upewnij się, że pierścień uszczelniający **B** jest prawidłowo założony.

Czyszczenie bloku silnika

- 1) Powierzchnie czyść zwilżoną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Następnie osusz dokładnie wszystkie powierzchnie.
- 2) Przy każdym czyszczeniu sprawdź, czy resztki zanieczyszczeń nie blokują przełącznika stykowego w mocowaniu przystawki miksującej ④. Gdy nie można usunąć kartką papieru ewentualnych zanieczyszczeń w narożnikach, zwrócić się do serwisu. Nigdy nie używaj twardych przedmiotów, ponieważ mogłyby one zniszczyć przełącznik stykowy.

Przechowywanie

- 1) Jeśli zamierzasz odstawić mikser na dłuższy okres czasu, dokładnie go wyczyść (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- 2) Nawiń kabel sieciowy w schowku na kabel zasilający ⑦ pod blokiem silnika ⑥.
- 3) Mikser trzymaj w chłodnym, suchym miejscu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

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

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



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

Utylizacja opakowania



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



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 401188_2204 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz stworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 401188_2204.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 401188_2204

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

Gerätebeschreibung

- ❶ Messbecher
- ❷ Deckel
- ❸ Mixbehälter
- 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. 2,3 Liter
Nutzvolumen	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.
- ▶ 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 Mixbehälter.
- ▶ 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 Mixbehälter, 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 Mixbehälter, 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 Mixbehälters 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 Mixbehälter nur mit dem mitgelieferten Motorblock!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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 Gerätes (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 Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** montiert oder der Deckel **2** wieder geschlossen wird. Deshalb:
 - Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** abnehmen oder den Deckel **2** öffnen.

Mixbehälter befüllen und montieren

- 1) Nehmen Sie den Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** mindestens bis zum untersten Strich der Skala **6** 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 (ca. 14–15 Stück)	P	12x

- 4) Drücken Sie den Deckel **2** versetzt wieder fest auf den Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** verschlossen ist. Nur wenn der Deckel **2** bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

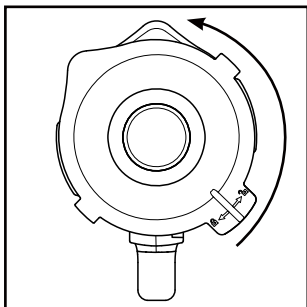


Abb.1

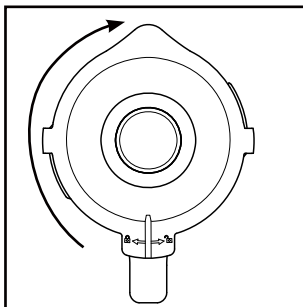


Abb.2

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

Geschwindigkeitsstufe wählen

Wenn der Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** maximal bis zur 250 ml-Markierung mit Eiswürfeln. Ansonsten zerkleinert das Gerät die Eiswürfel nicht optimal.

Einfüllen im Betrieb

WARNUNG

- ▶ Wenn Sie bei laufendem Betrieb etwas einfüllen möchten, dürfen Sie ausschließlich den dafür eigens vorgesehenen Messbecher **1** öffnen. Öffnen Sie keinesfalls den Deckel **2**.
- ▶ Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixbehälter **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 den Messbecher **1** aus dem Deckel **2** heraus.
- 2) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 3) Drücken Sie den Messbecher **1** anschließend wieder in die Deckelöffnung.

Mixbehälter 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 Mixbehälter **3** abnehmen. Nehmen Sie den Mixbehälter **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 Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** ein. Sollten während des Mixens nicht alle Zutaten erfasst werden, nehmen Sie den Mixbehälter **3** vom Motorblock **6** ab, entfernen Sie den Deckel **2** und rühren Sie die Zutaten z. B. mit einem Löffel um. Setzen Sie den Mixbehälter **3** mit verschlossenem 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 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 Eiskwürfel

Crushen Sie die Eiskwürfel 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 den Schneidmessern **4** um. Sie sind sehr scharf.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Mixbehälter reinigen

- Reinigen Sie den Mixbehälter **3** nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht an den Schneidmessern **4** verletzen können.
- Reinigen Sie den Messbecher **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** samt Gummidichtung **9**, den Messbecher **1** und den Mixbehälter **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.

- 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 Mixbehälter **3** mit 750 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen Sie den Deckel **2** und setzen Sie den Mixbehälter **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 Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** lösen:

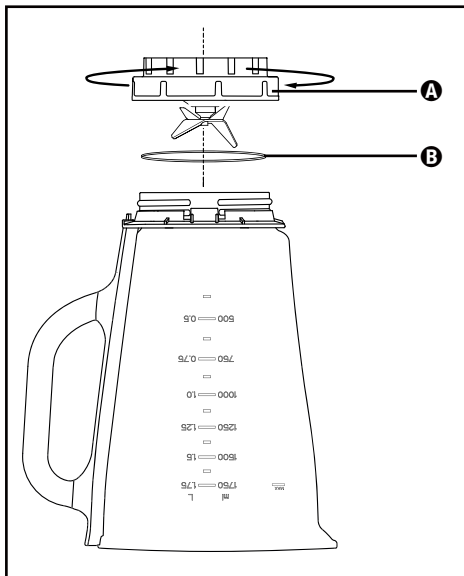


Abb. 3

- 1) Nehmen Sie den Mixbehälter **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 den Aufsatz **A** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Mixbehälter **3** lösen lässt (siehe Abb. 3).
- 3) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.

HINWEIS

Bei Bedarf können Sie den Dichtungsring **B** aus dem Aufsatz **A** entnehmen. Ziehen Sie den Dichtungsring **B** vorsichtig aus dem Aufsatz **A** heraus und reinigen Sie ihn in milder Seifenlauge. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab.

- 4) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 5) Setzen Sie Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** wieder auf den Mixbehälter **3** und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **B** wieder korrekt eingesetzt ist.

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 Mixbehälter **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 das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort auf.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßige Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

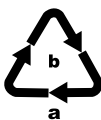


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, 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) 401188_2204 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) 401188_2204 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 401188_2204

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

Informationsstatus · Stan informacj · Stand der Informationen:

07/2022 Ident.-No.: SSTMC600A1-072022-1

IAN 401188_2204