

SILVERCREST®



HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET SSSM 600 A2

BG

КОМПЛЕКТ ПАСАТОР И СМУТИ БЛЕНДЕР

Ръководство за експлоатация

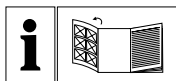
DE AT CH

STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 438060_2304

BG



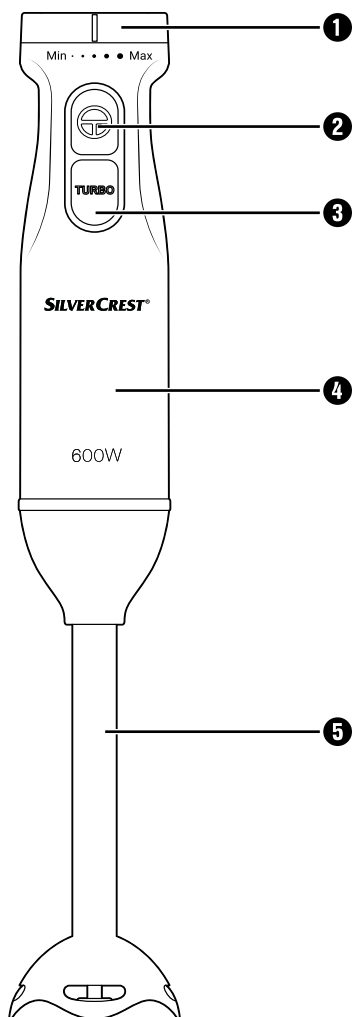
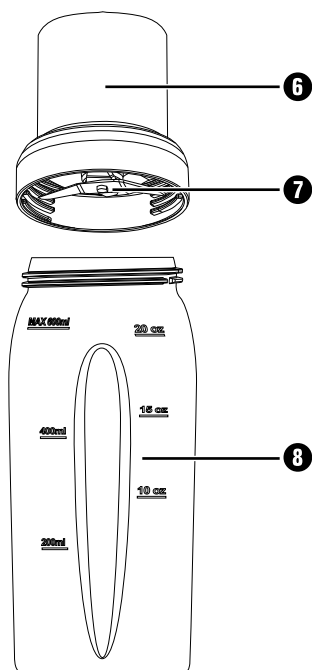
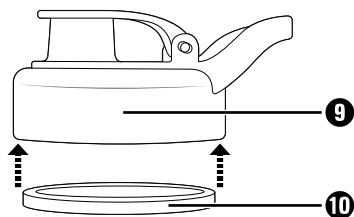
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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.

BG	Ръководство за експлоатация	Страница	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

A**B****C**

Съдържание

Въведение	2
Употреба по предназначение	2
Окомплектовка на доставката	2
Описание на уреда	3
Технически данни	3
Указания за безопасност	4
Употреба	6
Сглобяване	7
Сглобяване на пасатора	8
Сглобяване на блендера за смутита	8
Работа с уреда	9
Употреба на пасатора	9
Приготвяне на смути	10
Почистване	13
Съхранение	14
Предаване за отпадъци	14
Предаване на уреда за отпадъци	14
Предаване на опаковката за отпадъци	15
Гаранция	15
Сервизно обслужване	17
Вносител	17
Рецепти	18
Пасатор	18
Блендер за смутита	20

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за пюриране/миксиране на хранителни продукти и приготвяне на смути. Той е предназначен само за преработка на хранителни продукти в малки количества и за употреба в частни домакинства. Уредът не е предвиден за професионална употреба.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- блок на двигателя
 - пасатор
 - блендер за смути (ножодържач с нож, съд за миксиране)
 - капак
 - ръководство за потребителя
- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
 - 2) Отстранете всички опаковъчни материали.
 - 3) Почистете всички части на уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспортирането, се обърнете към сервиза (вж. глава „Сервиз“).

Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Регулатор на скоростта
- ❷ Превключвател  (нормална скорост)
- ❸ Превключвател Turbo (висока скорост)
- ❹ Блок на двигателя
- ❺ Пасатор

Фигура Б (Блендер за смутита):

- ❻ Нождържач
- ❼ Нож
- ❽ Съд за миксиране (може да се използва като „To Go“ чаша за смутита)

Фигура В:

- ❾ Капак (със затварящ се отвор за пиене и дръжка за носене)
- ❿ Уплътнителен пръстен

Технически данни

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz
Номинална мощност	600 W
Клас на защита	II/□ (двойна изолация)
Продължителност на КР	1 минута
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване и повреди на двигателя. След посочената продължителност на кратковременния режим уредът трябва да се изключи, докато двигателят се охлади.

Съд за миксиране ❽	
Вместимост	700 ml
Полезен обем (до маркировката Max)	600 ml

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Включвайте уреда само към инсталиран според инструкциите контакт с напрежение на мрежата 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ При неправилно функциониране и преди почистване на уреда изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито.
- ▶ В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте мрежовия щепсел на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ Винаги изключвайте мрежовия кабел, като издърпате щепсела от контакта. Не дърпайте самия кабел.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте мрежовия кабел. Прокарайте го така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът и неговият захранващ кабел трябва да се държат далече от деца.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Не отваряйте корпуса на блока на двигателя на уреда. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.
-  В никакъв случай не потапяйте блока на двигателя на уреда в течност и не допускайте течности да попадат в корпуса на блока на двигателя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- ▶ Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!
- ▶ По принцип изключвайте уреда от електрическата мрежа,...
 - ...когато оставяте уреда без наблюдение,
 - ...когато почиствате уреда,
 - ...когато сглобявате или разглобявате уреда.
- ▶ Когато използвате уреда за пюриране на горещи хранителни продукти в тенджера, свалете тенджерата от котлона и внимавайте течността да не ври. Оставете горещите хранителни продукти леко да се охладят, за да избегнете попарвания.
- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и неговият хранващ кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги бъдете предпазливи, когато изпразвате съда за миксиране! Ножовете са изключително остри.
- ▶ Ножът е изключително остър! Затова действайте внимателно при сваляне на съда за миксиране.
- ▶ При боравене с изключително острия нож съществува опасност от нараняване.
- ▶ Почиствайте уреда много внимателно. Ножът е изключително остър!
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато той не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Когато пасаторът не се използва, не го оставяйте в гореща тенджерата върху котлона.

Употреба

С пасатора **5** можете да приготвите дипове, сосове, супи и бебешка храна или да пюрирате меки плодове. Препоръчваме да използвате пасатора **5** макс. 1 минута непрекъснато и след това да го оставите да се охлади.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте пасатора **5** за обработка на твърди хранителни продукти. Това води до непоправими повреди на уреда!
- ▶ За пюриране на твърди зеленчуци, като напр. моркови, или добавете малко течност, или предварително сварете зеленчуците до омекване.

С блендера за смутита **6/7/8** можете да приготвите смутита. Смутит представлява напитка от цели плодове. За приготвянето на смутита се обработват цели плодове без кори и костилки/семки. Така се получава кремообразна консистенция. Можете да приготвите смутита изцяло по ваш вкус, като добавите например кисело мляко, натрошен лед, зелени подправки или сладолед. Препоръчваме да използвате блендера за смутита **6/7/8** макс. 1 минута непрекъснато и след това да го оставите да се охлади.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не пълнете уреда с твърди продукти, като например ядки, стебла, едри семена или семки!
- ▶ Никога не сипвайте горещи продукти в уреда!

Следващата таблица служи за ориентация. Ориентирайте се по препоръчаните времена за обработка, за да избегнете прегряване на уреда. Ако след препоръчаното време продуктите все още не са обработени според изискванията ви, изчакайте, докато двигателят се охлади, преди да използвате отново уреда.

Внимавайте при пълненето да не се превишава маркировката MAX на съда за миксиране **8**. За едно смути преработете общо 400 g продукти, това съответства приблизително на максималния полезен обем от 600 ml. Видът на използваните хранителни продукти и течности влияе върху височината на пълнене в съда за миксиране **8**.

ПРИСТАВКА ЗА МИКСИ- РАНЕ	ПРОДУКТИ	ПРЕПОРЪЧИ- ТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ	ВРЕМЕ
	Плодове, зеленчуци	100 – 200 g	Min – Max ₁	около 30 – 60 s
	Бebешка храна, супи, сосове	100 – 400 ml	Min – Max ₁	около 60 s
	Шейкове, млечни напитки	100 – 1000 ml	Min – Max ₁	около 60 s
	Плодово смути с кисе- ло мляко	400 g	Turbo	60 s
	Зелено зеленчуково смути със спанак	400 g	Turbo	60 s

¹ Настройте скоростта според желаната от вас консистенция.

Сглобяване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Включете щепсела в контакт едва след сглобяването.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Преди първото пускане в експлоатация почистете всички части съгласно описанието в глава „Почистване“.

Сглобяване на пасатора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

► Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

- 1) Поставете пасатора **5** на блока на двигателя **4** така, че стрелката ▼ на блока на двигателя **4** да сочи към символа  на пасатора **5**.
- 2) Завъртете пасатора **5** така, че стрелката ▼ на блока на двигателя **4** да сочи към символа  и пасаторът **5** да се фиксира стабилно.

Сглобяване на блендера за смутита

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

► Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

► Никога не завинтвайте ножодържача **6** с ножа **7** без съд за миксиране **8** на блока на двигателя **4**. Винаги поставяйте първо съда за миксиране **8** на ножодържача **6**!

- 1) Поставете ножодържача **6** на съда за миксиране **8** така, че ножът **7** да влиза в съда за миксиране **8**. Завинтете стабилно ножодържача **6** на съда за миксиране **8**.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► За да завъртите ножодържача **6**, хващайте само ножодържача **6**, не въртете съда за миксиране **8**! В противен случай съдът за миксиране **8** ще се отдели и продуктите ще изтекат навън!

- 2) Съединете ножодържача **6** (заедно със завинтения съд за миксиране **8**!) с блока на двигателя **4**. За целта поставете ножодържача **6** на блока на двигателя **4** така, че стрелката ▼ на блока на двигателя **4** да сочи символа  на ножодържача **6**.
- 3) След това завъртете ножодържача **6** така, че стрелката ▼ на блока на двигателя **4** да сочи символа  на ножодържача **6** и да се фиксира стабилно.

Работа с уреда

Употреба на пасатора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Хранителните продукти не трябва да са твърде горещи! Пръските от обработваните продукти могат да причинят попарване.

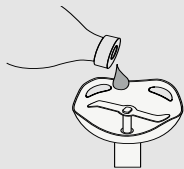
След като сте сглобили пасатора **5** с блока на двигателя **4** (вж. глава „Сглобяване“), постъпете, както следва:

- 1) Включете щепсела в контакта.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Камбанката долу на пасатора **5** трябва да е изцяло покрита с продукти, преди да включите или изключите уреда. В противен случай съдържанието може да пръска навън от съда за миксиране! Винаги първо поставяйте пасатора **5** в преработваните хранителни продукти, преди да пуснете уреда в действие!
- 2) Дръжте натиснат превключвателя **2**, за да преработите хранителните продукти с нормална скорост. Въртете регулатора на скоростта **1** в посока „Max“, за да увеличите скоростта. Въртете регулатора на скоростта **1** в посока „Min“, за да намалите скоростта.
 - 3) Дръжте натиснат превключвателя Turbo **3**, за да преработите хранителните продукти с висока скорост. След натискане на превключвателя Turbo **3** веднага разполагате с максималната скорост на обработка.
 - 4) Когато приключите преработката на хранителните продукти, просто отпуснете натиснатия превключвател **2/3**.
 - 5) Извадете пасатора **5** от продуктите, след като сте отпуснали превключвателя **2/3** и ножът повече не се върти.

УКАЗАНИЕ



В случай че по време на работа се появят необичайни шумове, като напр. скърцане или др.п., сипете малко неутрално олио за готвене на задвижващия вал на пасатора **5**.

Приготвяне на смути

Подготовка на продуктите

- Отстранете корите на плодовете, например портокалови кори или кожа на кивита.
- Отстранете едрите семки и костилките от плодовете, например праскови.
- Нарежете плодовете на малки парчета (около 1 – 2 cm).
- Нарежете зелените подправки или салатите на малки парчета.

УКАЗАНИЕ

- Ако съхранявате в хладилник продуктите до приготвянето им, прясното смути е студено непосредствено след приготвянето му.

Пълнене на съда за смесване

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не сипвайте продукти над маркировката MAX на съда за миксиране **8**! В противен случай уредът не може да размеси правилно продуктите!

УКАЗАНИЕ

- За оптимални резултати препоръчваме винаги да добавяте минимум 100 ml течност в съда за миксиране **8**, когато приготвяте смути.

- 1) Подгответе продуктите.
- 2) Сипете продуктите в съда за миксиране **8**. Винаги започвайте най-напред с течните съставки, след това следват първо по-твърдите, като например плодове или натрошен лед, и накрая – леките продукти, като например салати.

УКАЗАНИЕ

- С този уред не раздробявайте кубчета лед! По принцип за този уред трябва да се използва само вече натрошен лед.

Работа с уреда

След като сте напълнили съда за миксиране **8** и сте сглобили блендера за смутита **6/7/8** с блока на двигателя **4** (вж. глава „Сглобяване“), постъпете, както следва:

УКАЗАНИЕ

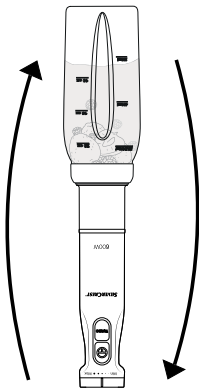
- Пуснете уреда в действие едва когато ноходържачът **6** с ножа **7**, съдът за миксиране **8** и блокът на двигателя **4** са сглобени правилно.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За да завъртите ноходържача **6**, хващайте само ноходържача **6**. Не въртете съда за миксиране **8**, докато работите с уреда! В противен случай съдът за миксиране **8** ще се отдели и продуктите ще изтекат навън!

УКАЗАНИЕ

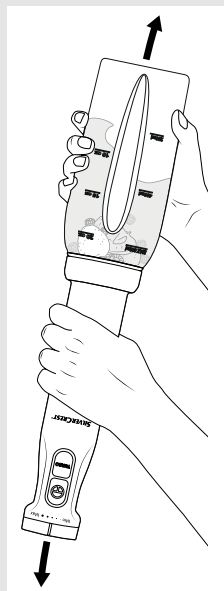
- Когато желаете да пригответе смути, обърнете сглобения уред така, че съдът за миксиране **8** да сочи нагоре. С това се гарантира, че продуктите се захващат от ножа **7** и че ножът **7** не се върти в празното пространство!



- 1) След напълване на съда за миксиране **8** и сглобяване на уреда включете щепсела в контакта.
- 2) Завъртете уреда така, че блокът на двигателя **4** с регулатора на скоростта **1** да сочи надолу и съдът за миксиране **8** да е завъртат нагоре. Поставете блока на двигателя **4** на стабилна повърхност.
- 3) Фиксирайте съда за миксиране **8** с една ръка.
- 4) Дръжте натиснат превключвателя **Т 2**, за да преработите хранителните продукти на смути с нормална скорост. Въртете регулатора на скоростта **1** в посока „Max“, за да увеличите скоростта. Въртете регулатора на скоростта **1** в посока „Min“, за да намалите скоростта.
- 5) Дръжте натиснат превключвателя Turbo **3**, за да преработите хранителните продукти с висока скорост. След натискане на превключвателя Turbo **3** веднага разполагате с максималната скорост на обработка.

УКАЗАНИЕ

- За оптимален резултат препоръчваме по принцип да сипвате минимум 100 ml течност в съда за миксиране **8**. В случай че налеее по-малко течност или използвате гъста течност, като напр. кисело мляко, е възможно да заседнат парчета плодове. В такъв случай вдигнете уреда и го разтръскайте няколко пъти с движение нагоре-надолу, така че парчетата плодове да се освободят и да бъдат захванати от ножа **7**. При това дръжте стабилно ножодържача **6** със съда за миксиране **8** и блока на двигателя **4**, за да предотвратите отделяне на сглобения уред.



- 6) След като смутито е достигнало желаната консистенция, просто отпуснете натиснатия превключвател **T 2/3**.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никогa не използвайте уреда непрекъснато в продължение на повече от 1 минута! Уредът ще прегрее! След 1 минута работа оставете уреда да се охлади.

- 7) След като смутито е готово, отново обърнете уреда така, че съдът за миксиране **8** да сочи надолу, а блокът на двигателя **4** – нагоре.
- 8) Издърпайте щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За да завъртите ножодържача **6**, хващайте само ножодържача **6**. Не въртете съда за миксиране **8**, докато работите с уреда! В противен случай съдът за миксиране **8** ще се отдели и продуктите ще изтекат навън!

- 9) Свалете ножодържача **6** заедно със съда за миксиране **8** от блока на двигателя **4**. За целта завъртете ножодържача **6** така, че стрелката ▼ на блока на двигателя **4** да сочи символа **6** на ножодържача **6**. Можете да свалите ножодържача **6** от блока на двигателя **4**.

- 10) Отвинтете нождържача **6** от съда за миксиране **8**.
- 11) Завинтете капака **9** на съда за миксиране **8**. Можете да пиете смутито директно от затварящия се отвор за пиене на капака **9**.

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- Преди да почистите уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.



При почистването в никакъв случай не потапяйте блока на двигателя **4** във вода и не го дръжете под течаща вода.

УКАЗАНИЕ



Съдът за миксиране **8** може да се почиства в съдомиялна машина. По възможност поставяйте съда за миксиране **8** в горната кошница на съдомиялната машина. Внимавайте да не се притискат части.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте агресивни, химически или абразивни препарати за почистване! Те могат да повредят непоправимо повърхността!

УКАЗАНИЕ

- Препоръчително е да почиствате уреда веднага след употреба. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно!

- 1) Издърпайте щепсела от контакта.
- 2) Почистете блока на двигателя **4** с влажна кърпа.
Уверете се, че в отворите на блока на двигателя **4** не попада вода.
При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. Избършете остатъци от миещия препарат с влажна кърпа.
- 3) Свалете уплътнителния пръстен **10** от капака **9**. При необходимост използвайте като помощно средство тъп, тесен предмет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

- 4) Измийте старателно пасатора **5**, нождържача **6**, съда за миксиране **8**, капака **9** и уплътнителния пръстен **10** в разтвор за миене и след това отстранете остатъци от миещия препарат с чиста вода.
- 5) Подсушете добре всички части с кърпа за подсушаване и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

УКАЗАНИЕ

При почистване на уреда непосредствено след употреба в повечето случаи се постига достатъчна хигиенична чистота на съда за миксиране **8** и ножодържача **6** по следния алтернативен начин:

- ▶ Напълнете съда за миксиране **8** с около 400 ml вода и добавете няколко капки мек миеш препарат.
- ▶ Поставете ножодържача **6** на съда за миксиране **8** и завинтете стабилно двете части. След това завинтете ножодържача **6** на блока на двигателя **4** (вж. глава „Сглобяване“).
- ▶ Натиснете няколко пъти превключвателя  **2**, така че ножът **7** да се промие от водата.
- ▶ След това изплакнете съда за миксиране **8** и ножодържача **6** с обилно количество чиста вода, така че да се отстранят всички остатъци от миешия препарат.

Съхранение

Съхранявайте почиствения уред на чисто, ненапращено и сухо място.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният в страни символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

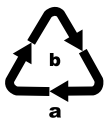


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да представите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрови съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не порождават нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 438060_2304) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна kalkulация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompennass@idil.bg

IAN 438060_2304

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompennass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Рецепти

Пасатор

Тиквена супа

4 порции

Продукти

- 1 средноголяма глава лук
- 2 скилидки чесън
- 10 – 20 g пресен джинджифил
- 3 с.л. рапично олио
- 400 g месо от тиква (най-подходяща е тиква Хокайдо, тъй като кората омеква при варене и не трябва да се бели)
- 250 – 300 ml кокосово мляко
- 250 – 500 ml зеленчуков бульон
- сок от ½ портокал
- малко сухо бяло вино
- 1 ч.л. захар
- сол, черен пипер

Приготвяне

- 1) Обелете и нарежете лука и чесъна на малки парчета. Обелете джинджифила и го нарежете на ситни кубчета. Задушете в горещо олио първо лука и джинджифила. След 2 минути добавете чесъна и задушете и него.
- 2) Почистете старателно под топла вода тиквата с четка за зеленчуци, след това я нарежете на кубчета с размер 2 – 3 см. (Ако се използва тиква, различна от тиква Хокайдо, тя трябва допълнително да се обели). Добавете кубчетата тиква към лука и джинджифила и също ги задушете. Залейте с половината количество кокосово мляко и толкова зеленчуков бульон, че тиквата да е добре покрита. При затворен капак варете около 20 – 25 минути до омекване. Миксирайте всичко с пасатора **5** до получаване на гладка смес. При това добавете толкова кокосово мляко, че супата да придобие подходящата, нежна кремообразна консистенция.
- 3) Овкусете супата с портокалов сок, бяло вино, захар, сол и черен пипер, така че супата да има пикантна и същевременно сладка и балансирана кисело-солена нотка.

Сладка плодова намазка

Продукти

- 250 g ягоди или други плодове (пресни или замразени)
- 125 g желираща захар 2:1
- 1 пръска лимонов сок
- на върха на ножа сърцевина от ванилова шушулка

Приготвяне

- 1) Измийте и почистете ягодите, като отстраните зелената основа на држката. Оставете ги да се отцедят добре в гевгир, за да може да изтече излишната вода и намазката да не стане твърде течна. Нарезжете по-едри ягоди на дребно.
- 2) Претеглете 250 g ягоди и ги сипете в подходящ съд за миксиране.
- 3) Напръскайте с лимонов сок.
- 4) Ако е необходимо, изстържете сърцевината на ванилова шушулка и я добавете.
- 5) Прибавете желиращата захар и смесете старателно с пасатора **5** в продължение на 45 – 60 секунди. Ако все още има по-едри парчета, оставете всичко да почине за 2 минути и след това пюрирайте повторно в продължение на 60 секунди.
- 6) Сложете да заври при средна температура, след това оставете да поври около 2 – 3 минути, като разбърквате добре през цялото време.
- 7) Консумирайте веднага или сипете плодовата намазка в буркан с винтова капачка и го затворете.

Майонеза

Продукти

- 200 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- 1 яйце (жълтък и белтък)
- 10 g слаб оцет или лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне

- 1) Сипете яйцето и лимоновия сок в съда за миксиране, дръжте пасатора **5** вертикално в масата и след това пуснете уреда в действие. Използвайте превключвателя Turbo **3**.
- 2) Бавно (в рамките на около 1 минута) добавете олиото на равномерна тънка струя, така че олиото да се свърже с другите продукти.
- 3) Накрая подправете със сол и черен пипер на вкус.

Блендер за смути

Класическо зелено смути

Продукти

- 1 средноголяма ябълка
- 1/2 авокадо
- около 80 g бейби спанак
- 100 – 150 ml вода
- 2 ч.л. мед

Приготвяне

- 1) Нарежете половинката авокадо, измитата ябълка и банана на парчета (около 1 – 2 cm).
- 2) Измийте старателно бейби спанака и го нарежете на парчета.
- 3) Първо сипете 100-те ml вода в съда за миксиране **8**, след това парчетата ябълка и авокадо и накрая бейби спанака.
- 4) Смесвайте продуктите, докато смутито достигне желаната консистенция.

Съвет: По вкус прибавете повече мед, алтернативно сироп от агава или пръска лимонов сок. Можете да нарежете на ситно парче джинджифил и да го прибавите. Така придавате на смутито сладка, пиперлива или свежа нотка.

Плодово смути

Продукти

- 1 резен ананас (с дебелина около 2 cm)
- 1 банан
- 1 шепа малини (пресни или замразени)
- 100 – 150 ml гроздов сок

Приготвяне

- 1) Нарежете ананаса и банана на парчета (около 1 – 2 cm).
- 2) Измийте и почистете, респ. оставете да се размразят малините.
- 3) Първо сипете 100-те ml вода и след това останалите продукти в съда за миксиране **8**.
- 4) Смесвайте продуктите, докато смутито достигне желаната консистенция.

Съвет: Можете да пригответе това смути и с други плодове: пробвайте те къпини вместо малини или сменете ананаса с круша.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	23
Technische Daten	23
Sicherheitshinweise	24
Verwendung	26
Zusammensetzen	27
Pürierstab zusammensetzen	28
Smoothie-Maker zusammensetzen	28
Bedienen	29
Pürierstab benutzen	29
Smoothie zubereiten	30
Reinigen	33
Aufbewahrung	34
Entsorgung	34
Gerät entsorgen	34
Verpackung entsorgen	35
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	35
Service	37
Importeur	37
Rezepte	38
Pürierstab	38
Smoothie-Maker	40

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Pürieren/ Mixen von Lebensmitteln und der Zubereitung von Smoothies. Es ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen und für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock
 - Pürierstab
 - Smoothie-Maker (Messerhalter mit Messer, Mixbehälter)
 - Deckel
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Pürierstab

Abbildung B (Smoothie-Maker):

- ❻ Messerhalter
- ❼ Messer
- ❽ Mixbehälter (als To-Go-Becher für Smoothies verwendbar)

Abbildung C:

- ❾ Deckel (mit verschließbarer Trinköffnung und Tragegriff)
- ❿ Dichtungsring

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	1 Minute
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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 abgekühlt hat.

Mixbehälter ❽	
Fassungsvermögen	700 ml
Nutzvolumen (bis zur MAX-Markierung)	600 ml

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Gerätes nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Gerätes keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie den Mixbehälter leeren! Die Klingen sind extrem scharf.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Pürierstab **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Smoothie-Maker **6/7/8** können Sie Smoothies zubereiten. Ein Smoothie ist ein sogenanntes „Ganzfruchtgetränk“. In Smoothies werden ganze Früchte, bis auf Schale und Kerne, verarbeitet. So entsteht eine cremige Konsistenz. Dem eigenen Geschmack sind bei der Zubereitung kaum Grenzen gesetzt: so kann man auch Joghurt, zerstoßenes Eis, Kräuter oder Eiscreme für Smoothies verwenden. Wir empfehlen, den Smoothie-Maker **6/7/8** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie niemals harte Zutaten wie Nüsse, Stiele, große Körner oder Kerne in das Gerät!
- Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

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

Achten Sie darauf, dass die MAX-Markierung am Mixbehälter **8** beim Befüllen nicht überschritten wird. Verarbeiten Sie 400 g Zutaten für einen Smoothie insgesamt, dann entspricht dies etwa dem maximalen Nutzvolumen von 600 ml. Die Art der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten beeinflusst die Füllhöhe im Mixbehälter **8**.

MIX-AUF-SATZ	ZUTATEN	EMPFOHLE-NE MENGE	GE-SCHWIN-DIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Obstsmoothie mit Joghurt	400 g	Turbo	60 Sek.
	Grüner Gemüse-smoothie mit Spinat	400 g	Turbo	60 Sek.

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

Zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Pürrierstab zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Setzen Sie den Pürrierstab **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Pürrierstab **5** weist.
- 2) Drehen Sie den Pürrierstab **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  weist und der Pürrierstab **5** fest einrastet.

Smoothie-Maker zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Schrauben Sie den Messerhalter **6** mit Messer **7** niemals ohne Mixbehälter **8** an den Motorblock **4**. Setzen Sie immer zuerst den Mixbehälter **8** auf den Messerhalter **6**!

- 1) Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8**, so dass das Messer **7** in den Mixbehälter **8** ragt. Schrauben Sie den Messerhalter **6** fest auf den Mixbehälter **8**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an, drehen Sie nicht am Mixbehälter **8**! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

- 2) Verbinden Sie nun den Messerhalter **6** (zusammen mit dem aufgeschraubten Mixbehälter **8**!) mit dem Motorblock **4**. Dazu setzen Sie den Messerhalter **6** so an den Motorblock **4**, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** weist.
- 3) Drehen Sie dann den Messerhalter **6** so, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** zeigt und fest einrastet.

Bedienen

Pürrierstab benutzen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Wenn Sie den Pürrierstab **5** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

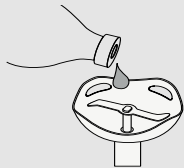
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Die Glocke unten am Pürrierstab **5** muss komplett mit Füllgut bedeckt sein, bevor Sie das Gerät ein- oder ausschalten. Inhalt kann sonst aus dem Mixbecher herausspritzen! Halten Sie den Pürrierstab **5** immer erst in die zu verarbeitenden Lebensmittel, bevor Sie das Gerät starten!

- 2) Halten Sie die Taste **⏻ 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **⏻ 2/3** los.
- 5) Ziehen Sie den Pürrierstab **5** aus dem Füllgut, wenn Sie die Taste **⏻ 2/3** losgelassen haben und sich das Messer nicht mehr dreht.

HINWEIS



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

Smoothie zubereiten

Zutaten vorbereiten

- Entfernen Sie Schalen, wie Orangenschalen oder die Haut von Kiwis, von den Früchten.
- Entfernen Sie große Kerne und Steine, wie bei Pfirsichen, aus den Früchten.
- Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke (ca. 1 – 2 cm).
- Schneiden Sie Kräuter oder Salate in kleine Stücke.

HINWEIS

- Wenn Sie die Zutaten bis zur Zubereitung im Kühlschrank lagern, dann ist der frisch zubereitete Smoothie direkt kalt.

Mixbehälter füllen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie niemals mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung am Mixbehälter **8** ein! Das Gerät kann die Zutaten dann nicht mehr richtig vermengen!

HINWEIS

- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, immer mindestens 100 ml Flüssigkeit in den Mixbehälter **8** mit einzufüllen, wenn Sie einen Smoothie zubereiten.

- 1) Bereiten Sie die Zutaten vor.
- 2) Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter **8**. Beginnen Sie immer zuerst mit den flüssigen Zutaten und dann folgen erst die festeren, wie etwa Früchte oder zerstoßenes Eis und abschließend leichtes Füllgut, wie etwa Salate.

HINWEIS

- Zerkleinern Sie mit diesem Gerät keine Eiswürfel! Grundsätzlich darf nur bereits zerstoßenes Eis für dieses Gerät verwendet werden.

Gerät bedienen

Wenn Sie den Mixbehälter **8** gefüllt und den Smoothie-Maker **6/7/8** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

HINWEIS

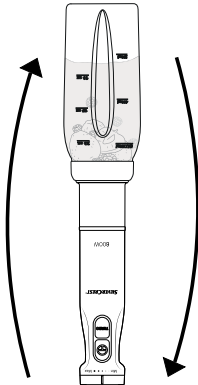
- Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

HINWEIS

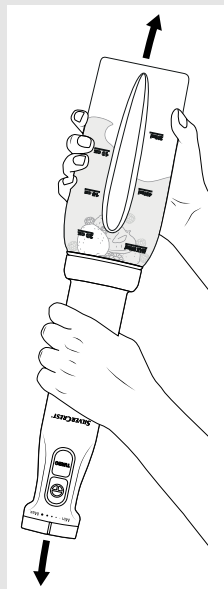
- Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



- 1) Nach dem Befüllen des Mixbehälters **8** und nach dem Zusammensetzen des Geräts stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Drehen Sie das Gerät so, dass der Motorblock **4** mit dem Geschwindigkeitsregler **1** nach unten zeigt und der Mixbehälter **8** nach oben gedreht ist. Positionieren Sie den Motorblock **4** auf einer stabilen Fläche.
- 3) Fixieren Sie den Mixbehälter **8** mit einer Hand.
- 4) Halten Sie die Taste  **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu einem Smoothie zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 5) Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.

HINWEIS

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir grundsätzlich den Mixbehälter **8** mit mindestens 100 ml Flüssigkeit zu befüllen. Sollten Sie weniger Flüssigkeit einfüllen oder keine dünnflüssige Flüssigkeit, wie zum Beispiel Joghurt, verwenden, kann es passieren, dass sich Fruchtstücke festsetzen. Heben Sie in diesem Fall das Gerät an und schütteln Sie es mehrfach in einer Auf- und Abbewegung, so dass sich die Fruchtstücke lösen und vom Messer **7** erfasst werden. Halten Sie dabei den Messerhalter **6** mit Mixbehälter **8** und den Motorblock **4** fest, damit sich das zusammengesetzte Gerät nicht lösen kann.



- 6) Wenn der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat, dann lassen Sie einfach die gedrückte Taste **2/3** los.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 1 Minute am Stück! Das Gerät überhitzt! Lassen Sie das Gerät nach 1 Minute Betrieb erst abkühlen.

- 7) Wenn der Smoothie fertig ist, drehen Sie das Gerät wieder so herum, dass der Mixbehälter **8** nach unten und der Motorblock **4** nach oben zeigt.
- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

- 9) Nehmen Sie den Messerhalter **6** zusammen mit dem Mixbehälter **8** vom Motorblock **4** ab. Dazu drehen Sie den Messerhalter **6** so weit, dass der Pfeil **▼** am Motorblock **4** auf das Symbol **6** am Messerhalter **6** weist. Sie können jetzt den Messerhalter **6** vom Motorblock **4** abnehmen.
- 10) Schrauben Sie den Messerhalter **6** vom Mixbehälter **8** ab.

- 11) Schrauben Sie den Deckel ⑨ auf den Mixbehälter ⑧. Durch die verschließbare Trinköffnung am Deckel ⑨ können Sie den Smoothie direkt trinken.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

HINWEIS



Der Mixbehälter ⑧ kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie den Mixbehälter ⑧ dabei, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass keine Teile eingeklemmt werden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock ④ mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ④ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Ziehen Sie den Dichtungsring ⑩ aus dem Deckel ⑨. Nehmen Sie bei Bedarf einen stumpfen, schmalen Gegenstand zu Hilfe.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- 4) Reinigen Sie den Pürierstab ⑤, den Messerhalter ⑥ den Mixbehälter ⑧, den Deckel ⑨ und den Dichtungsring ⑩ gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
 - 5) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung der Mixbehälter **8** und des Messerhalters **6** durch folgende Alternative:

- ▶ Füllen Sie den Mixbehälter **8** mit ca. 400 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu.
- ▶ Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8** schrauben beides fest zu. Dann schrauben Sie den Messerhalter **6** auf den Motorblock **4** (siehe Kapitel „Zusammenbauen“).
- ▶ Betätigen Sie einige Male die Taste  **2**, so dass das Messer **7** durch das Wasser pflügt.
- ▶ Spülen Sie danach den Mixbehälter **8** und den Messerhalter **6** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien 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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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

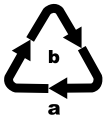


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 438060_2304 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) 438060_2304 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 438060_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Pürierstab

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Pürierstab **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Pürierstab **5** senkrecht in die Masse halten und das Gerät dann starten. Verwenden Sie die Turbotaste **3**.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Smoothie-Maker

Grüner Smoothie - der Klassiker

Zutaten

- 1 mittelgroßer Apfel
- 1/2 Avocado
- ca. 80 g Babyspinat
- 100 -150 ml Wasser
- 2 TL Honig

Zubereitung

- 1) Die halbe Avocado, den gewaschenen Apfel und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1 -2 cm).
- 2) Den Babyspinat gründlich waschen und in Stücke schneiden.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser Mixbehälter **8**, dann die Stücke von Apfel und Avocado, abschließend den Babyspinat.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Nach Geschmack mehr Honig, alternativ Agavendicksaft oder einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Sie können auch ein Stück Ingwer klein schneiden und beimischen. So geben Sie dem Smoothie eine süße, pfeffrige oder frische Note.

Fruchtiger Smoothie

Zutaten

- 1 Scheibe Ananas (ca. 2 cm dick)
- 1 Banane
- 1 Handvoll Himberen (frisch oder tiefgekühlt)
- 100 - 150 ml Traubensaft

Zubereitung

- 1) Die Ananas und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1-2 cm).
- 2) Himbeeren waschen und putzen bzw. TK-Früchte antauen lassen.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser und anschließend die restlichen Zutaten in den Mixbehälter **8**.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Sie können diesen Smoothie auch mit anderen Früchten zubereiten: Probieren Sie doch anstatt Himbeeren einmal Brombeeren aus oder tauschen Sie die Ananas gegen eine Birne.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:
07/2023 · Ident.-No.: SSSM600A2-062023-1

IAN 438060_2304