

SILVERCREST®



BLENDER SSMKH 600 A1

(GB) (IE) (NI) (CY)

BLENDER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

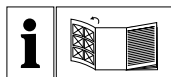
(GR) (CY)

ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Οδηγίες χρήσης

IAN 472515_2407

(GB) (IE) (NI) (CY)



GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

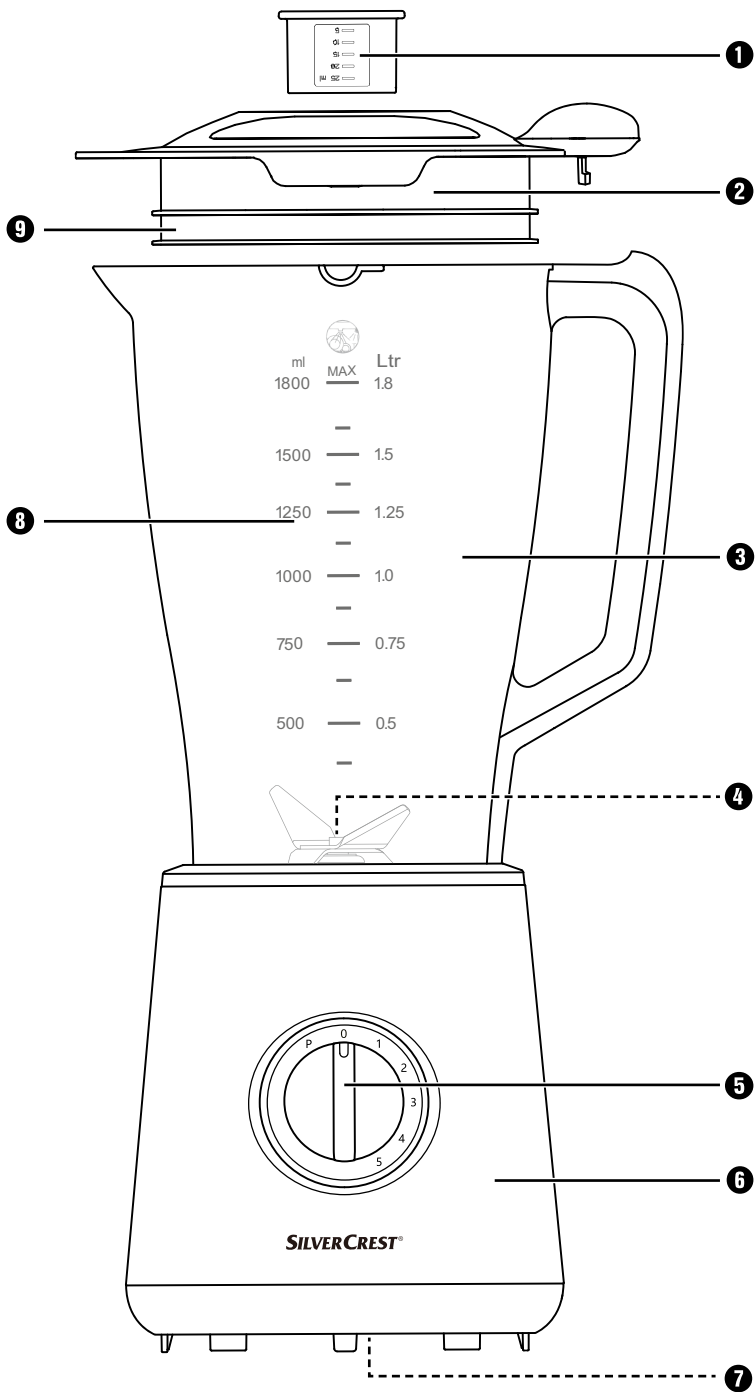
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29



Content

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Warnings and symbols used	3
Safety instructions	3
Unpacking	6
Setting up	6
Operation	6
Fitting and filling the blender	6
Selecting the speed setting	7
Filling while in use	8
Removing the blender	8
Useful tips	8
Recipes	9
Banana shake	9
Vanilla shake	9
Cappucino shake	9
Tropical mix	9
Nut nougat shake	9
Carrot shake	9
Blackcurrant mix	9
Hawaii shake	10
Fruity pineapple and strawberry mix	10
Andalusian cold soup (gazpacho)	10
Cleaning	10
Cleaning the blender	10
Cleaning the motor block	11
After cleaning	11
Storage	12
Disposal	12
Disposal of the appliance	12
Disposal of the packaging	12
Kompennass Handels GmbH warranty	12
Service	14
Importer	14

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.
You have selected a high-quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for ...

- mixing, puréeing and stirring foods as well as crushing ice cubes,
- use exclusively in normal domestic amounts and only for private use in a domestic environment in dry rooms.

This appliance is not intended for ...

- chopping herbs, onions, meat and hard food components such as nuts, pits, large seeds or stalks,
- making nut puree,
- the processing of materials that are not foodstuffs,
- commercial or industrial use,
- for use in damp environments or outdoors,
- processing hot/boiling liquids.

Use only the accessories and spare parts that are specified for this appliance. Other parts may not be adequately suitable or safe!

Package contents

After unpacking, check to ensure all items are available. The package contains:

- Motor block, with power cable and plug
- Blender
- Lid
- Measuring cap
- Operating instructions

Description of the appliance

- ❶ Measuring cap
- ❷ Lid
- ❸ Blender
- ❹ Cutting blades
- ❺ Switch
- ❻ Motor block
- ❼ Cable retainer
- ❽ Scale
- ❾ Rubber lid seal

Technical data

Nominal voltage	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Nominal power consumption	600 W
Power consumption in off mode	0.1 W
Storage capacity	approx. 2.4 litres
Max. fill capacity	1.8 litres
Protection Class	II / □
CO time	3 minutes

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. When the specified CO time has been reached, the appliance must be switched off until the motor has cooled down to room temperature.

**UK
CA** This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Ensure that the appliance, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in damp environments.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any way.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- Always remove the plug from the power socket after use. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket.

- Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance may not be used if it shows signs of damage, especially to the motor block or the blender attachment.
- Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance while it is in use or if there is an evident malfunction. Ensure that the appliance, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in damp environments.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any way.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- Always remove the plug from the power socket after use. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket.
- Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance may not be used if it shows signs of damage, especially to the motor block or the blender attachment.
- Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance while it is in use or if there is an evident malfunction.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- NEVER insert your hand or fingers into the blender, especially when it is in use. The cutting blades are extremely sharp!
- DO NOT remove the lid when the appliance is in operation.
- To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades!

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- Risk of injury if appliance is misused.
- The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance is not to be used by children.
- The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Be careful when handling the appliance. The cutting blades are extremely sharp!
- Take care when emptying the blender! The cutting blades are extremely sharp!
- Take care when cleaning the appliance! The cutting blades are extremely sharp!
- Switch the appliance off and disconnect the plug from the power supply before changing accessories or getting hold of parts that move during operation.
- Always make sure that the blender is switched off before removing the jug from the motor block!
- Use the blender only with the supplied motor block!

⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- Do not use the appliance in direct sunlight or near any heatgenerating appliances.
- NEVER fill the blender with boiling liquids or other foods! Allow these to cool to a lukewarm temperature.
- NEVER operate the appliance when it is empty, i.e. without ingredients in the blender attachment.

Unpacking

- Remove all packaging materials or protective films from the appliance. Retain the packaging, so that you can store the appliance safely or send it by post, e.g. if it needs to be repaired.
- Before using the appliance, check that it is free of damage; check also that the power cable and plug as well as all accessories and appliance parts are undamaged.
- Clean all components carefully before using the appliance for the first time (see "Cleaning").

Setting up

Once all components have been cleaned as described in the section "Cleaning":

- Position the appliance so that, ...
 - that the mains cable passes through the recess at the rear of the appliance,
 - the power plug is immediately accessible, so that it can be quickly withdrawn in the event of danger,
 - that it is stable and not liable to slip, and so that the sucker feet can attach firmly and the appliance cannot tip over due to vibration,
 - that the mains cable is not in the working area and thus does not present a risk of being inadvertently snagged and tipping the appliance over.

Operation

⚠ WARNING!

- The motor switches off automatically as soon as the blender **3** is removed from the motor block **6** or the lid **2** is opened. In such cases it may be easy to forget that the machine is still switched on. The motor will then start unexpectedly as soon as the blender attachment **3** is fitted or the lid **2** is closed again:

Therefore:

- Do not insert the power plug into the wall socket until the blender **3** is fitted and mounted with its lid fitted and closed.
- Before fitting the blender, always check to see that the appliance is switched off or that the power plug has been removed.
- Switch the appliance off first, pull the plug out and wait until the motor has come to a standstill before removing the blender **3** or opening the lid **2**.

Fitting and filling the blender

- 1) Rotate the blender **3** anticlockwise until the arrow ▼ under the blender **3** handle is located above the  position. Remove the blender **3** from the motor block **6** in a vertical, upward motion.
- 2) Remove the lid **2** by rotating it anticlockwise towards position  (see Fig 1) until you can pull it upwards.

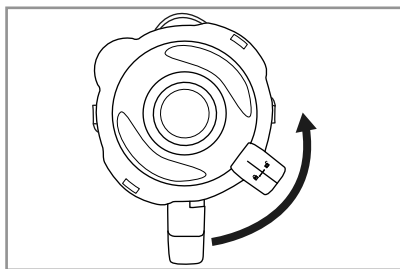


Fig. 1

- 3) Fill the blender **③** to at least to the lowest line of the scale **⑧** and at most to the MAX mark. For optimum results, we recommend the following maximum filling quantities:

Food	Max. filling quantity	Recommended level	Recommended processing time
Liquids	1800 ml	1–3	60 sec.
Yoghurt-based drinks	1250 ml	2–5	90 sec.
Milkshakes/smoothies	1250 ml	2–5	60–90 sec.
Pancake mix	1250 ml	3–5	90 sec.
Baby food	750 g	5	3 min.
Mayonnaise	2 eggs 250 ml oil	3–5	90–120 sec.
Vegetable soup	1500 ml	3–5	3 min.
Ice cubes	250 ml (approx. 13 cubes)	P	12x

- 4) Press the lid **②** firmly down onto the blender **③**. Close the lid **②** by turning it clockwise to position **🔒** until it audibly engages (see Fig. 2). Ensure that the pouring spout on the blender **③** is closed. The motor cannot start until the lid **②** is fitted flush.

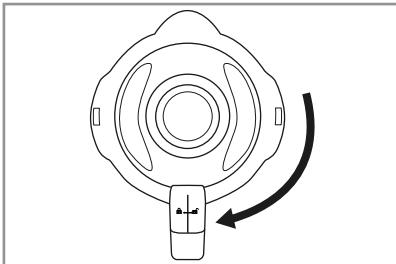


Fig. 2

- 5) Press the measuring cap **①** into the lid as far as the stop.
- 6) Place the filled and closed blender **③** on the motor block **⑥**. To do this, use the recesses on the motor block **⑥** and ensure that the arrow ▼ on the blender is pointing to the **🔒** symbol while doing so. Turn the blender **③** clockwise to position **🔒** until it audibly engages. The motor cannot start until the blender **③** is fitted flush.

Selecting the speed setting

Once the blender **③** is filled and sitting completely closed on the motor block **⑥**, you can switch on the appliance.

Set the switch **⑤** to ...

■ Level 1 – 3

for liquids or soft foodstuffs, for mixing, blending and stirring

■ Level 3 – 5

for more solid foods or for chopping

■ Level P (pulse function)

for short, powerful impulse operation, e.g. for crushing ice cubes or when cleaning. To prevent overloading the motor, the switch **⑤** does not lock in this position. Therefore, hold the switch **⑤** in this position for short periods only.

① Note

- Do not add more than 180 g of ice cubes (approx. 13 cubes) to the blender **③**. Otherwise, the appliance will not crush the ice cubes optimally.

Filling while in use

WARNING!

- ▶ If you want to add additional foods during operation, use only the measuring cap **1** provided for this purpose. Do NOT open the lid **2**.
- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender **3** while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades **4**!

To add more food while the appliance is in use, ...

- 1) Remove the measuring cap **1** from the lid **2**.
- 2) Add the ingredients.
- 3) Press the measuring cap **1** back into the lid.

Removing the blender

Once you have finished processing the food in the attachment:

- 1) Always start by setting switch **5** to the off position ("O") and pulling out the mains plug.
- 2) Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender **3** off the motor block **6**. Rotate the blender **3** anticlockwise until the arrow ▼ under the blender **3** handle is located above the  position. Remove the blender **3** from the motor block **6** in a vertical, upward motion.

Useful tips

- To achieve the best results when puréeing firm ingredients, add small amounts one after the other into the blender **3** rather than a single large portion.
- When processing firm ingredients, cut them into small pieces (2 – 3 cm).
- Add at least 50 ml of liquid when pureeing fruit or vegetables.
- Add thicker ingredients (such as yoghurt) into the blender **3** first. If any of ingredients are not picked up during mixing, remove the blender **3** from the motor block **6**, remove the lid **2** and stir the ingredients with a suitable implement, such as a spoon. Replace the blender **3** back on the motor block **6** with the lid **2** closed and continue mixing.
- When mixing liquid ingredients, start off with a small amount of liquid. Gradually add more liquids to the mixture through the measuring cap.
- The appliance can be stabilised by placing your hand on top of the closed blender during operation.
- For stirring solid or very thick liquid foods, it can be useful to use level **P** to prevent the cutting blades **4** from blocking.

Note

- ▶ Do not use the appliance to grind crystals of cooking salt, refined sugar or white sugar. For example, to make powdered sugar.

Recipes

Banana shake

- 2 bananas
- approx. 2 tbsp. sugar
(depending on the ripeness of the bananas and personal taste)
- ½ l milk
- 1 dash of lemon juice

Peel the bananas and liquidise them at level 2. Gradually add the milk, then the sugar and the lemon juice. Keep mixing everything until you have a smooth and uniform liquid. Serve the shake chilled.

Vanilla shake

- ¼ l milk
- 250 g vanilla ice cream
- 125 g ice cubes
- 1½ tsp. sugar

Crush the ice cubes using level **P**. Place the remaining ingredients into the mixer. Mix everything at Level 2 until the liquid has a smooth consistency.

Cappuccino shake

- 65 ml cold espresso (or a very strong coffee)
- 65 ml milk
- 15 g sugar
- 65 g vanilla ice cream
- 100 g ice cubes

Crush the ice cubes using level **P**. Add the espresso, milk and sugar. Mix everything together at level 2 until the sugar has dissolved. Finally, add the vanilla ice cream and then briefly mix everything together at level 1.

Tropical mix

- 125 ml pineapple juice
- 60 ml papaya juice
- 50 ml orange juice
- ½ small tin of peaches with juice
- 125 g ice cubes

Crush the ice cubes using level **P**. Place all ingredients into the mixer and blend them together at level 3.

Nut nougat shake

- ½ l milk
- 200 g nut nougat spread
- 1 scoop of vanilla ice cream
- 50 ml cream

Add all the ingredients to the blender and mix at level 3 until everything is evenly blended together.

Carrot shake

- 300 ml apple juice
- 500 ml carrot juice
- 4 tbsp. cooking oil (wheatgerm oil or rapeseed oil)
- 4 tbsp. of lemon juice
- Powdered ginger
- Pepper

Add the apple juice, cooking oil and lemon juice into the blender and mix everything together at level 2. Then add the carrot juice and mix everything together at level 2. To finish, add the powdered ginger and pepper to taste.

Blackcurrant mix

- 2 tsp. honey
- 2 bananas
- ¼ l buttermilk
- ¼ l blackcurrant juice

Place all ingredients into the mixer and blend them together at level 3.

Hawaii shake

- 4 bananas
- ¼ l pineapple juice
- ½ l milk
- 2 tbsp. honey
- ¼ l rum

Peel the bananas and liquidise them at level 2. Then add the other ingredients and mix everything together at level 1.

Fruity pineapple and strawberry mix

- 250 ml pineapple juice
- 200 g strawberries
- 300 ml apple juice
- 4 ice cubes

Wash the strawberries and remove the green parts. Crush the ice cubes using level **P**. Liquidise them at level 2. Then add the other ingredients and mix everything together at level 1.

Andalusian cold soup (gazpacho)

- ½ cucumber
- 1 large tomato
- 1 green pepper
- ½ onion
- 1 garlic clove
- ½ white bread roll
- ½ tsp. salt
- 1 tsp. red wine vinegar
- 1 tbsp. olive oil

Cut the vegetables into pieces approx. 2 cm in size. Start by adding the first the tomatoes and then the cucumber to the blender. Liquidise them at level 3. Add the remaining ingredients and then liquidise/blend them all together at level 3 until a smooth soup is created. Serve the soup with bread.

Note

- These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guiding values. Adapt these recipe suggestions based on your personal experience.
- In cases of lactose intolerance, we recommend you use a lactose-free milk. Keep in mind, however, that lactose-free milk is a little sweeter.

Cleaning

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

Before starting to clean the blender and its components:

- Ensure that the motor is switched off and the power plug removed from the socket.
-  Do not immerse the motor block **6** in water or other liquids. This could result in you receiving a fatal electric shock and cause damage to the appliance.

Never open the housing of the appliance. Otherwise, there is a risk of a fatal electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Never insert your hand or fingers into the blender **3**, especially while it is in use. The cutting blades **4** are extremely sharp!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use solvents or abrasive cleaners on the plastic surfaces, they could be damaged by them.

Cleaning the blender

- To prevent injuring yourself on the cutting blades **4**, clean the blender **3** only with a long-handled washing-up brush.
- Clean the measuring cap **1** and the lid **2** in mild soap solution. Ensure that the rubber seal **9** is correctly fitted before using the lid **2** again.

i Note

-  You can also clean the lid **2**, the measuring cap **1** and the blender **3** with the cutting blade **4** in your dishwasher. If possible, place all the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure that they are not jammed in place.

- If you clean the appliance directly after use, you can usually achieve sufficiently hygienic cleaning results by using the following alternatives: Fill the blender **3** with 750 ml of water and add a couple of drops of mild washing up liquid. Close the lid **2** and fit the blender **3** onto the motor block **6**. Insert the mains plug into the socket and activate the pulse function a few times so that the cutting blades **4** plough through the water at maximum speed. Afterwards, rinse the blender **3** with plenty of clean water to remove any washing up liquid residues.

- To remove stubborn dirt, you can remove the attachment **A** with the cutting blades **4** from the jug **B** of the blender **3**:

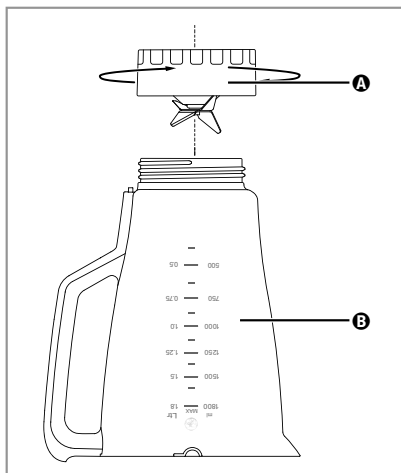


Fig. 3

- 1) Remove the blender **3** from the motor block **6**. For better stability, remove the lid **2** (see fig. 1).
- 2) Turn the appliance upside down and turn the attachment **A** anticlockwise so that it can be detached from the jug **B** (see fig. 3).

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Handle the cutting blades **4** with extreme caution. They are very sharp!
- 3) Clean the attachment **A** and the jug **B** thoroughly in a mild soap solution or in the dishwasher.
 - 4) Dry all parts thoroughly before reassembling them.
 - 5) Replace the attachment **A** with the cutting blades **4** onto the jug **B** of the blender **3** and turn it clockwise.

Cleaning the motor block

- 1) Clean the surfaces with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance. Then dry the surfaces thoroughly.
- 2) When cleaning, always check that the contact switch in the fitting for the blender **3** is not blocked by soiling residues. If you cannot dislodge any blockages with the corner of a piece of paper, make contact with Customer Services. Do not use any hard objects, these could damage the contact switch.
- 3) Remove any possible residues on the underside of the motor block **6** with a dry cloth or a stiff-bristled brush only. Ensure that nothing can get in through the ventilation openings of the appliance.

After cleaning

Allow all parts to dry well before reassembling and reusing the liquidiser. The blender **3** dries best when placed upside down.

Storage

- 1) If you do not intend to use the blender for an extended period, clean it thoroughly (see chapter "Cleaning").
- 2) Wrap the mains cable around the cable retainer ⑦ on the base of the motor block ⑥ in the direction of the arrow.
- 3) Store the blender in a cool and dry location.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 472515_2407 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 472515_2407.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 472515_2407

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	16
Προβλεπόμενη χρήση	16
Παραδοτέος εξοπλισμός	16
Περιγραφή συσκευής	16
Τεχνικά χαρακτηριστικά	16
Προειδοποιήσεις και σύμβολα	17
Υποδείξεις ασφαλείας	17
Αποσυσκευασία	20
Τοποθέτηση	20
Χειρισμός	20
Πλήρωση και τοποθέτηση εξαρτήματος ανάμειξης	20
Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας	21
Πλήρωση κατά τη λειτουργία	22
Αφαίρεση εξαρτήματος ανάμειξης	22
Χρήσιμες υποδείξεις	22
Συνταγές	23
Μιλκσέικ μπανάνας	23
Μιλκσέικ βανίλιας	23
Μιλκσέικ καπουτσίνο	23
Τροπικό μείγμα	23
Μιλκσέικ μερέντα	23
Σέικ καρότων	23
Μείγμα φραγκοστάφυλου	23
Μιλκσέικ Χαβάη	24
Φρουτοποτό ανανάς-φράουλα	24
Ανδαλουσιανή κρύα σούπα (Γκασπάτσο)	24
Καθαρισμός	24
Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης	25
Καθαρισμός μονάδας μοτέρ	26
Μετά τον καθαρισμό	26
Φύλαξη	26
Απόρριψη	26
Απόρριψη συσκευής	26
Απόρριψη συσκευασίας	26
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	27
Σέρβις	28
Εισαγωγέας	28

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής. Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ...

- την ανάδευση, πολτοποίηση και ανάμειξη τροφίμων, καθώς και για τον θρυμματισμό πάγου,
- ποσότητες που χρησιμοποιούνται σε νοικοκυριά και μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση σε στεγνούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για ...

- τον τεμαχισμό βοτάνων, κρεμμυδιών, κρεάτων και σκληρών τροφίμων, όπως π.χ. ξηρών καρπών, πυρήνων, μεγάλων σπόρων ή κοτσανιών,
- την παρασκευή βουτύρων ξηρών καρπών,
- την επεξεργασία υλικών, τα οποία δεν είναι τρόφιμα,
- τη χρήση για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς,
- τη χρήση σε υγρό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο,
- την επεξεργασία καυτών υγρών/υγρών που βράζουν.

Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα και ανταλλακτικά, τα οποία προορίζονται για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα μπορεί να μην είναι επαρκώς κατάλληλα και ασφαλή!

Παραδοτέος εξοπλισμός

Μετά την αποσυσκευασία, ελέγξτε εάν το σύνολο παράδοσης είναι πλήρες. Στο σύνολο παράδοσης περιλαμβάνονται:

- Μοτέρ, με καλώδιο δικτύου και βύσμα δικτύου
- Εξάρτημα ανάμειξης
- Καπάκι
- Πώμα δοσομέτρησης
- Οδηγίες χρήσης

Περιγραφή συσκευής

- 1 Πώμα δοσομέτρησης
- 2 Καπάκι
- 3 Εξάρτημα ανάμειξης
- 4 Λεπίδα κοπής
- 5 Διακόπτης
- 6 Μοτέρ
- 7 Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- 8 Κλίμακα
- 9 Στεγανοποιητικό λάστιχο

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση	220-240 V ~, 50-60 Hz
Ονομαστική ισχύς	600 W
Power consumption in off mode	0.1 W
Χωρητικότητα	περ. 2,4 λίτρα
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης	1,8 λίτρα
Κατηγορία προστασίας	II / 
Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)	3 λεπτά

Ο χρόνος ΣΛ (χρόνος σύντομης λειτουργίας) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να υποστεί βλάβη. Μετά τον αναγραφόμενο χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου κρυώσει το μοτέρ και επιτευχθεί η θερμοκρασία δωματίου.

**UK
CA**

Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφαλείας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.

	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Κατηγορία προστασίας II: προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης μεταξύ εξαρτημάτων που φέρουν τάση και εξαρτημάτων με δυνατότητα επαφής.
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Βεβαιώνετε ότι το μοτέρ, το καλώδιο ή το βύσμα δεν βυθίζονται ποτέ σε νερό ή άλλα υγρά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους, ποτέ σε εξωτερικό χώρο ή σε υγρό περιβάλλον.

- Το καλώδιο δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, διότι υπάρχει ακόμα τάση στη συσκευή, όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε εάν η συσκευή είναι σε άριστη κατάσταση. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται εάν υπάρχουν ορατές ζημιές κυρίως στο μοτέρ ή στο εξάρτημα ανάμειξης.
- Αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα, εάν αντιληφθείτε ασυνήθιστους θορύβους ή οσμές ή σε περίπτωση εμφανούς δυσλειτουργίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μην πιάνετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης, κυρίως όταν είναι σε λειτουργία. Οι λεπίδες κοπής είναι εξαιρετικά κοφτερές!
- Μην ανοίγετε το καπάκι, όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν η συσκευή λειτουργεί, μην την αφήνετε ανεπιτήρητη, ώστε να μπορείτε να αντιδράσετε αμέσως σε περίπτωση κινδύνου.
- Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης τμήματα από μαχαιροπίρουνα ή εξαρτήματα ανάμειξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού, εάν αυτά αγγίξουν τις λεπίδες κοπής που περιστρέφονται πολύ γρήγορα!
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται, ώστε να είναι βέβαιο ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες.
- Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης, υπάρχει κίνδυνος τραυματι-

σμού.

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο, όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό της συσκευής. Οι λεπίδες κοπής είναι πολύ αιχμηρές!
- Να είστε προσεκτικοί κατά το άδειασμα του εξαρτήματος ανάμειξης! Οι λεπίδες κοπής είναι πολύ αιχμηρές!
- Να καθαρίζετε τη συσκευή με προσοχή! Οι λεπίδες κοπής είναι πολύ αιχμηρές!
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το βύσμα δικτύου, προτού αλλάξετε ή πιάσετε εξαρτήματα, τα οποία κινούνται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιώνετε πάντα ότι το μίξερ είναι απενεργοποιημένο, προτού το σηκώσετε από το μοτέρ!
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάμειξης μόνο με το συνοδευόμενο μοτέρ!

(!) ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε σημεία με απευθείας ηλιακή ακτινοβολία ή κοντά σε συσκευές που παράγουν θερμότητα.
- Ποτέ μη γεμίζετε το εξάρτημα ανάμειξης με υγρά που βράζουν ή πολύ καυτά τρόφιμα! Αφήστε πρώτα να πέσει η θερμοκρασία τους!
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή όταν είναι άδεια, δηλαδή χωρίς υλικά στο εξάρτημα ανάμειξης.

Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα τμήματα συσκευασίας ή τις προστατευτικές μεμβράνες από τη συσκευή. Φυλάξτε τη συσκευασία, ώστε η συσκευή να αποθηκεύεται προστατευμένη ή για να μπορείτε να την αποστείλετε, π.χ. σε περίπτωση επισκευής.
- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει φθορές, η ίδια και το καλώδιο δικτύου με το βύσμα δικτύου και όλα τα εξαρτήματα και τμήματα της συσκευής.
- Καθαρίζετε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση του μπλέντερ (βλέπε Κεφάλαιο «Καθαρισμός»).

Τοποθέτηση

Αφού καθαρίσετε όλα τα τμήματα, όπως περιγράφεται στο σημείο «Καθαρισμός»:

- Τοποθετήστε κατά τέτοιο τρόπο τη συσκευή, ...
 - ώστε το καλώδιο δικτύου να οδηγείται μέσα από την εσοχή στην πίσω πλευρά,
 - ώστε το βύσμα δικτύου να είναι άμεσα προσβάσιμο και να μπορείτε να το τραβήξετε από την πρίζα σε περίπτωση κινδύνου,
 - ώστε να εδράζεται σταθερά χωρίς να γλιστράει, να στέκονται καλά οι βεντούζες, ώστε σε περίπτωση κραδασμών η συσκευή να μην αναποδογυρίσει,
 - ώστε το καλώδιο δικτύου να μη βρίσκεται στο σημείο εργασίας και να μην αναποδογυρίσει η συσκευή από μη θηλεμένο τράβηγμα του.

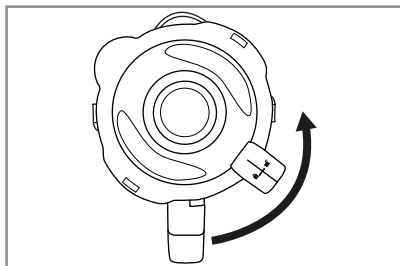
Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Το μοτέρ απενεργοποιείται σε περίπτωση απομάκρυνσης του εξαρτήματος ανάμειξης ❸ από το μοτέρ ❶ ή ανοίγματος του καπακιού ❷. Σε αυτή την περίπτωση, ενδέχεται να ξεχάσετε ότι το μηχάνημα είναι ακόμη ενεργοποιημένο. Το μοτέρ θα εκκινηθεί αναπάντεχα, μόλις τοποθετηθεί το εξάρτημα ανάμειξης ❸ ή κλείσει ξανά το καπάκι ❷. Για τον λόγο αυτό:
 - Εισάγετε το βύσμα δικτύου στην πρίζα μόνο εφόσον το εξάρτημα ανάμειξης ❸ έχει γεμίσει και κλείσει με ασφάλεια.
 - Βεβαιώνετε πάντα πριν τη συναρμολόγηση ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη ή ότι το βύσμα δικτύου έχει αποσυνδεθεί.
 - Πριν από την αφαίρεση του εξαρτήματος ανάμειξης ❸ ή το άνοιγμα του καπακιού ❷, απενεργοποιείτε το μηχάνημα, αφαιρείτε το βύσμα δικτύου και περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθεί το μοτέρ.

Πλήρωση και τοποθέτηση εξαρτήματος ανάμειξης

- 1) Περιστρέψτε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ αριστερόστροφα, μέχρι το βέλος ▼ να βρίσκεται κάτω από τη λαβή του εξαρτήματος ανάμειξης ❸ πάνω από τη θέση ☐. Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ ευθεία προς τα επάνω από τη μονάδα μοτέρ ❶.
- 2) Απομακρύνετε το καπάκι ❷, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα στην κατεύθυνση της θέσης ☐ (βλ. Εικ. 1), μέχρι να μπορείτε να το αφαιρέσετε προς τα επάνω.

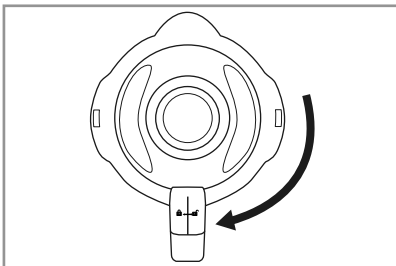


Εικ. 1

3) Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** τουλάχιστον έως την κατώτατη γραμμή της κλίμακας **8** και το πολύ έως τη σήμανση MAX. Για ιδανικά αποτελέσματα, συστήνουμε τις εξής μέγιστες ποσότητες πλήρωσης:

Τρόφιμο	Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης	Προτεινόμενη βαθμίδα	Προτεινόμενος χρόνος επεξεργασίας
Υγρά	1800 ml	1–3	60 δευτ.
Ανάμεικτα ροφήματα με γιαούρτι	1250 ml	2–5	90 δευτ.
Μιλκσέικ/smoothie	1250 ml	2–5	60–90 δευτ.
Υγρή ζύμη για τηγανίτες	1250 ml	3–5	90 δευτ.
Αλεσμένη βρεφική τροφή	750 γρ.	5	3 λεπτά
Μαγιονέζα	2 αβγά 250 ml λάδι	3–5	90–120 δευτ.
Σούπα λαχανικών	1500 ml	3–5	3 λεπτά
Παγάκια	250 ml (περ. 13 τεμάχια)	P	12x

4) Πιέστε πάλι το καπάκι **2** μετατοπισμένο σφίχτα επάνω στο εξάρτημα ανάμειξης **3**. Κλείστε το καπάκι **2** περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα στη θέση  μέχρι να κουμπώσει με ήχο (βλ. Εικ. 2). Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο έκχυσης στο εξάρτημα ανάμειξης **3** έχει ασφαλίσει. Η εκκίνηση του μοτέρ είναι δυνατή μόνο εάν το καπάκι **2** τοποθετηθεί εφαρμοστά.



Εικ. 2

5) Πιέστε το πώμα δοσομέτρησης **1** τέρμα μέσα στο άνοιγμα του καπακιού.

6) Τοποθετήστε το έτοιμο γεμισμένο και ασφαλισμένο εξάρτημα ανάμειξης **3** στη μονάδα μοτέρ **6**. Χρησιμοποιήστε για αυτό τις εσοχές στη μονάδα μοτέρ **6** προσέχοντας το βέλος  στο εξάρτημα ανάμειξης **3** να δείχνει στο σύμβολο . Γυρίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** δεξιόστροφα στη θέση  μέχρι να κουμπώσει με ήχο. Η εκκίνηση του μοτέρ είναι δυνατή μόνο όταν το εξάρτημα ανάμειξης **3** έχει τοποθετηθεί εφαρμοστά.

Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας

Όταν το εξάρτημα ανάμειξης **3** εδράζεται έτοιμο γεμισμένο και καλά σφραγισμένο επάνω στη μονάδα μοτέρ **6**, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Θέστε τον διακόπτη **5** στη ...

■ Βαθμίδα 1 – 3

για υγρά ή ημιστερεά τρόφιμα, για ανάδευση, πολτοποιήση και ανάμειξη

■ Βαθμίδα 3 – 5

για πιο στερεά τρόφιμα ή για κομμάτισμα

- **Βαθμίδα Ρ (Λειτουργία παλμού)**
για σύντομη, δυνατή παλμική λειτουργία, π.χ. για θρυμματισμό παγόκυβων ή για καθαρισμό. Ο διακόπτης **5** δεν ασφαλίζει σε αυτή τη θέση, ώστε να μην επιβαρύνει το μοτέρ. Γι' αυτό, κρατάτε τον διακόπτη **5** σε αυτή τη θέση μόνο για λίγο.

ⓘ Υποδείξη

- Γεμίζετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** το πολύ με 180 γρ. παγάκια (περ. 13 τεμάχια). Αλλιώς, η συσκευή δε θρυμματίζει καλά τα παγάκια.

Πλήρωση κατά τη λειτουργία

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Εάν, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, θέλετε να συμπληρώσετε κάτι, πρέπει να χρησιμοποιήσετε μόνο το αντίστοιχο για αυτή τη λειτουργία πώμα δοσομέτρησης **1**. Σε καμία περίπτωση μην ανοίξετε το καπάκι **2**.
- Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης **3** τμήματα από μαχαιροπίρουνα ή εξαρτήματα ανάμειξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού, εάν αυτά αγγίζουν τις λεπίδες κοπής **4** που περιστρέφονται πολύ γρήγορα!

Για να συμπληρώσετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ...

- 1) Αφαιρέστε το πώμα δοσομέτρησης **1** από το καπάκι **2** τραβώντας το.
- 2) Προσθέστε τα υλικά.
- 3) Στη συνέχεια, πιέστε πάλι το πώμα δοσομέτρησης **1** στο άνοιγμα του καπακιού.

Αφαίρεση εξαρτήματος ανάμειξης

Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων:

- 1) Θέτετε πάντα πρώτα τον διακόπτη **5** στη θέση απενεργοποίησης («0») και τραβάτε το βύσμα δικτύου.

- 2) Περιμένετε πρώτα να σταματήσει το μοτέρ, προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** από τη μονάδα μοτέρ **6**. Για τον σκοπό αυτό, περιστρέψτε το εξάρτημα ανάμειξης **3** αριστερόστροφα, μέχρι το βέλος ▼ να βρίσκεται κάτω από τη λαβή του εξαρτήματος ανάμειξης **3** πάνω από τη θέση **6**. Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** ευθεία προς τα επάνω από τη μονάδα μοτέρ **6**.

Χρήσιμες υποδείξεις

- Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα κατά την πολτοποίηση στερεών υλικών, προσθέτετε διαδοχικά μόνο μικρές μερίδες στο εξάρτημα ανάμειξης **3**, αντί για μια μεγάλη ποσότητα μονομιάς.
- Όταν επεξεργάζεστε στερεά υλικά, κόβετε τα σε μικρά κομμάτια (2–3 εκ.).
- Προσθέτετε τουλάχιστον 50 ml υγρού κατά την πολτοποίηση λαχανικών ή φρούτων.
- Τοποθετείτε πρώτα τα παχύρρευστα υλικά, όπως π.χ. γιαούρτι, στο εξάρτημα ανάμειξης **3**. Εάν δεν είναι δυνατή η επεξεργασία όλων των υλικών κατά την ανάμειξη, αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** από τη μονάδα μοτέρ **6**, αφαιρέστε το καπάκι **2** και αναμειξτε τα υλικά π.χ. με ένα κουτάλι. Επαναφέρετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με κλειστό καπάκι **2** στη μονάδα μοτέρ **6** και συνεχίστε τη διαδικασία ανάμειξης.
- Κατά την ανάμειξη υγρών υλικών, ξεκινάτε πρώτα με μια ελάχιστη ποσότητα υγρού. Κατόπιν, προσθέτετε διαδοχικά περισσότερο υγρό μέσα από το άνοιγμα του καπακιού.
- Εάν, κατά τη λειτουργία, τοποθετείτε το χέρι σας στην επάνω πλευρά του κλειστού μπλέντερ, η συσκευή θα έχει καλύτερη σταθερότητα.
- Για την ανάμειξη στερεών ή πολύ παχύρρευστων τροφίμων, είναι χρήσιμο να χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα Ρ, ώστε να εμποδίσετε μάγκωμα των λεπίδων κοπής **4**.

ⓘ Υποδείξη

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να λεπτύνετε τους κόκκους του επιτραπέζιου αλατιού, της ραφινάρισμένης ζάχαρης ή της λευκής ζάχαρης, π.χ. για να φτιάξετε ζάχαρη άχνη.

Συνταγές

Μιλκσέικ μπανάνας

- 2 μπανάνες
- Περ. 2 ΚΣ ζάχαρη (ανάλογα με το βαθμό ωρίμανσης των μπανανών και το προσωπικό γούστο)
- ½ λίτρο γάλα
- Λίγος χυμός λεμονιού

Ξεφλουδίζετε τις μπανάνες και τις πολτοποιείτε στη βαθμίδα 2. Προσθέτετε διαδοχικά το γάλα, μετά τη ζάχαρη και τον χυμό λεμονιού. Ανακατεύετε τα πάντα, έως ότου προκύψει ένα ομοιόμορφο υγρό. Σερβίρετε το μιλκσέικ με παγάκια.

Μιλκσέικ βανίλιας

- ¼ λίτρο γάλα
- 250 γρ. παγωτό βανίλια
- 125 γρ. παγάκια
- 1 ½ ΚΓ ζάχαρη

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα Ρ. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά στο μίξερ. Ανακατεύετε τα πάντα στη βαθμίδα 2, έως ότου προκύψει ένα ομοιόμορφο υγρό.

Μιλκσέικ καπουτσίνο

- 65 ml κρύος εσπρέσο (ή πολύ δυνατός καφές)
- 65 ml γάλα
- 15 γρ. ζάχαρη
- 65 γρ. παγωτό βανίλια
- 100 γρ. παγάκια

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα Ρ. Προσθέτετε τον εσπρέσο, το γάλα και τη ζάχαρη. Ανακατεύετε τα πάντα στη βαθμίδα 2, έως ότου η ζάχαρη διαλυθεί. Τέλος, προσθέτετε το παγωτό βανίλια και τα αναμειγνύετε για λίγο στη βαθμίδα 1.

Τροπικό μείγμα

- 125 ml χυμός ανανά
- 60 ml χυμός παπάγια
- 50 ml χυμός πορτοκαλιού
- ½ μικρή κονσέρβα ροδάκινα με χυμό
- 125 γρ. παγάκια

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα Ρ. Βάζετε όλα τα υλικά στο μίξερ και τα ανακατεύετε στη βαθμίδα 3.

Μιλκσέικ μερέντα

- ½ λίτρο γάλα
- 200 γρ. επάλειμμα σοκολάτας με φουντούκια
- 1 μπάλα παγωτό βανίλια
- 50 ml κρέμα γάλακτος

Ανακατεύετε όλα τα υλικά στο μίξερ στη βαθμίδα 3, έως ότου γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα.

Σέικ καρότων

- 300 ml χυμός μήλου
- 500 ml χυμός καρότου
- 4 ΚΣ λάδι (λάδι φύτρων σίτου ή κραμβέλαιο)
- 4 ΚΣ χυμός λεμονιού
- Σκόνη τζίντζερ
- Πιπέρι

Βάζετε τον χυμό μήλου, το λάδι και τον χυμό λεμονιού στο μίξερ και τα αναμειγνύετε όλα στη βαθμίδα 2. Κατόπιν, προσθέτετε τον χυμό καρότου και τα ανακατεύετε όλα στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια, καρυκεύετε το σέικ με σκόνη τζίντζερ και πιπέρι.

Μείγμα φραγκοστάφυλου

- 2 ΚΓ μέλι
- 2 μπανάνες
- ¼ λίτρο βουτυρόγαλα
- ¼ λίτρο χυμός φραγκοστάφυλου (μαύρο)

Βάζετε όλα τα υλικά στο μίξερ και τα αναμειγνύετε στη βαθμίδα 3.

Μιλκσέικ Χαβάν

- 4 μπανάνες
- ¼ λίτρο χυμός ανανά
- ½ λίτρο γάλα
- 2 ΚΣ μέλι
- ¼ λίτρο ρούμι

Ξεφλουδίζετε τις μπανάνες και τις πολτοποιείτε στη βαθμίδα 2. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και τα αναμειγνύετε στη βαθμίδα 1.

Φρουτοποτό ανανάς-φράουλα

- 250 ml χυμός ανανά
- 200 γρ. φράουλες
- 300 ml χυμός μήλου
- 4 παγάκια

Πλένετε τις φράουλες και αφαιρείτε το πράσινο κοτσανάκι. Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα Ρ. Πολτοποιείτε στη βαθμίδα 2. Κατόπιν, προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και τα ανακατεύετε όλα στη βαθμίδα 1.

Ανδαλουσιανή κρύα σούπα (Γκασπάτσο)

- ½ αγγούρι
- 1 σαρκώδη τομάτα
- 1 πράσινη πιπεριά
- ½ κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ½ λευκό ψωμάκι
- ½ ΚΓ αλάτι
- 1 ΚΓ ξίδι από κόκκινο κρασί
- 1 ΚΣ ελαιόλαδο

Κόβετε τα λαχανικά σε μεγάλα κομμάτια περ. 2 εκ. Βάζετε πρώτα τα κομμάτια τομάτας και κατόπιν το αγγούρι στο μίξερ. Τα πολτοποιείτε στη βαθμίδα 3. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και τα πολτοποιείτε/ανακατεύετε όλα στη βαθμίδα 3, έως ότου προκύψει μια ομοιόμορφη σούπα. Σερβίρετε με ψωμί.

❗ Υποδειξη

- ▶ Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.
- ▶ Σε περίπτωση δυσανεξίας στη λακτόζη, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε γάλα χωρίς λακτόζη. Ωστόσο, λάβετε, σε αυτή την περίπτωση, υπόψη ότι το γάλα χωρίς λακτόζη έχει κάπως πιο γλυκιά γεύση.

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

Πριν καθαρίσετε το μπλέντερ και τα εξαρτήματά του:

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί και το βύσμα έχει αποσυνδεθεί.
- ▶  Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται το μοτέρ ❹ να βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά. Υπάρχει κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία και η συσκευή μπορεί να υποστεί βλάβες.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής. Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ποτέ μην βάζετε το χέρι σας στο εξάρτημα ανάμιξης ❸, κυρίως όταν είναι σε λειτουργία. Οι λεπίδες κοπής ❹ είναι πολύ αιχμηρές!

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή τριβικά μέσα για τις πλαστικές επιφάνειες, μπορεί έτσι να προκληθεί ζημιά σε αυτές.

Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης

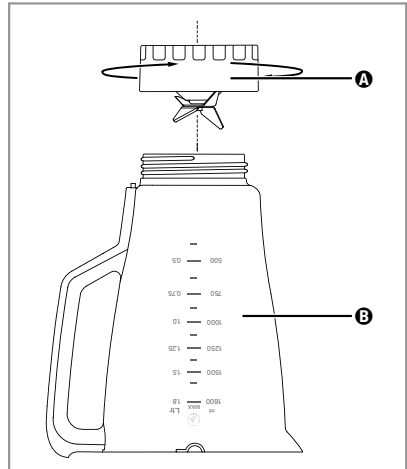
- Καθαρίζετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** μόνο με μια βούρτσα καθαρισμού με μεγάλη λαβή, έτσι ώστε να μην τραυματιστείτε από τις λεπίδες κοπής **4**.
- Καθαρίστε το πώμα δοσομέτρησης **1** και το καπάκι **2** με ήπιο διάλυμα σαπουνάδας. Φροντίστε ώστε το στεγανοποιητικό λάστιχο **9** να εφαρμόζει σωστά, πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου το καπάκι **2**.

i Υποδειξη

-  Μπορείτε να πλένετε το καπάκι **2**, το πώμα δοσομέτρησης **1** και το εξάρτημα ανάμειξης **3** με τις λεπίδες κοπής **4** και στο πλυντήριο πιάτων. Εφόσον υπάρχει δυνατότητα, τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην μαγκώνουν πουθενά.

- Εάν καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση, επιτυγχάνετε, στις περισσότερες περιπτώσεις, έναν επαρκή υγιεινό καθαρισμό ως εξής: γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με 750 ml νερό και προσθέστε μερικές σταγόνες από ένα ήπιο απορρυπαντικό. Κλείστε το καπάκι **2** και τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** στη μονάδα μοτέρ **6**. Εισάγετε το βύσμα δικτύου στην πρίζα και ενεργοποιήστε μερικές φορές την παλμική λειτουργία, ώστε οι λεπίδες κοπής **4** να περάσουν με μέγιστο αριθμό στροφών μέσα από το νερό. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με άφθονο καθαρό νερό, ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

- Για να απομακρύνετε καλύτερα επίμονους λεκέδες, μπορείτε να λύσετε το εξάρτημα **A** με τις λεπίδες κοπής **4** από το δοχείο **B** του εξαρτήματος ανάμειξης **3** :



Εικ. 3

- 1) Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** από τη μονάδα μοτέρ **6**. Για καλύτερη σταθερότητα, αφαιρέστε το καπάκι **2** (βλ. Εικ. 1).
- 2) Τοποθετήστε τη συσκευή ανάποδα και περιστρέψτε το εξάρτημα **A** αριστερόστροφα, ώστε να μπορεί να λυθεί από το δοχείο **B** (βλ. Εικ. 3).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Να είστε προσεκτικοί με τις λεπίδες κοπής **4**. Είναι πολύ αιχμηρές!
- 3) Καθαρίστε το εξάρτημα **A** και το δοχείο **B** σχολαστικά με ήπιο διάλυμα σαπουνάδας ή στο πλυντήριο πιάτων.
 - 4) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα, πριν τα συναρμολογήσετε εκ νέου.
 - 5) Τοποθετήστε το εξάρτημα **A** με τις λεπίδες κοπής **4** πάλι επάνω στο δοχείο **B** του εξαρτήματος ανάμειξης **3** και σφίξτε το περιστρέφοντας δεξιόστροφα.

Καθαρισμός μονάδας μοτέρ

- 1) Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού. Στη συνέχεια, στεγνώστε καλά τις επιφάνειες.
- 2) Βεβαιώνεστε σε κάθε καθαρισμό ότι ο διακόπτης επαφής στην υποδοχή για το εξάρτημα ανάμειξης **3** δεν μπλοκάρει από υπολείμματα ρύπων. Εάν δεν μπορείτε να απομακρύνετε ενδεχόμενα μπλοκαρίσματα με τη γωνία ενός φύλλου χαρτιού, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα, διότι έτσι μπορεί να πάθει ζημιά ο διακόπτης επαφής.
- 3) Απομακρύνετε ενδεχόμενους ρύπους στην κάτω πλευρά του μοτέρ **6** αποκλειστικά με ένα στεγνό πανί ή ένα πινέλο. Προσέχετε ώστε να μην διεισδύει τίποτα στα ανοίγματα αερισμού της συσκευής.

Μετά τον καθαρισμό

Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν καλά, προτού συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή. Το εξάρτημα ανάμειξης **3** στεγνώνει καλύτερα εάν τοποθετηθεί αναποδογυρισμένο.

Φύλαξη

- 1) Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ για μεγάλο χρονικό διάστημα, καθαρίστε το λεπτομερώς (βλέπε Κεφάλαιο «Καθαρισμός»).
- 2) Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου προς την κατεύθυνση του βέλους γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **7** στο κάτω μέρος του μοτέρ **6**.
- 3) Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα δροσερό και στεγνό μέρος.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακάτω σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:
1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς.

Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 472515_2407 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 472515_2407 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 472515_2407

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της EE



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Για την αγορά της MB

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	30
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
Lieferumfang	30
Gerätebeschreibung	30
Technische Daten	30
Verwendete Warnhinweise und Symbole	31
Sicherheitshinweise	31
Auspacken	34
Aufstellen	34
Bedienen	34
Mixaufsatz befüllen und montieren	34
Geschwindigkeitsstufe wählen	35
Einfüllen im Betrieb	36
Mixaufsatz abnehmen	36
Nützliche Hinweise	36
Rezepte	37
Bananen-Shake	37
Vanille-Shake	37
Cappuccino-Shake	37
Tropical-Mix	37
Nuss-Nougat-Shake	37
Möhren-Shake	37
Johannisbeer-Mix	37
Hawaii-Shake	38
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	38
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	38
Reinigen	38
Mixaufsatz reinigen	38
Motorblock reinigen	39
Nach dem Reinigen	40
Aufbewahren	40
Entsorgung	40
Gerät entsorgen	40
Verpackung entsorgen	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42

Einleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich bestimmt für...

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für...

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

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

Lieferumfang

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken die Lieferung auf Vollständigkeit. Im Lieferumfang enthalten ist:

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

Gerätebeschreibung

- 1 Dosierkappe
- 2 Deckel
- 3 Mixaufsatz
- 4 Schneidmesser
- 5 Schalter
- 6 Motorblock
- 7 Kabelaufwicklung
- 8 Skala
- 9 Gummidichtung

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Fassungsvermögen	ca. 2,4 Liter
Max. Einfüllmenge	1,8 Liter
Schutzklasse	II / 
KB-Zeit	3 Minuten

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.



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere am Motorblock oder Mixaufsatz.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Schneidmesser sind extrem scharf!
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser berühren!
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät.
Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor!
Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor!
Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.
- Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!
- Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

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

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

Bedienen

⚠ WARNUNG!

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

Mixaufsatz befüllen und montieren

- 1) Drehen Sie den Mixaufsatz ③ gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil ▼ unter dem Griff des Mixaufsatzes ③ über der Position ⏏ steht. Nehmen Sie den Mixaufsatz ③ gerade nach oben vom Motorblock ⑥ ab.
- 2) Entfernen Sie den Deckel ②, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position ⏏ drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.

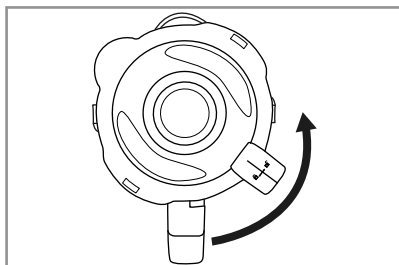


Abb.1

- 3) Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mindestens bis zum untersten Strich der Skala **8** und maximal bis zur Markierung MAX. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

Lebensmittel	Maximale Füllmenge	Empfohlene Stufe	Empfohlene Bearbeitungszeit
Flüssigkeiten	1800 ml	1 – 3	60 Sek.
Joghurt-Mischgetränke	1250 ml	2 – 5	90 Sek.
Milchshakes/Smoothies	1250 ml	2 – 5	60 – 90 Sek.
Pfannkuchenteig	1250 ml	3 – 5	90 Sek.
Babybrei	750 g	5	3 Min.
Mayonnaise	2 Eier 250 ml Öl	3 – 5	90 – 120 Sek.
Gemüsesuppe	1500 ml	3 – 5	3 Min.
Eiswürfel	250 ml (ca. 13 Stück)	P	12x

- 4) Drücken Sie den Deckel **2** versetzt wieder fest auf den Mixaufsatz **3** auf. Schließen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position **8** drehen, bis er hörbar einrastet (siehe Abb. 2). Achten Sie darauf, dass die Ausgießnahe am Mixaufsatz **3** verschlossen ist. Nur wenn der Deckel **2** bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

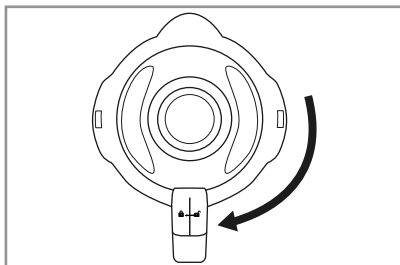


Abb.2

- 5) Drücken Sie die Dosierkappe **1** bis zum Anschlag in die Deckelöffnung.
- 6) Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **6**. Nutzen Sie dazu die Aussparungen am Motorblock **6** und achten Sie dabei darauf, dass der Pfeil ▼ am Mixaufsatz **3** auf das -Symbol zeigt. Drehen Sie den Mixaufsatz **3** im Uhrzeigersinn in die Position **8**, bis er hörbar einrastet. Nur wenn der Mixaufsatz **3** bündig aufgesetzt

ist, kann der Motor starten.

Geschwindigkeitsstufe wählen

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

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

■ Stufe 1 – 3

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

■ Stufe 3 – 5

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

■ Stufe P (Pulsfunktion)

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

i Hinweis

- Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mit maximal 180 g Eiswürfeln (ca. 13 Stück). Ansonsten zerkleinert das Gerät die Eiswürfel nicht optimal.

Einfüllen im Betrieb

⚠ WARNUNG!

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

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

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

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

- 1) Stellen Sie immer erst den Schalter **5** in Aus-Stellung („0“) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Warten Sie erst den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** nehmen. Drehen Sie dazu den Mixaufsatz **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil ▼ unter dem Griff des Mixaufsatzes **3** über der Position  steht. Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben vom Motorblock **6** ab.

Nützliche Hinweise

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

Vanille-Shake

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

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

Cappuccino-Shake

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

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

Tropical-Mix

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

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

Nuss-Nougat-Shake

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

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

Möhren-Shake

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

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

Johannisbeer-Mix

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

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

Hawaii-Shake

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

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

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

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

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

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

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

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

Hinweis

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

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz **3**, insbesondere nicht im Betrieb. Die Schneidmesser **4** sind sehr scharf!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Mixaufsatz reinigen

- Reinigen Sie den Mixaufsatz **3** nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht an den Schneidmessern **4** verletzen können.
- Reinigen Sie die Dosierkappe **1** und den Deckel **2** in milder Seifenlauge. Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung **9** richtig sitzt, bevor Sie den Deckel **2** erneut verwenden.

i Hinweis

- Sie können den Deckel **2**, die Dosierkappe **1** und den Mixaufsatz **3** mit den Schneidmessern **4** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, sie nicht einzuklemmen.

- Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung durch folgende Alternative: Füllen Sie den Mixaufsatz **3** mit 750 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen Sie den Deckel **2** und setzen Sie den Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **6**. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal die Pulsfunktion, so dass die Schneidmesser **4** mit maximaler Drehzahl durch das Wasser pflügen. Spülen Sie danach den Mixaufsatz **3** mit viel klarem Wasser aus, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

- Um hartnäckige Verschmutzungen besser entfernen zu können, können Sie den Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** vom Behälter **B** des Mixaufsatzes **3** lösen:

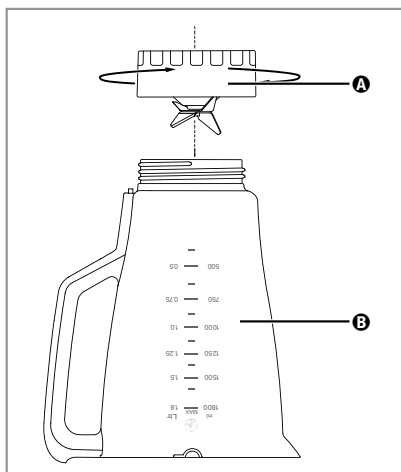


Abb. 3

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Motorblock reinigen

- 1) Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Oberflächen danach gut ab.
- 2) Kontrollieren Sie bei jeder Reinigung, dass der Kontaktschalter in der Aufnahme für den Mixaufsatz **3** nicht durch Schmutzreste blockiert ist. Wenn Sie eventuelle Blockierungen nicht mit der Ecke von einem Blatt Papier lösen können, wenden Sie sich an den Kundendienst. Verwenden Sie auf keinen Fall einen harten Gegenstand, der Kontaktschalter könnte dadurch beschädigt werden.
- 3) Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen an der Unterseite des Motorblocks **6** ausschließlich mit einem trockenen Tuch oder einem Staubpinsel. Achten Sie darauf, dass nichts durch die Lüftungsöffnungen in das Gerät gelangt.

Nach dem Reinigen

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

Aufbewahren

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

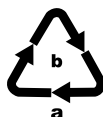


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 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 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 Servicenerlassung 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) 472515_2407 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) 472515_2407 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 472515_2407

Importeur

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

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
09/2024 · Ident.-No.: SSMKH600A1-082024-1

IAN 472515_2407