

SILVERCREST®



BLENDER SSMKH 600 A1

PL

BLENDER KIELICHOWY

Instrukcja obsługi

LV

BLENDERIS

Lietošanas pamācība

EE

KANNMIKSER

Kasutusjuhend

DE

AT

CH

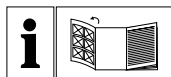
STANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 472515_2407

PL

LV



PL

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

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

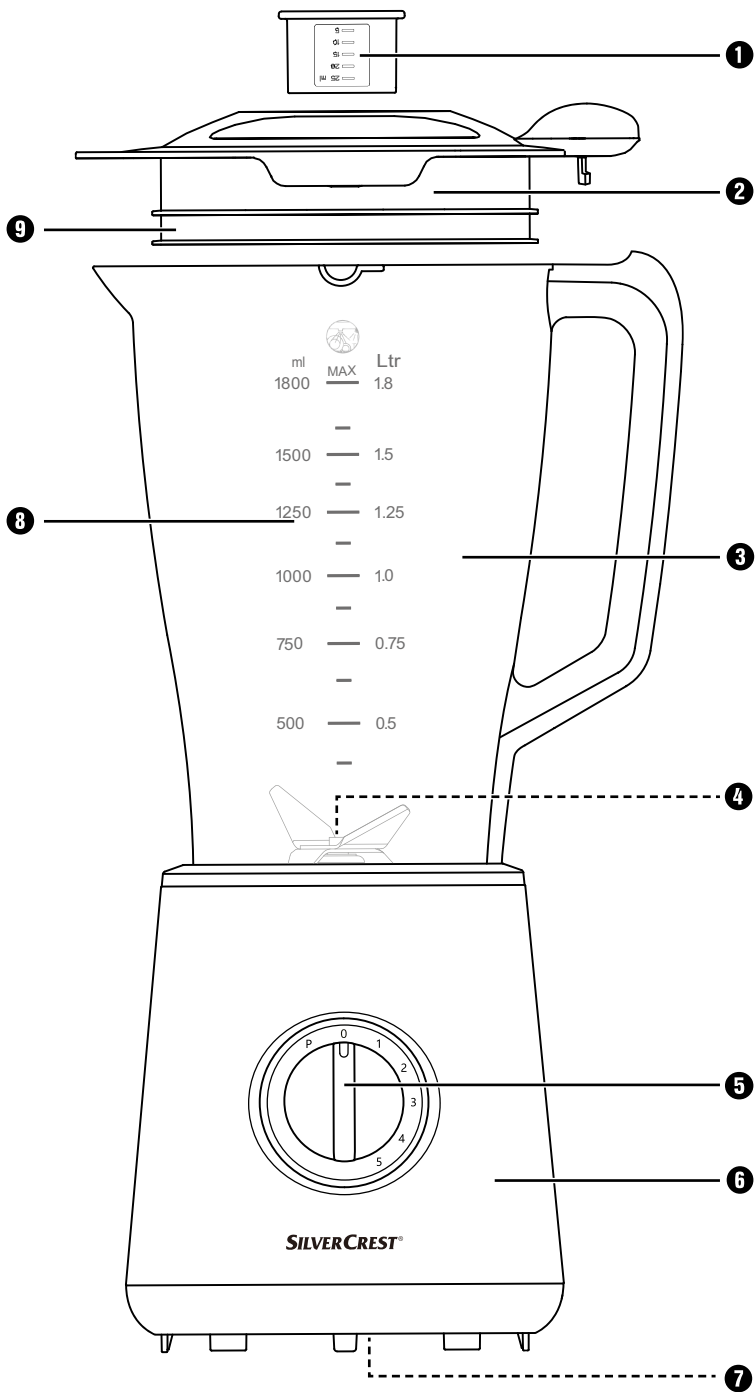
LV

Pirms lasīšanas atlokiēt lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
EE	Kasutusjuhend	Lehekülj	15
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43



Spis treści

Wprowadzenie	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Opis urządzenia	2
Dane techniczne	2
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	3
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Rozpakowanie	6
Ustawianie	6
Obsługa	6
Napełnianie i montowanie przystawki miksującej	6
Wybór stopnia prędkości	7
Napełnianie podczas pracy	8
Zdejmowanie przystawki miksującej	8
Przydatne wskazówki	8
Przepisy	9
Shake bananowy	9
Shake waniliowy	9
Shake Cappucino	9
Koktajl tropikalny	9
Shake z kremem nugatowo orzechowym	9
Shake marchewkowy	9
Koktajl porzeczkowy	9
Shake po hawajsku	10
Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy	10
Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho)	10
Czyszczenie	10
Czyszczenie przystawki miksującej	11
Czyszczenie bloku silnika	12
Po zakończeniu czyszczenia	12
Przechowywanie	12
Utylizacja	12
Utylizacja urządzenia	12
Utylizacja opakowania	13
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	13
Serwis	14
Importer	14

Wprowadzenie

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do ...

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

Do czego nie jest przeznaczone to urządzenie ...

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

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

Zakres dostawy

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

- blok silnika, z kablem i wtyczką sieciową
- przystawka miksująca
- pokrywa
- przykrywa otworu wlotowego
- instrukcja obsługi

Opis urządzenia

- 1 przykrywa otworu wlotowego
- 2 pokrywa
- 3 przystawka miksująca
- 4 nóż tnący
- 5 przełącznik
- 6 blok silnika
- 7 schowek na kabel zasilający
- 8 skala
- 9 Uszczelka gumowa pokrywy

Dane techniczne

Napięcie nominalne	220 - 240 V ~ , 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Pojemność	ok. 2,4 litra
Maks. ilość napełnienia	1,8 litra
Klasa ochronności	II / 
Czas pracy ciągłej	3 minuty

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.

	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Upewnij się, że blok silnika, kabel sieciowy ani wtyczka nie są zanurzone w wodzie ani innej cieczy.
- Korzystaj z urządzenia wyłącznie w suchych pomieszczeniach, nigdy na wolnym powietrzu ani w wilgotnych pomieszczeniach.
- Zwróć uwagę, czy kabel w trakcie użytkowania urządzenia nie był wilgotny ani mokry. Kabel układać w taki sposób, aby nie został on zakleszczony lub uszkodzony w inny sposób.

- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi klienta.
- Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyczka sieciowa znajduje się w gniazdku.
- Przed każdym użyciem sprawdź stan urządzenia. Nie wolno używać urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń, w szczególności jeśli uszkodzenia dotyczą bloku silnika lub przystawki miksującej.
- W przypadku stwierdzenia nietypowych odgłosów pracy urządzenia lub zauważenia usterek jak najszybciej wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- Nigdy nie wkładaj ręk do przystawki miksującej, szczególnie podczas pracy urządzenia. Noże są bardzo ostre!
- Nigdy nie otwieraj pokrywy, gdy urządzenie znajduje się w trakcie pracy.
- Nie wolno pozostawiać żelazka parowego bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci.
- W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj do przystawki miksującej sztućców ani żadnych przyrządów do mieszania. Występuje poważne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń gdy włożone przedmioty dotkną obracających się z dużą prędkością noży.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.

- Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Zachowaj ostrożność podczas posługiwania się urządzeniem. Ostrza są bardzo ostre!
- Podczas opróżniania pojemnika do miksowania zachowaj ostrożność! Ostrza są bardzo ostre!
- Podczas czyszczenia urządzenia zachowaj ostrożność! Ostrza są bardzo ostre!
- Zanim zaczniesz zmieniać akcesoria lub dotkniesz części, które w trakcie pracy urządzenia się poruszają, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy się upewnić, aby mikser był zawsze wyłączony, zanim zacznie zdejmować się przystawkę miksującą z bloku silnika!
- Przystawkę miksującą należy używać wyłącznie z dołączonym do niej blokiem silnika.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Rozpakowanie

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

Ustawianie

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

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

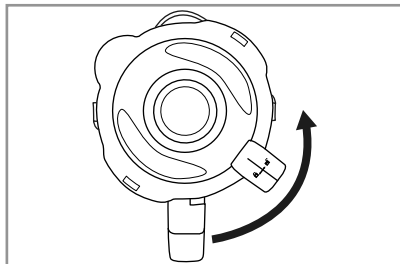
Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Silnik wyłącza się, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zdjęta z bloku silnika ❻ lub po otwarciu pokrywki ❷. W związku z tym można przeoczyć, że maszyna pozostaje w dalszym ciągu włączona. Silnik uruchamia się wtedy nagle, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zamontowana lub ponownie zamknie się pokrywkę ❷. Dlatego:
 - Podłączaj wtyczkę do gniazdka dopiero wtedy, gdy przystawka miksująca ❸ będzie do końca zapelniona i założona z zamknięciem.
 - Zawsze przed przystąpieniem do zamontowania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone lub wtyczka wyciągnięta z gniazdka.
 - Najpierw wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyk sieciowy i odczekaj do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ❸ lub otworzysz pokrywkę ❷.

Napełnianie i montowanie przystawki miksującej

- 1) Nakręć przystawkę miksującą ❸ obracając ją w lewo, aż strzałka ▼ pod uchwytem przystawki miksującej ❸ znajdzie się nad pozycją ➡. Zdejmij przystawkę miksującą ❸ prosto z bloku silnika ❻.
- 2) Zdemontuj pokrywkę ❷, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji ➡ (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.

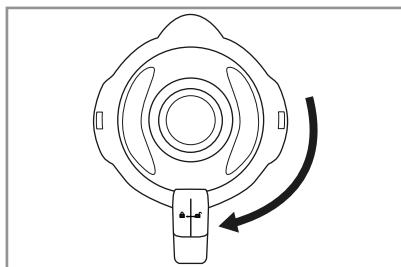


Rys. 1

- 3) Napełnij przystawkę miksującą **3** co najmniej do kreski umieszczonej najniżej na skali **8** i maksymalnie do oznaczenia MAX. Dla uzyskania optymalnych wyników zalecamy następujące maksymalne ilości napełnienia:

Produkt spożywczy	Maksymalna ilość napełnienia	Zalecany stopień	Zalecany czas obróbki
Płynny	1800 ml	1–3	60 sek.
Koktajle jogurtowe	1250 ml	2–5	90 sek.
Szejki mleczne / smoothies	1250 ml	2–5	60–90 sek.
Ciasto na naleśniki	1250 ml	3–5	90 sek.
Przecier dla niemowlaka	750 g	5	3 min
Majonez	2 jajka 250 ml oleju	3–5	90–120 sek.
Zupa jarzynowa	1500 ml	3–5	3 min
Kostki lodu	250 ml (ok. 13 szt.)	P	12x

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



Rys. 2

- 5) Włóż przykrywkę otworu wlotowego **1** w otwór przykrywki i obróć ją dokręcając w prawo.

- 6) Załóż napełnioną i zamkniętą przystawkę miksującą **3** na blok silnika **6**. W tym celu użyj otworów na bloku silnika **6** i upewnij się, że strzałka  na przystawce miksującej wskazuje na symbol . Obróć przystawkę miksującą **3** w prawo, w pozycję  aż się słyszalnie zatrzaśnie. Silnik uruchomi się tylko wtedy, gdy przystawka miksująca **3** zostanie dokładnie założona.

Wybór stopnia prędkości

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

Ustaw przełącznik **5** na ...

■ Stopień 1 – 3

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

■ Stopień 3 – 5

do stałych produktów spożywczych lub do rozdrabniania

- **Stopień P (funkcja pracy impulsowej)** do krótkotrwałej, intensywnej pracy impulsowej, np. do kruszenia kostek lodu lub do czyszczenia. Przelącznik prędkości ⑤ nie blokuje się w tym położeniu, żeby nie powodować nadmiernego przeciążania silnika. Z tego powodu przelącznik prędkości ⑤ przytrzymaj chwilę w tym położeniu.

❗ Wskazówka

- Napętnij nasadkę do miksowania ③ maksymalnie 180 g kostek lodu (ok. 13 szt.). W przeciwnym razie urządzenie nie rozdrobni kostek lodu optymalnie.

Napełnianie podczas pracy

⚠ OSTRZEŻENIE!

- By uzupełnić składniki podczas pracy, należy to wykonywać wyłącznie przez przewidzianą do tego przykrywkę otworu wlotowego ①. Nigdy nie otwieraj pokrywki ②.
- Nigdy nie wkładaj do przystawki miksującej ③ sztuców ani żadnych przyrządów do mieszania podczas pracy urządzenia. Występuje poważne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń gdy włożone przedmioty dotkną obracających się z dużą prędkością noży tnących ④.

Uzupełnianie produktów podczas pracy urządzenia, ...

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

Zdejmowanie przystawki miksującej

Po zakończeniu obróbki napętnionych produktów spożywczych:

- 1) Ustawiaj zawsze najpierw przelącznik ⑤ w położeniu wyłączonym („0”) i następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.

- 2) Odczekaj najpierw do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ③ z bloku silnika ⑥. W tym celu obróć przystawkę miksującą ③ obracając ją w lewo, aż strzałka ▼ pod uchwytem przystawki miksującej ③ znajdzie się nad pozycją ☐. Zdejmij przystawkę miksującą ③ prosto z bloku silnika ⑥.

Przydatne wskazówki

- Aby podczas przecierania stałych składników osiągnąć lepsze wyniki, należy dodawać je do przystawki miksującej ③ po kolei w małych porcjach, zamiast wkładania jednorazowo sporej ilości.
- Podczas obróbki składników stałych, należy pokroić je na drobniejsze kawałki (2 – 3 cm).
- Przy przecieraniu owoców lub warzyw należy dodać co najmniej 50 ml płynu.
- W pierwszej kolejności dodawaj do przystawki miksującej ③ gęstsze składniki, jak np. jogurt. Jeśli w czasie miksowania nie wszystkie składniki zostaną zebrane, zdejmij przystawkę miksującą ③ z bloku silnika ⑥, zdejmij pokrywkę ② i wymieszaj składniki np. łyżką. Załóż przystawkę miksującą ③ z zamkniętą pokrywką ② ponownie na blok silnika ⑥ i kontynuuj miksowanie.
- Podczas miksowania składników płynnych miksowanie należy rozpocząć przede wszystkim z nieznaczną ilością płynu. Następnie należy dodawać coraz więcej płynu przez otwór w pokrywce.
- Przykładając rękę do górnej części zamkniętego miksera można skutecznie usztywnić urządzenie.
- Do mieszania produktów spożywczych o konsystencji stałej lub gęstych przydatne może być zastosowanie stopnia P, aby zapobiec zablokowaniu się noża tnącego ④.

❗ Wskazówka

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

Przepisy

Shake bananowy

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

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

Shake waniliowy

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

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

Shake Cappucino

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

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

Koktajl tropikalny

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

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

Shake z kremem nugatowo-orzechowym

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

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

Shake marchewkowy

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

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

Koktajl porzeczkowy

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

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

Shake po hawajsku

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

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

Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy

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

Truskawki myjemy i oddzielamy szypułki. Kostki lodu kruszyć na stopniu P.

Miksujemy na 2 stopniu. Następnie dodajemy pozostałe składniki i całość miksujemy na 1 stopniu.

Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho)

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

Warzywa kroimy na kawałki o wielkości 2 cm.

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

Wskazówka

- Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami.
- W przypadku nietolerancji laktozy zalecamy stosowanie mleka bezlaktozowego. Należy przy tym pamiętać, że mleko bezlaktozowe jest nieco słodsze.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Przed przystąpieniem do czyszczenia miksera i jego elementów:

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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie sięgać do środka założonej przystawki miksującej , w szczególności podczas pracy. Noże tnące  są bardzo ostre!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Czyszczenie przystawki miksującej

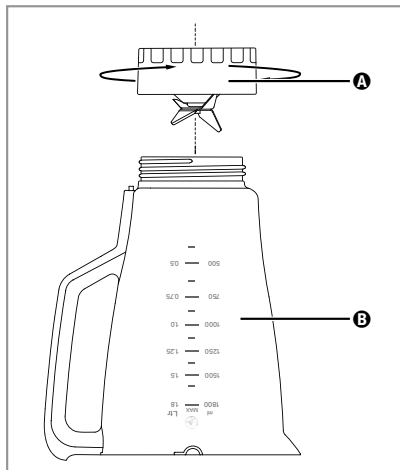
- Przystawkę miksującą ③ czyścić wyłącznie szczotką na długim drążku, by uniknąć dotykania noży tnących ④ rękoma.
- Umyj przykrywkę otworu wlotowego ① i pokrywkę ② w łagodnym roztworze wody z mydłem. Upewnij się, że gumowa uszczelka ⑤ jest prawidłowo osadzona, zanim ponownie użyjesz pokrywki ②.

i Wskazówka

-  Pokrywkę ②, przykrywkę otworu wlotowego ① oraz przystawkę miksującą ③ z nożem tnącym ④ można również myć w zmywarce do naczyń. Części plastikowe układaj w miarę możliwości w górnym koszu zmywarki i zwracaj uwagę, aby się nie zaklinowały.

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

- Aby łatwiej usuwać trudne do wyczyszczenia zabrudzenia, możesz zdemonstrować przystawkę ③ z nożami tnącymi ④ z pojemnika ⑥ przystawki miksującej ③:



Rys. 3

- 1) Zdejmij przystawkę miksującą ③ z bloku silnika ⑥. W celu zapewnienia lepszej stabilności zdemonstrowaj pokrywkę ② (patrz rys. 1).
- 2) Obróć urządzenie do góry nogami i odkręć przystawkę ③ w lewo, aby odłączyć ją od pojemnika ⑥ (patrz rys. 3).

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Ostrożnie obchodzić się z nożami tnącymi ④. Są one bardzo ostre!
- 3) Umyj dokładnie przystawkę ③ i pojemnik ⑥ w łagodnym roztworze wody z mydłem lub w zmywarce do naczyń.
 - 4) Przed ponownym montażem osusz dokładnie wszystkie elementy.
 - 5) Załóż przystawkę ③ z nożami tnącymi ④ ponownie na pojemnik ⑥ przystawki miksującej ③ i dokręć go w prawo.

Czyszczenie bloku silnika

- 1) Powierzchnie czyść zwilżoną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Następnie osusz dokładnie wszystkie powierzchnie.
- 2) Przy każdym czyszczeniu sprawdź, czy resztki zanieczyszczeń nie blokują przełącznika stykowego w mocowaniu przystawki miksującej ❸. Gdy nie można usunąć kartką papieru ewentualnych zanieczyszczeń w narożnikach, zwrócić się do serwisu. Nigdy nie używaj twardych przedmiotów, ponieważ mogłyby one zniszczyć przełącznik stykowy.
- 3) Ewentualne zabrudzenia pod blokiem silnika ❹ usuwaj wyłącznie suchą szmatką lub pędzelkiem. Uważaj, by przez otwory wentylacyjne do środka urządzenia nie przedostały się żadne przedmioty.

Po zakończeniu czyszczenia

Przed złożeniem miksera do ponownego użytku dokładnie wysusz wszystkie elementy. Nasadkę do miksowania ❸ najlepiej jest suszyć, stawiając ją dnem do góry.

Przechowywanie

- 1) Jeśli zamierzasz odstawić mikser na dłuższy okres czasu, dokładnie go wyczyść (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- 2) Kabel zasilający nawiń w kierunku strzałki w schowku na kabel zasilający ❶ znajdującym się na spodzie bloku silnika ❹.
- 3) Mikser trzymaj w chłodnym, suchym miejscu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



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

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

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

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



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

Utylizacja opakowania



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



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 472515_2407 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 472515_2407.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 472515_2407

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

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

Sisukord

Sissejuhatus	16
Sihipärane kasutamine	16
Tarnekomplekt	16
Seadme kirjeldus	16
Tehnilised andmed	16
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	17
Ohutusjuhised	17
Pakendist väljavõtmine	20
Paigaldamine	20
Käsitsemine	20
Kannu täitmine ja monteerimine	20
Kiirusastme valimine	21
Täitmine käitamisel	22
Kannu eemaldamine	22
Kasulikud juhised	22
Retseptid	23
Banaanikokteil	23
Vaniljekokteil	23
Cappuccinokokteil	23
Troopiline segu	23
Pähkli-nugati kokteil	23
Porgandikokteil	23
Sõstrasegu	23
Hawaii kokteil	24
Mahlakas ananassi-maasika segu	24
Andalusia külm supp (gazpacho)	24
Puhastamine	24
Kannu puhastamine	24
Mootoriploki puhastamine	25
Pärast puhastamist	25
Hoidmine	26
Jäätmekäitlus	26
Seadme jäätmekäitlus	26
Pakendi jäätmekäitlus	26
Kompernaß Handels GmbH garantii	26
Teenindus	28
Importija	28

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul. Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmeäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult...

- toiduainete segamiseks, püreestamiseks, läbisegamiseks ning jääkuubikute peenestamiseks (purustamiseks),
- kodumajapidamises tavapärares kogustes ja ainult kodumajapidamistes kuivades ruumides.

See seade ei ole ette nähtud...

- ürtide, sibulate liha ja kõvade osadega toiduainete, nagu nt pähklite, seemnete, suurte terade või varte peenestamiseks,
- pähhlikreemi valmistamiseks,
- muude materjalide kui toiduainete töötlemiseks,
- kasutamiseks töönduslikul või tööstuslikul otstarbel,
- kasutamiseks niiskes keskkonnas või välitingimustes,
- kuumade/keevate vedelike töötlemiseks.

Kasutage ainult sellele seadmele ettenähtud tarvikuid ja varuosid. Teised osad ei pruugi olla piisavalt sobivad või ohutud!

Tarnekomplekt

Kontrollige pärast pakendist väljavõtmist tarnekomplekti täielikkust. Tarnekomplekti kuuluvad:

- Mootoriplokk koos võrgukaabli ja võrgupistikuga
- Kann
- Kaas
- Doseerimisava kork
- Kasutusjuhend

Seadme kirjeldus

- 1 Doseerimisava kork
- 2 Kaas
- 3 Kann
- 4 Lõikenoad
- 5 Lülit
- 6 Mootoriplokk
- 7 Kaablihoidik
- 8 Skaala
- 9 Kummitihend

Tehnilised andmed

Nimipinge	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nimivõimsus	600 W
Mahutavus	umbes 2,4 liitrit
Maksimaalne täitekogus	1,8 liitrit
Kaitseklass	II / 
PK aeg	3 minutit

PK aeg (pideva käitamise aeg) näitab, kui kaua tohib seadet kasutada, ilma et mootor ülekuumeneks ja saaks kahjustada. Pärast toodud PK aja möödumist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud toatemperatuurile.

Kasutatud hoiatusjuhis- sed ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja sead-
mel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja
sümboleid (kui see on asjakohane):

	OHT! Selle sümboli ja märgusõna- ga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhis viitab vahetult järgnevale ohuolu- korrale, mille eiramise tagajärjeks on surm või raske vigastus.
	HOIATUS! Selle sümboli ja mär- gusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise ta- gajärjeks võiks olla surm või raske vigastus.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võima- likule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla kerge või möödukas vigastus.

	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhis viitab või- malikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla varakahju.
	Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsus- tab seadme käsitsemist.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga kaitse pingestatud ja puudutatavate osade vahel.
	Ärge asetage vettel
	Sobiv nõudepesumasinas puhas- tamiseks.
	Kõik selle seadme osad, mis puutu- vad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Tagage, et mootoriplokki, võrgukaablit või võrgupistikut ei ase-
tata mitte kunagi vette või muudesse vedelikesse.
- Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte kunagi välistin-
gimustes või niiskes keskkonnas.
- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks
või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiilu-
da või muul viisil kahjustada.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtu-
de vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase
kvalifikatsiooniga isikul asendada.

- Tõmmake pärast kasutamist alati pistik pistikupesast välja. Ainult väljalülitamisest ei piisa, sest seni kuni võrgupistik on pistikupesas, on seadmes alati veel võrgupinge.
- Kontrollige iga kord enne kasutamist seadme laitmatut seisundit. Seadet ei tohi kasutada, kui seadmel, iseäranis mootoriploki või kannul, on tuvastatavad kahjustused.
- Kui tuvastate ebatavalist müra või lõhna või seadmel ilmneva väär-talitluse korral tõmmake võrgupistik koheselt pistikupesast välja.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ärge mitte kunagi pange kätt kannu sisse, iseäranis käitamise ajal. Lõikenoad on äärmiselt teravad!
- Ärge avage seadme töötamise ajal kaant.
- Ohu korral koheselt reageerimiseks ärge laske seadmel töötada ilma järelevalveta.
- Seni kuni seade töötab, ärge mitte kunagi pange kannu sisse söögiriistu või segamisvahendeid. Kui need puudutavad väga kiiresti pöörlevaid lõikenuge, siis esineb tõsine vigastusohht!
- Jälgige lapsi, et nad ei mängi seadmega.
- Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjel-datud.
- Seadme vael kasutamisel esineb vigastusohht.
- Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.

- Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Olge seadme kasutamisel ettevaatlik. Lõikenoad on väga teravad!
- Olge kannu tühjendamisel ettevaatlik! Lõikenoad on väga teravad!
- Olge seadme puhastamisel ettevaatlik! Lõikenoad on väga teravad!
- Enne tarvikute vahetamist või käitamisel liikuvate osade puudutamist lülitage seade välja ja tõmmake võrgupistik välja.
- Veenduge, et mikser on enne mootoriplokilt tõstmist alati välja lülitatud!
- Kasutage kannu ainult tarnekomplekti kuuluva mootoriplokiga!

⚠ **TÄHELEPANU! VARAKAHJU!**

- Ärge kasutage seadet otsese päikese kiirguse piirkonnas või kuumust tekitavate seadmete läheduses.
- Ärge mitte kunagi valage kannu keevaid vedelikke või väga kuuma toiduaineid! Laske neil esmalt kehatemperatuurile jahtuda!
- Ärge mitte kunagi kasutage seadet tühjalt, st ilma lisanditeta kannus.

Pakendist väljavõtmine

- Eemaldage kõik pakendi osad või kaitseki-
led seadmelt. Hoidke pakend alles seadme
kaitstult hoidmiseks või nt remondi korral
saatmiseks.
- Veenduge enne seadme kasutamist, et
seade, samuti võrgukaabel koos võrgupisti-
kuga ning kõik tarvikud ja seadme osad on
kahjustamata.
- Puhastage enne kannmikseri esimest ka-
sutamist hoolikalt kõik osad (vt peatükk
„Puhastamine“).

Paigaldamine

Pärast kõikide osade puhastamist nagu peatükis
„Puhastamine“ kirjeldatud:

- Paigaldage seade selliselt, ...
 - et võrgukaabel juhitakse läbi tagaküljel
oleva väljalõike,
 - et võrgupistik on ohu korral pistikupesast
väljatõmbamiseks koheselt ligipääsetav,
 - et seade seisab stabiilselt ja libisemis-
kindlalt, nii et iminapad on fikseerunud
ja seade ei kuku vibratsioonide korral
ümbär,
 - et võrgukaabel ei ulatu töösooni ja
seade ei saa võrgukaablist kogemata
tõmbamisel ümber kukkuda.

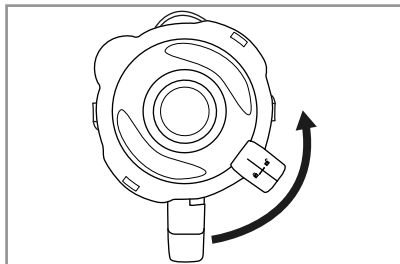
Käsitsemine

⚠ HOIATUS!

- Mootor lülitub kannu ③ mootoriplokilt ⑥
eemaldamisel või kaane ② avamisel välja.
Siis võidakse mitte märgata, et masin on
veel sisse lülitatud. Mootor käivitub siis
kannu ③ paigaldamisel või kaane ②
sulgemisel ootamatult uuesti. Seetõttu:
 - Ühendage võrgupistik pistikupesasse alles
siis, kui kann ③ on täidetud ja suletult
monteeritud.
 - Veenduge alati enne monteerimist, et
seade on välja lülitatud või võrgupistik
on välja tõmmatud.
 - Enne kannu ③ eemaldamist või kaane ②
avamist lülitage seade esmalt välja, tõm-
make võrgupistik välja ja oodake, kuni
mootor seiskub.

Kannu täitmine ja monteerimine

- 1) Keerake kannu ③ vastupäeva, kuni kan-
nu ③ käepideme all olev nool ▼ asub
asendi ➡ kohal. Eemaldage kann ③ otse
mootoriplokilt ⑥ ülespoole.
- 2) Eemaldage kaas ②, selleks keerake kaant
nii kaugele vastupäeva asendi ➡ suunas
(vt joonis 1), kuni saate kaane ülespoole
ära tõmmata.

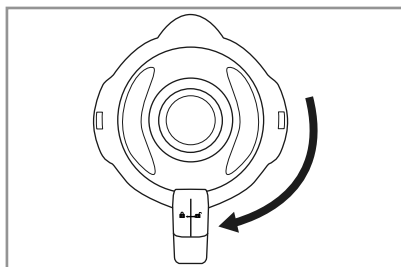


Joonis 1

- 3) Täitke kann ③ vähemalt kuni skaala ⑧ alumise kriipsuni ja maksimaalselt kuni märgini MAX. Optimaalsete tulemuste saavutamiseks soovitame me järgmisi maksimaalseid täitekoguseid:

Toiduaine	Maksimaalne täitekogus	Soovitatav aste	Soovitatav töötlemisaeg
Vedelikud	1800 ml	1–3	60 sekundit
Jogurti-segujoogid	1250 ml	2–5	90 sekundit
Piimakokteilid/smuutid	1250 ml	2–5	60–90 sekundit
Pannkoogitainas	1250 ml	3–5	90 sekundit
Imikupüree	750 g	5	3 minutit
Majonees	2 muna 250 ml õli	3–5	90–120 sekundit
Aedviljasupp	1500 ml	3–5	3 minutit
Jääkuubikud	250 ml (umbes 13 tükki)	P	12x

- 4) Suruge kaas ② nihutatult uuesti tugevasti kannu ③ peale. Sulgege kaas ②, selleks keerake kaant päripäeva asendisse , kuni kaas fikseerub kuuldavalt (vt joonis 2). Jälgige, et tila kannul ③ on suletud. Mootorit saab käivitada ainult siis, kui kaas ② on paigaldatud täpselt.



Joonis 2

- 5) Vajutage doseerimisava kork ① kuni tõkise-ni kaanel olevasse avasse.
- 6) Asetage täidetud ja suletud kann ③ mootoriploki ⑥. Kasutage selleks väljalõikeid mootoriploki ⑥ ja jälgige sealjuures, et nool ▼ kannul ③ on suunatud  sümbolile. Keerake kann ③ päripäeva asendisse , kuni kann fikseerub kuuldavalt. Mootorit saab käivitada ainult siis, kui kann ③ on paigaldatud täpselt.

Kiirusastme valimine

Kui kann ③ on täidetud ja asub täielikult suletult mootoriploki ⑥, võite seadme sisse lülitada.

Seadke lüliti ⑤ asendisse...

■ Aste 1 – 3

vedelate või pooltahkete toiduainete korral nende segamiseks, püreestamiseks ja läbisegamiseks

■ Aste 3 – 5

tahkemate toiduainete korral või peenestamiseks

■ Aste P (pulseeriv funktsioon)

lühikeseks, jõuliseks, pulseerivaks käitamiseks, nt jääkuubikute purustamiseks või puhastamiseks. Lüliti ⑤ selles asendis mootori ülekoormamise vältimiseks ei fikseeru. Hoidke lüliti ⑤ seetõttu selles asendis ainult lühidalt.

① Juhis

- ▶ Täitke kann ③ maksimaalselt 180 g jääkuubikutega (umbes 13 tükki). Vastasel juhul ei peenesta seade jääkuubikuid optimaalselt.

Täitmine käitamisel

⚠ HOIATUS!

- Kui soovite käitamise ajal midagi lisada, tohite avada ainult selleks ettenähtud doseerimisava korki ❶. Ärge mitte mingil juhul avage kaant ❷.
- Seni kuni seade töötab, ärge mitte kunagi pange kannu ❸ söögiriistu või segamisvahendeid. Kui need puudutavad väga kiiresti pöörlevaid löikenuge ❹, esineb tõsine vigastusohut!

Käitamise ajal millegi lisamiseks,...

- 1) Tõmmake doseerimisava kork ❶ kaanest ❷ välja.
- 2) Lisage lisandid.
- 3) Vajutage doseerimisava kork ❶ seejärel uuesti kaanes olevasse avasse.

Kannu eemaldamine

Kui lisatud toiduainete töötlemine on lõppenud:

- 1) Seadke alati esmalt lüliti ❺ väljalülitatud asendisse („0”) ja tõmmake võrgupistik välja.
- 2) Enne kannu ❸ eemaldamist mootoriplokilt ❻ oodake esmalt, kuni mootor seiskub. Keerake selleks kannu ❸ vastupäeva, kuni kannu ❸ käepideme all olev nool ▼ asub asendi  kohal. Eemaldage kann ❸ otse mootoriplokilt ❻ ülespoole.

Kasulikud juhised

- Tahkete lisandite püreestamisel parimate tulemust saavutamiseks lisage kannu ❸ suure koguse korraga lisamise asemel järkjärgult ainult väikesi koguseid.
- Tahkete lisandite töötlemisel lõigake need väikesteks tükkideks (2–3 cm).
- Lisage puu- või aedviljade püreestamisel juurde vähemalt 50 ml vedelikku.
- Lisage kannu ❸ esmalt paksema konsistentsiga lisandid nagu nt jogurt. Kui mikserdamisel ei peaks kõiki lisandeid kaasa haaratama, eemaldage kann ❸ mootoriplokilt ❻, eemaldage kaas ❷ ja segage lisandid nt lusikaga läbi. Asetage suletud kaanega ❷ kann ❸ uuesti mootoriploki ❻ ja jätkake mikserdamist.
- Vedelate lisandite mikserdamisel alustage esmalt väiksema vedelikukogusega. Lisage siis järkjärgult läbi kaanes oleva ava rohkem vedelikku.
- Käitamise ajal oma käe ülevalt suletud kannmikserile asetamisega saate seadet sellega hästi stabiliseerida.
- Tahkete või väga paksu konsistentsiga toiduainete läbisegamisel võib löikenugade ❹ kinnijäämise vältimiseks olla kasulik kasutada astet P.

❗ Juhis

- Ärge kasutage seadet söögisoola, rafineeritud suhkru või valge suhkru peenestamiseks, nagu nt tuhksuhkru valmistamiseks.

Retseptid

Banaanikokteil

- 2 banaani
- umbes 2 supilusikatäit suhkrut (olenevalt banaanide küpsusastmest ja isiklikust maitsest)
- ½ liitrit piima
- 1 pritse sidrunimahla

Koorige banaanid ja püreestage banaanid astmel 2. Lisage järkjärgult piim, siis suhkur ja sidrunimahl. Mikserdage kõike seni, kuni tekib ühtlane vedelik. Serveerige kokteil jääga jahutatult.

Vaniljekokteil

- ¼ liitrit piima
- 250 g vaniljejäätist
- 125 g jääkuubikuid
- 1½ teelusikatäit suhkrut

Purustage jääkuubikud astmel **P**. Lisage ülejäänud lisandid mikserisse. Mikserdage kõike seni astmel 2, kuni tekib ühtlane vedelik.

Cappuccinokokteil

- 65 ml külma espressot (või väga kanget kohvi)
- 65 ml piima
- 15 g suhkrut
- 65 g vaniljejäätist
- 100 g jääkuubikuid

Purustage jääkuubikud astmel **P**. Lisage espresso, piim ja suhkur. Mikserdage kõike astmel 2, kuni suhkur on lahustunud. Lisage lõpuks vaniljejäätis ja mikserdage kõik lühidalt astmel 1 läbi.

Troopiline segu

- 125 ml ananassimahla
- 60 ml papaiamahla
- 50 ml apelsinimahla
- ½ väikest purki virsikuid koos mahlagaga
- 125 g jääkuubikuid

Purustage jääkuubikud astmel **P**. Valage kõik lisandid mikserisse ja segage kõik astmel 3 läbi.

Pähkli-nugati kokteil

- ½ liitrit piima
- 200 g pähkli-nugati kreemi
- 1 kuulike vaniljejäätist
- 50 ml rööska koort

Segage kõik lisandid mikseris astmel 3, kuni kõik on ühtlaselt läbi segatud.

Porgandikokteil

- 300 ml õunamahla
- 500 ml porgandimahla
- 4 supilusikatäit õli (nisuidu- või rapsiõli)
- 4 supilusikatäit sidrunimahla
- Ingveripulbrit
- Pipart

Lisage õunamahl, õli ja sidrunimahl mikserisse ja segage kõik astmel 2. Siis lisage porgandimahl ja mikserdage kõik astmel 2 läbi. Maitsestage siis kokteil ingveripulbri ja pipraga.

Sõstrasegu

- 2 teelusikatäit mett
- 2 banaani
- ¼ liitrit petipiima
- ¼ liitrit (must)sõstramahla

Valage kõik lisandid mikserisse ja mikserdage kõik astmel 3 läbi.

Hawaii kokteil

- 4 banaani
- ¼ liitrit ananassimahla
- ½ liitrit piima
- 2 sl mett
- ¼ liitrit rummi

Koorige banaanid ja püreestage banaanid astmel 2. Valage kõik täiendavad lisandid juurde ja segage kõik astmel 1.

Mahlakas ananassi-maasika segu

- 250 ml ananassimahla
- 200 g maasikaid
- 300 ml õunamahla
- 4 jääkuubikut

Peske maasikad ja eemaldage rohelised osad. Purustage jääkuubikut astmel P. Püreestage astmel 2. Valage siis ülejäänud lisandid juurde ja mikserdage kõik astmel 1.

Andaluusia külm supp (gazpacho)

- ½ kurki
- 1 lihatomat
- 1 roheline paprika
- ½ sibulat
- 1 küüslauguküüs
- ½ valget kuklit
- ½ teelusikatäit soola
- 1 teelusikatäis punast veiniädikait
- 1 supilusikatäis oliiviõli

Lõigake aedviljad umbes 2 cm suurusteks tükkideks. Lisage mikserisse esmalt tomatitükid ja seejärel kurk. Püreestage need astmel 3. Valage juurde ülejäänud lisandid ja püreestage/segage kõik astmel 3, kuni tekib ühtlane supp. Serveerige kõik koos leivaga.

i Juhis

- Retseptidele garantii ei kehti. Kõik lisandi- ja valmistusandmed on orienteeruvad väärtused. Täiendage neid retsepte oma isiklike kogemuste põhjal.
- Laktoositalumatuse korral soovitame kasutada laktoosivaba piima. Arvestage sealjuures siiski, et laktoosivaba piim maitseb veidi magusamana.

Puhastamine

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT!

Enne kannmikseri ja selle osade puhastamist:

- Veenduge, et seade on välja lülitatud ja võrgupistik on välja tõmmatud.
-  Mitte mingil juhul ei tohi mootoriplokki ❸ asetada vette või teistesse vedelikesse. Seeläbi võib elektrilöögi tõttu tekkida eluohtlik olukord ja seade või saada kahjustada.
- Ärge mitte kunagi avage seadme korpust. Vastasel juhul võib elektrilöögi tõttu tekkida eluohtlik olukord.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ärge mitte kunagi pange kätt kannu ❸ sisse, iseäranis käitamise ajal. Lõikenoad ❹ on väga teravad!

❗ TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Ärge mitte kunagi kasutage plastpindadel lahusteid või küürimisvahendeid, vastasel juhul võivad pealispinnad saada kahjustada.

Kannu puhastamine

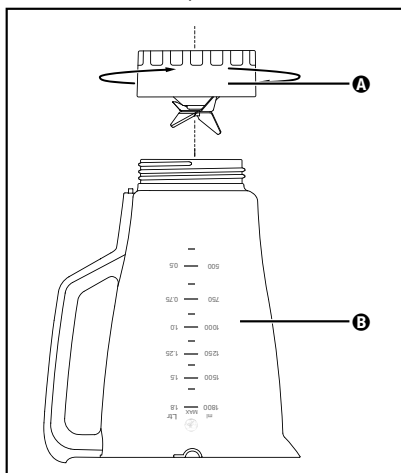
- Lõikenugade ❹ juures vigastuste vältimiseks puhastage kannu ❸ ainult pikavarrelise pesuharjaga.
- Puhastage doseerimisava korki ❶ ja kaant ❷ neutraalses seebivees. Jälgige, et kummitihend ❹ on enne kaane ❷ uuesti kasutamist õigesti paigaldatud.

i Juhis

-  Kaant **2**, doseerimisava korki **1** ja kannu **3** koos lõikenugadega **4** võite puhastada ka nõudepesumasinas. Asetage osad nõudepesumasinas võimalikult ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni.

- Kui te ei puhasta seadet vahetult pärast kasutamist, saavutate piisava hügieenilise puhastuse enamikel juhtudel järgmise alternatiivse võimalusega: Täitke kann **3** 750 ml veega ja lisage juurde mõni tilk neutraalset pesuainet. Sulgege kaas **2** ja asetage kann **3** mootoriplokile **6**. Ühendage võrgupistik pistikupessa ja lülitage paar korda pulseerivat funktsiooni, nii et lõikenoad **4** liiguvad maksimaalsel pöörlemissagedusel läbi vee. Loputage seejärel kann **3** rohke puhta veega üle, nii et kõik pesuaine jäägid on eemaldatud.

- Tugeva mustuse paremaks eemaldamiseks võite seguri **A** koos lõikenugadega **4** kannu **3** anuma **B** küljest vabastada:



Joonis 3

- 1) Eemaldage kann **3** mootoriplokilt **6**. Parema püsivuse tagamiseks eemaldage kaas **2** (vt joonis 1).
- 2) Pöörake seade ümber ja keerake segurit **A** vastupäeva, nii et segur tuleb mahuti **B** küljest lahti (vt joonis 3).

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Käige lõikenugadega **4** ümber ettevaatlikult. Need on väga teravad!
- 3) Puhastage segur **A** ja mahuti **B** põhjalikult sooja seebivees või nõudepesumasinas.
- 4) Kuivatage kõik osad enne uuesti kokkupaketumist põhjalikult.
- 5) Asetage segur **A** koos lõikenugadega **4** uuesti kannu **3** anumale **B** ja keerake segur päripäeva kinni.

Mootoriploki puhastamine

- 1) Puhastage pealispindu niiske lapiga. Vajadusel valage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige üle vaid veega niisutatud lapiga, et eemaldada võimalikud pesuaine jäägid. Kuivatage pealispinnad seejärel hästi.
- 2) Kontrollige igal puhastamisel, ega kontaktlüliti kannu **3** kinnituses ei ole mustusejääkidega blokeeritud. Kui te ei saa võimalike jääke paberilehe nurgaga eemaldada, pöörduge klienditeeninduse poole. Ärge mitte mingil juhul kasutage kõva eset, kontaktlüliti võiks saada sellega kahjustada.
- 3) Eemaldage mootoriploki **6** alumiselt küljelt võimalik mustus ainult kuiva lapi või tolmutpintsliga. Jälgige, et mitte midagi ei satu läbi õhutusavade seadmesse.

Pärast puhastamist

Laske enne seadme uuesti kokkupanekut ja kasutamist kõigil osadel hästi kuivada. Kannu **3** saab kõige paremini kuivatada, kui seada see ümberpööratult.

Hoidmine

- 1) Kui te kannmikserit pikemat aega ei kasuta, puhastage seade põhjalikult (vt peatükk „Puhastamine“).
- 2) Kerige võrgukaabel noole suunas ümber mootoriploki **6** põhjal oleva kaablihoidi-ku **7**.
- 3) Hoidke seadet jahedas kuivas kohas.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See

direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta.
Säästke keskkonda ja käideldge nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käideldge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käideldge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käideldge need sorteeritult.

Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote.

Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesi hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesi ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 472515_2407, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiате toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 472515_2407 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 472515_2407

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	30
Noteikumiem atbilstoša lietošana	30
Piegādes komplekts	30
Ierīces apraksts	30
Tehniskie dati	30
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	31
Drošības norādījumi	31
Izsaiņošana	34
Uzstādīšana	34
Lietošana	34
Blendēšanas trauka piepildīšana un uzlikšana	34
Ātruma pakāpes izvēle	35
Produktu iepildīšana ierīces darbības laikā	36
Blendēšanas trauka noņemšana	36
Noderīgas norādes	36
Receptes	37
Banānu kokteilis	37
Vaniļas kokteilis	37
Kapučīno kokteilis	37
Tropisko augļu kokteilis	37
Kokteilis ar riekstu un nugas krēmu	37
Burkānu kokteilis	37
Upeņu kokteilis	37
Havaju kokteilis	38
Atsvaidsinošs ananasu un zemeņu kokteilis	38
Andalūzijas aukstā zupa (gaspačo)	38
Tīrīšana	38
Blendēšanas trauka tīrīšana	38
Motora bloka tīrīšana	39
Pēc tīrīšanas	40
Uzglabāšana	40
Likvidēšana	40
Ierīces likvidēšana	40
Iepakojuma utilizēšana	40
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	41
Serviss	42
Importētājs	42

Ievads

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi! Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un utilizēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām lietojuma jomām. Nodot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzi arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi:

- pārtikas produktu maisīšanai, blendēšanai un kulšanai, kā arī ledus kubiņu smalcināšanai (sauktai arī par „drupināšanu”);
- tādām pārtikas produktu daudzumam, kas ir atbilstošs sadzīves vajadzībām, un tikai privātai lietošanai sausās telpās.

Šī ierīce nav paredzēta:

- zaļumu, sīpolu, gaļas un cietu pārtikas produktu, piemēram, riekstu, kauliņu, lielāka izmēra graudu vai kātu smalcināšanai;
- riekstu sviesta pagatavošanai;
- tādu materiālu pārstrādei, kas nav pārtikas produkti;
- izmantošanai komerciāliem vai industriāliem mērķiem;
- lietošanai mitrā vidē vai ārpus telpām;
- karstu/vārošu šķidrumu pārstrādei.

Izmantojiet tikai tādus piederumus un rezerves daļas, kas ir piemērotas šai ierīcei. Iespējams, ka citi piederumi nebūs piemēroti vai pietiekami droši šai ierīcei!

Piegādes komplekts

Pēc ierīces izsaiņošanas pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti. Piegādes komplektā ietilpst:

- motora bloks ar tīkla kabeli un kontaktspraudni
- blendēšanas trauks
- vāks
- dozēšanas vāciņš
- lietošanas instrukcija

Ierīces apraksts

- 1 Dozēšanas vāciņš
- 2 Vāks
- 3 Blendēšanas trauks
- 4 Griezējamsens
- 5 Slēdzis
- 6 Motora bloks
- 7 Kabeļa uzzišanas ietvars
- 8 Skala
- 9 Gumijas blīve

Tehniskie dati

Nominālais spriegums	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nominālā jauda	600 W
Tilpums	apm. 2,4 litri
Maks. iepildāmais daudzums	1,8 litri
Aizsardzības klase	II / □
Īsl. darbības laiks	3 minūtes

Īsl. darbības laiks (īslaicīgās darbības laiks) norāda, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, motoram nepārkarstot un nesabojājoties. Pēc norādītā īsl. darbības laika sasniegšanas ierīcei jāpaliek izslēgtai tik ilgi, līdz motors atdziest līdz istabas temperatūrai.

Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidēji smagi miesas bojājumi.

	IEVĒRĪBAI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒRĪBAI” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties materiālais kaitējums.
	Norāde apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Mainstrāva/maiņspriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārša vai pastiprināta izolācija starp spriegumaktīvām daļām un daļām, kurām iespējams pieskarties.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces daļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Drošības norādījumi

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Gādājiet, lai motora bloks, tīkla kabelis vai kontaktspraudnis nekad netiktu iegremdēts ūdenī vai citos šķidrumos.
- Lietojiet ierīci vienīgi sausās telpās un nekad nelietojiet to ārpus telpām vai mitrā vidē.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekad neklūtu slapjš vai mitrs. Novietojiet vadu tā, lai to nevarētu iespiest vai kā citādi bojāt.
- Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.

- Pēc ierīces lietošanas vienmēr atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas. Ar izslēgšanu vien nepietiek, jo ierīcei joprojām pienāk tīkla spriegums līdz brīdim, kad kontaktspraudnis tiek atvienots no kontaktligzdas.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai ierīce ir pilnīgā tehniskā kārtībā. Ierīci nedrīkst izmantot, ja tajā ir redzami bojājumi, jo īpaši uz motora bloka vai blendēšanas trauka.
- Saklausot netipiskus trokšņus vai konstatējot netipisku smaku, vai pamanot kļūdainu ierīces darbību, nekavējoties atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Nekad nelieciet rokas blendēšanas traukā, jo īpaši ierīces darbības laikā. Griezējasmehānismi ir ārkārtīgi asi!
- Neatveriet vāku, kamēr ierīce darbojas.
- Neatstājiet ierīci darbojamies bez uzraudzības, lai bīstamā situācijā uzreiz spētu reaģēt.
- Ierīces darbības laikā nekad nelieciet blendēšanas traukā galda piederumus vai maisīšanas priekšmetus. Pastāv nopietnu savainojumu gūšanas risks, tiem saskaroties ar ļoti ātri rotējošajiem griezējasmehānismiem!
- Lai nodrošinātu, ka bērni nerotaļājas ar ierīci, viņi ir jāpieskata.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā instrukcijā.
- Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms tās salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.

- Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu, un saprot ar to saistītos iespējamās apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Rīkojoties ar ierīci, ievērojiet piesardzību. Griezējasmeņi ir ļoti asi!
- Iztukšojot blendēšanas trauku, rīkojieties ļoti piesardzīgi! Griezējasmeņi ir ļoti asi!
- Tīrot ierīci, rīkojieties uzmanīgi! Griezējasmeņi ir ļoti asi!
- Pirms piederumu nomaiņas vai pieskaršanās tādām daļām, kuras ierīces darbības laikā kustas, izslēdziet ierīci un atvienojiet kontaktspraudni.
- Pirms blendera nocelšanas no motora bloka vienmēr pārlieciniet, ka blenderis ir izslēgts!
- Lietojiet blendēšanas trauku tikai kopā ar klāt pievienoto motora bloku!

⚠ IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nelietojiet ierīci tiešu saules staru vai karstumu izstarojošu ierīču tuvumā.
- Nekad neiepildiet blendēšanas traukā vārošus šķidrumus vai ļoti karstus pārtikas produktus! Vispirms ļaujiet tiem atdzist apmēram līdz remdenai temperatūrai!
- Nekad nedarbiniet ierīci tukšgaitā, t.i., bez blendēšanas traukā ievietotām piedevām.

Izsaiņošana

- Noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus vai aizsargplēves. Neizmetiet iepakojumu, lai to pēc tam varētu izmantot ierīces uzglabāšanai vai nosūtīšanai atpakaļ ražotājam, piemēram, remonta veikšanai.
- Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka ierīce, tikla kabelis ar kontaktspraudni un neviens no piederumiem un ierīces daļām nav bojāti.
- Pirms galda blendera pirmās lietošanas reizes rūpīgi noīrīet visas sastāvdaļas (skatiet nodaļu „Tīrīšana”).

Uzstādīšana

Kad ir noīrītas visas ierīces daļas, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”:

- Uzstādiet ierīci tā, lai:
 - tikla kabeli varētu izvilkst cauri padziļinājumam ierīces aizmugurē;
 - uzreiz būtu iespējams piekļūt kontaktspraudnim un bīstamā situācijā to varētu atvienot no kontaktligzdas;
 - tā atrastos stabilā stāvoklī uz neslidošas pamatnes un piesūcekņi varētu piesūkties pie virsmas, novēršot vibrāciju izraisītu ierīces apgāšanos;
 - tikla kabelis neiesniegtos darba zonā un ierīce nevarētu apgāzties, kad nejauši tiek pavilkts kabelis.

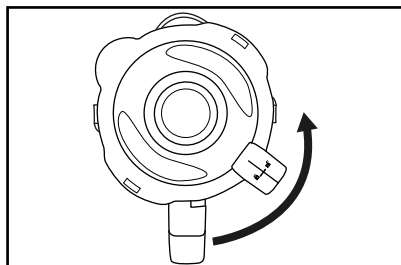
Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Motors izslēdzas, tiklīdz blendēšanas trauks ③ tiek noņemts no motora bloka ⑥ vai tiek atvērts vāks ②. Šādā gadījumā iespējams nepamano, ka ierīce vēl joprojām ir ieslēgta. Tiklīdz blendēšanas trauks ③ tiks uzlikts atpakaļ vai vāks ② atkal aizvērts, motors negaidīti ieslēgsies. Tāpēc:
 - Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā tikai tad, kad blendēšanas trauks ③ ir piepildīts un noslēgts.
 - Pirms trauka uzlikšanas uz motora bloka vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un kontaktspraudnis ir atvienots no kontaktligzdas.
 - Pirms blendēšanas trauka ③ noņemšanas vai vāka ② atvēršanas vispirms izslēdziet ierīci, atvienojiet kontaktspraudni un pagaidiet, līdz motors pilnībā apstājas.

Blendēšanas trauka piepildīšana un uzlikšana

- 1) Grieziet blendēšanas trauku ③ pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz bultiņa ▼ zem blendēšanas trauka ③ roktura atrodas virs pozīcijas ☑. Noņemiet blendēšanas trauku ③ no motora bloka ⑥, ceļot to taisnā virzienā augšup.
- 2) Noņemiet vāku ②, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam pozīcijas ☑ virzienā (skatiet 1. att.), līdz varat to nocelt virzienā uz augšu.

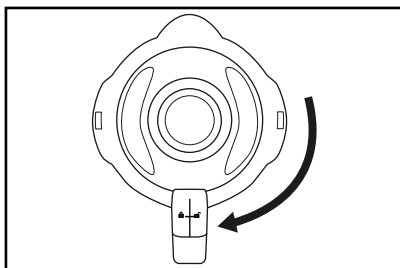


1. att.

- 3) Piepildiet blendēšanas trauku ❸ vismaz līdz skalas ❸ apakšējai līnijai un maksimāli līdz atzīmei „MAX”. Optimālu rezultātu sasniegšanai iesakām ievērot tālāk norādītos maksimālos iepildāmos daudzumus.

Pārtikas produkts	Maksimālais iepildāmais daudzums	Ieteicamā pakāpe	Ieteicamais apstrādes laiks
Šķidrumi	1800 ml	1–3	60 sek.
Jogurta kokteiļi	1250 ml	2–5	90 sek.
Piena kokteiļi / smūtiņi	1250 ml	2–5	60–90 sek.
Pankūku mikla	1250 ml	3–5	90 sek.
Ēdiens zidaiņiem	750 g	5	3 min.
Majonēze	2 olas 250 ml eļļas	3–5	90–120 sek.
Dārzeņu zupa	1500 ml	3–5	3 min.
Ledus kubiņi	250 ml (apm. 13 gab.)	P	12x

- 4) Ar nobīdi stingri uzspiediet vāku ❷ atpakaļ uz blendēšanas trauka ❸. Aizveriet vāku ❷, griežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz pozīcijai , līdz tas dzirdami nofiksējas (skatiet 2. att.). Pievērsiet uzmanību tam, lai blendēšanas trauka ❸ izliešanas kakliņš būtu noslēgts. Motors var ieslēgties tikai tad, ja vāks ❷ ir uzlikts tā, ka tas atrodas vienā līmenī ar trauku.



2. att.

- 5) Iespiediet dozēšanas vāciņu ❶ līdz galam vāka atverē.

- 6) Uzlieciet piepildīto un noslēgto blendēšanas trauku ❸ uz motora bloka ❹.

Šim nolūkam izmantojiet padziļinājumus motora blokā ❹ un raugieties, lai bultiņa ▼ uz blendēšanas trauka ❸ būtu vērsta pret  - simbolu. Grieziet blendēšanas trauku ❸ pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā , līdz tas dzirdami nofiksējas. Motors var ieslēgties tikai tad, ja blendēšanas trauks ❸ ir uzlikts tā, ka atrodas vienā līmenī ar motora bloku.

Ātruma pakāpes izvēle

Kad blendēšanas trauks ❸ ir piepildīts, pilnībā noslēgts un uzlikts uz motora bloka ❹, varat ieslēgt ierīci.

Pārslēdziet slēdzi ❺:

- **pakāpe 1–3:**
šķidrumiem vai vidēji cietiem pārtikas produktiem, maisīšanai, blendēšanai un kuļšanai.
- **pakāpe 3–5:**
cietākiem pārtikas produktiem vai produktu smalcināšanai.
- **pakāpe P (pulsējošais režīms):**
īslaicīgam, spēcīgam impulsu režīmam, piemēram, ledus kubiņu sadrupināšanai vai ierīces tīrīšanai. Slēdzis ❺ šajā pozīcijā nenofiksējas, lai nepārslogotu motoru. Tāpēc turiet slēdzi ❺ šajā pozīcijā tikai īsu brīdi.

i Norāde

- ▶ Piepildiet blendēšanas trauku **3** ar maks. 180 g ledus kubiņu (apm. 13 gab.). Pretējā gadījumā ledus kubiņu sasmalcināšanas kvalitāte nebūs apmierinoša.

Produktu iepildīšana ierīces darbības laikā

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Ja ierīces darbības laikā vēlaties traukā papildus iepildīt pārtikas produktus, drikstat atvērt vienīgi šim nolūkam īpaši paredzēto dozēšanas vāciņu **1**. Nekādā gadījumā neatveriet vāku **2**.
- ▶ Ierīces darbības laikā nekad neievietojiet blendēšanas traukā **3** galda piederumus vai kuļšanas priekšmetus. Pastāv nopietnu savainojumu gūšanas risks, tiem saskaroties ar ļoti ātri rotējošajiem griezējasmeņiem **4**!

Lai ierīces darbības laikā traukā iepildītu pārtikas produktus:

- 1) Izvelciet dozēšanas vāciņu **1** no vāka **2**.
- 2) Iepildiet sastāvdaļas.
- 3) Pēc tam iespiediet dozēšanas vāciņu **1** atpakaļ vāka atverē.

Blendēšanas trauka noņemšana

Kad iepildīto pārtikas produktu pārstrāde ir pabeigta:

- 1) Vispirms vienmēr pārslēdziet slēdzi **5** izslēgtā pozīcijā („0”) un atvienojiet kontaktspraudni.
- 2) Pirms blendēšanas trauka **3** noņemšanas no motora bloka **6** vispirms pagaidiet, līdz motors ir pilnībā apstājies. Šai nolūkā grieziet blendēšanas trauku **3** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz bultiņa ▼ zem blendēšanas trauka **3** roktura atrodas virs pozīcijas . Noņemiet blendēšanas trauku **3** no motora bloka **6**, ceļot to taisnā virzienā augšup.

Noderīgas norādes

- Lai sasniegtu optimālus rezultātus, blendējot cietas sastāvdaļas, blendēšanas traukā **3** pakāpeniski iepildiet nelielas pārtikas produktu porcijas, nevis visu blendējamo daudzumu vienā reizē.
- Pārstrādājot cietas sastāvdaļas, sagrieziet tās mazos gabaliņos (2 – 3 cm).
- Augļu vai dārzeņu blendēšanas laikā pievienojiet vismaz 50 ml šķidruma.
- Blendēšanas traukā **3** vispirms iepildiet piedevas ar biežāku konsistenci, piem., jogurtu. Ja blendēšanas laikā nav iespējams pievienot visas sastāvdaļas, noņemiet blendēšanas trauku **3** no motora bloka **6**, noņemiet vāku **2** un sajauciet saturu, piem., ar karoti. Uzlieciet blendēšanas trauku **3** ar noslēgtu vāku **2** atpakaļ uz motora bloka **6** un turpiniet blendēšanu.
- Blendējot šķidrās sastāvdaļas, sāciet blendēšanu ar mazu šķidruma daudzumu. Pēc tam caur vāka atveri pakāpeniski pievienojiet arvien vairāk šķidruma.
- Ja ierīces darbības laikā uzliksiet roku virsū uz noslēgtā galda blendera, varēsiet efektīvi stabilizēt ierīci.
- Cietu vai ļoti viskozu pārtikas produktu sakulšanai var noderēt **P** pakāpes izmantošana, lai novērstu griezējasmeņu **4** iestrēgšanu.

i Norāde

- ▶ Neizmantojiet ierīci, lai smalcinātu galda sāli, rafinēto vai balto cukuru, lai, piemēram, iegūtu pūdercukuru.

Receptes

Banānu kokteilis

- 2 banāni
- apm. 2 ēdamkarotes cukura (atkarībā no banānu gatavības pakāpes un individuālās gaumes)
- ½ l piena
- 1 spiediņš citrona sulas

Nomizojiet un sablendējiet banānus, izmantojot 2. pakāpi. Pakāpeniski pievienojiet pienu, pēc tam cukuru un citrona sulu. Visu blendējiet tik ilgi, līdz izveidojas viendabīgs šķidrums. Pasniedziet kokteili atdzesētu.

Vaniļas kokteilis

- ¼ l piena
- 250 g vaniļas saldējuma
- 125 g ledus kubiņu
- 1 ½ tējkarote cukura

Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Iepildiet blenderī pārējās sastāvdaļas. Blendējiet 2. pakāpē visu tik ilgi, līdz izveidojas viendabīgs šķidrums.

Kapučīno kokteilis

- 65 ml aukstas espresso kafijas (vai ļoti stipras kafijas)
- 65 ml piena
- 15 g cukura
- 65 g vaniļas saldējuma
- 100 g ledus kubiņu

Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Pievienojiet espresso kafiju, pienu un cukuru. 2. pakāpē visu sablendējiet, līdz cukurs ir izšķīdis. Beigās pievienojiet vaniļas saldējumu un īsu brīdi visas sastāvdaļas sajauciet, izmantojot 1. pakāpi.

Tropisko augļu kokteilis

- 125 ml ananasu sulas
- 60 ml papaijas sulas
- 50 ml apelsīnu sulas
- ½ mazās kārbas ar persikiem sulā
- 125 g ledus kubiņu

Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Iepildiet visas sastāvdaļas blenderī un visu kārtīgi sajauciet, izmantojot 3. pakāpi.

Kokteilis ar riekstu un nugas krēmu

- ½ l piena
- 200 g riekstu un nugas krēma
- 1 bumbiņa vaniļas saldējuma
- 50 ml saldā krējuma

Samaisiet visas sastāvdaļas, izmantojot 3. pakāpi, līdz viss ir viendabīgi samaisījies.

Burkānu kokteilis

- 300 ml ābolu sulas
- 500 ml burkānu sulas
- 4 ēdamkarotes eļļas (kviešu dīgstu vai rapšu)
- 4 ēdamkarotes citronu sulas
- ingvera pulveris
- pipari

Iepildiet ābolu sulu, eļļu un citronu sulu blenderī un visu kārtīgi sablendējiet, izmantojot 2. pakāpi. Pēc tam pievienojiet burkānu sulu un visu kārtīgi sablendējiet, izmantojot 2. pakāpi. Pēc tam bagātiniet kokteiļa garšu, pievienojot ingvera pulveri un piparus.

Upeņu kokteilis

- 2 tējkarotes medus
- 2 banāni
- ¼ l paniņu
- ¼ l upeņu sulas

Iepildiet visas sastāvdaļas blenderī un visu kārtīgi sablendējiet, izmantojot 3. pakāpi.

Havaju kokteilis

- 4 banāni
- ¼ l ananasu sulas
- ½ l piena
- 2 ēdamkarotes medus
- ¼ l ruma

Nomizojiet un sablendējiet banānus, izmantojot 2. pakāpi. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas un sajauciet visu kopā, izmantojot 1. pakāpi.

Atsvaidzinošs ananasu un zemeņu kokteilis

- 250 ml ananasu sulas
- 200 g zemeņu
- 300 ml ābolu sulas
- 4 ledus kubiņi

Nomazgājiet zemenes un atdaliet kātiņus. Izņemot 2. pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Sablendējiet, izmantojot 2. pakāpi. Tad pievienojiet pārējās sastāvdaļas un visu sablendējiet, izmantojot 1. pakāpi.

Andalūzijas aukstā zupa (gaspačo)

- ½ gurķa
- 1 miltais tomāts
- 1 zaļā paprika
- ½ sīpola
- 1 ķiploka daiviņa
- ½ baltās maizītes
- ½ tējkarote sāls
- 1 tējkarote sarkanvīna etiķa
- 1 ēdamkarote olīveļļas

Sagrieziet dārzeņus apm. 2 cm lielos gabaliņos. Vispirms iepildiet blenderī tomāta gabaliņus un pēc tam gurķi. Sablendējiet tos, izmantojot 3. pakāpi. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas un visu kārtīgi sablendējiet/sajauciet, izmantojot 3. pakāpi, līdz izveidojas viendabīgas konsistences zupa. Pasniedziet ar maizi.

i Norāde

- Attiecībā uz receptēm nekādas garantijas netiek sniegtas. Visi sastāvdaļu daudzumi un pagatavošanas norādījumi ir aptuveni. Pielāgojiet šīs receptes, balstoties uz personīgo gatavošanas pieredzi.
- Laktozes nepanesības gadījumā iesakām izmantot pienu, kas nesatur laktozi. Tomēr ņemiet vērā, ka piens, kas nesatur laktozi, pēc garšas ir nedaudz saldāks.

Tīrīšana

⚠ STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

Pirms blendera un tā daļu tīrīšanas:

- Pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un tīkla kontaktspraudnis ir atvienots.
-  Nekādā gadījumā nemērciet motoru bloku ❸ ūdenī vai citos šķidrumos. Šādi var apdraudēt dzīvību elektriskās strāvas trieciena dēļ un sabojāt ierīci.
- Nekad neatveriet ierīces korpusu. Pretējā gadījumā var rasties draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Nekad nelieciet rokas blendēšanas traukā ❹, jo īpaši ierīces darbības laikā. Griezējasmēņi ❹ ir ļoti asi!

❗ IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAISKAITĒJUMS!

- Plastmasas virsmu tīrīšanai nekad neizmantojiet šķīdinātājus vai abrazīvus līdzekļus, pretējā gadījumā tās var tikt bojātas.

Blendēšanas trauka tīrīšana

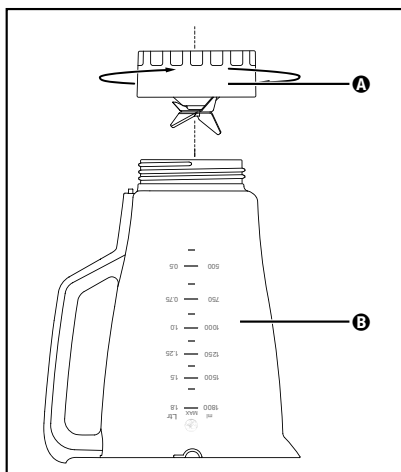
- Blendēšanas trauka ❸ tīrīšanai izmantojiet tikai mazgāšanas birsti ar garu kātu, lai nesavainotos ar griezējasmēņiem ❹.
- Izmazgājiet dozēšanas vāciņu ❶ un vāku ❷ ar saudzīgas iedarbības ziepjūdeni. Pirms atkal izmantojat vāku ❷, raugieties, lai gumijas blīve ❸ būtu pareizi ielikta.

i Norāde

-  Vāku **2**, dozēšanas vāciņu **1** un blendēšanas trauku **3** ar griezējasmehānismiem **4** var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā. Ja iespējams, ievietojiet ierīces detaļas trauku mazgājamās mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespīlētas.

- Tīrot ierīci uzreiz pēc izmantošanas, vairumā gadījumu to iespējams higiēniski iztīrīt, veicot šādas alternatīvas darbības: Blendēšanas traukā **3** iepildiet 750 ml ūdens un pievienojiet tam dažus pilienus maigas iedarbības trauku mazgājamā līdzekļa. Noslēdziet vāku **2** un uzlieciet blendēšanas trauku **3** uz motora bloka **6**. Iespraidiet kontaktspraudni kontaktligzdā un dažas reizes aktivizējiet pulsējošo režīmu, lai griezējasmehānismi **4** ar maksimālu apgriezienu skaitu samaisītu iepildīto ūdeni. Pēc tam izskalojiet blendēšanas trauku **3** ar lielu daudzumu tīra ūdens, lai aizskalotu visas mazgājamā līdzekļa paliekas.

- Lai efektīvāk notīrītu piekaltušus nefīrumus, varat uzliktni **A** ar griezējasmehānismiem **4** atvienot no blendēšanas trauka **3** pamatnes **B**.



3. att.

- 1) Noņemiet blendēšanas trauku **3** no motora bloka **6**. Lai nodrošinātu labāku stabilitāti, noņemiet vāku **2** (skatiet 1. att.).
- 2) Apgrieziet ierīci otrādi un grieziet uzliktni **A** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam tā, lai tas atvienotos no pamatnes **B** (skatiet 3. att.).

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Rīkojieties uzmanīgi ar griezējasmehānismiem **4**. Tie ir ļoti asi!
- 3) Kārtīgi nomazgājiet uzliktni **A** un pamatni **B** ar ziepju ūdeni vai trauku mazgājamā mašīnā.
- 4) Pirms saliekat ierīci kopā, kārtīgi nožāvējiet visas tās daļas.
- 5) Uzlieciet uzliktni **A** ar griezējasmehānismiem **4** atpakaļ uz blendēšanas trauka **3** pamatnes **B** un stingri pieskrūvējiet, griežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā.

Motora bloka tīrīšana

- 1) Notīriet virsmas ar mitru lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzleļiet uz lupatiņas maigas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Noslaukiet ierīci vēlreiz tikai ar ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu iespējamās trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Pēc tam kārtīgi nosusiniet virsmas.
- 2) Izkreiz tīrot ierīci, pārbaudiet, vai kontaktslēdzis blendēšanas trauka **3** ietvarā nav nobloķēts ar nefīrumu paliekām. Ja iespējamos nefīrums, kas izraisījuši nobloķēšanos, nevar iztīrīt ar papīra lapas stūri, vēršieties klientu apkalpošanas centrā. Nekādā gadījumā neizmantojiet cietu priekšmetu, jo šādi var sabojāt kontaktslēdzi.
- 3) Nefīrumu iztīrīšanai motora bloka **6** apakšpusē izmantojiet vienīgi sausu lupatiņu vai putekļu otu. Raugieties, lai caur ventilācijas atverēm neiekleļūtu ierīcē.

Pēc tīrīšanas

Pirms ierīces samontēšanas un atkārtotas lietošanas ļaujiet visām tās daļām kārtīgi nožūt. Blendēšanas trauks ❸ vislabāk nožūst, novietojot to uz žūšanas virsmas apvērstu otrādi.

Uzglabāšana

- 1) Ja galda blenderi ilgāku laiku neizmantosiet, kārtīgi notīriet to (skatiet sadaļu „Tīrīšana”).
- 2) Tīkla kabeli bultiņas virzienā aptiniet apkārt kabeļa uztišanas ietvaram ❷ motora bloka ❹ apakšpusē.
- 3) Uzglabājiet ierīci vēsā, sausā vietā.

Likvidēšana

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU.

Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumā vai defektā ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 472515_2407 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 472515_2407, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 472515_2407

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	44
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	44
Lieferumfang	44
Gerätebeschreibung	44
Technische Daten	44
Verwendete Warnhinweise und Symbole	45
Sicherheitshinweise	45
Auspacken	48
Aufstellen	48
Bedienen	48
Mixaufsatz befüllen und montieren	48
Geschwindigkeitsstufe wählen	49
Einfüllen im Betrieb	50
Mixaufsatz abnehmen	50
Nützliche Hinweise	50
Rezepte	51
Bananen-Shake	51
Vanille-Shake	51
Cappuccino-Shake	51
Tropical-Mix	51
Nuss-Nougat-Shake	51
Möhren-Shake	51
Johannisbeer-Mix	51
Hawaii-Shake	52
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	52
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	52
Reinigen	52
Mixaufsatz reinigen	52
Motorblock reinigen	53
Nach dem Reinigen	54
Aufbewahren	54
Entsorgung	54
Gerät entsorgen	54
Verpackung entsorgen	54
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	55
Service	56
Importeur	56

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.

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.

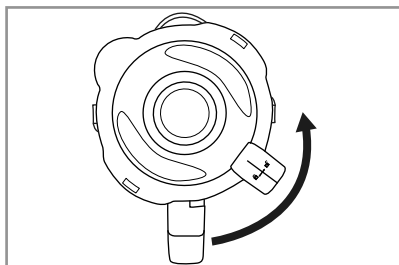


Abb. 1

- 3) Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mindestens bis zum untersten Strich der Skala **6** und maximal bis zur Markierung MAX. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

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

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

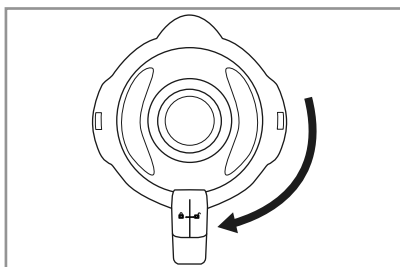


Abb.2

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

Geschwindigkeitsstufe wählen

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

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

■ Stufe 1 – 3

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

■ Stufe 3 – 5

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

■ Stufe P (Pulsfunktion)

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

Hinweis

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

Einfüllen im Betrieb

WARNUNG!

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

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

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

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

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

Nützliche Hinweise

- Um beim Pürieren fester Zutaten beste Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nach und nach nur kleine Portionen in den Mixaufsatz **3**, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese in kleine Stücke (2–3 cm).
- Geben Sie beim Pürieren von Obst oder Gemüse mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- Füllen Sie dickflüssigere Zutaten wie z. B. Joghurt zuerst in den Mixaufsatz **3** ein. Sollten während des Mixens nicht alle Zutaten erfasst werden, nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** ab, entfernen Sie den Deckel **2** und rühren Sie die Zutaten z. B. mit einem Löffel um. Setzen Sie den Mixaufsatz **3** mit 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  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 , insbesondere nicht im Betrieb. Die Schneidmesser  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  nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht an den Schneidmessern  verletzen können.
- Reinigen Sie die Dosierkappe  und den Deckel  in milder Seifenlauge. Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung  richtig sitzt, bevor Sie den Deckel  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:

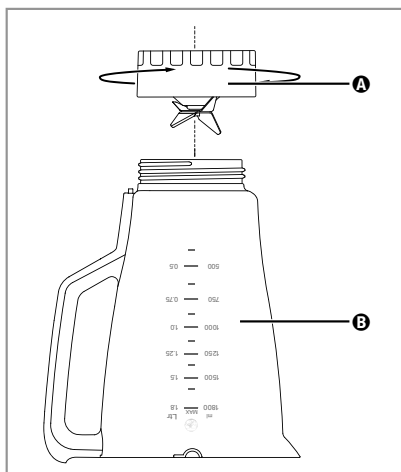


Abb. 3

- 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.

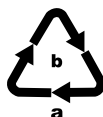


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stan informacjī · Teabe seis · Informācijas pēdējās

pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

09/2024 · Ident.-No.: SSMKH600A1-082024-1

IAN 472515_2407