



JUG BLENDER SSMC 600 C2

PL

BLENDER KIELICHOWY

Instrukcja obsługi

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

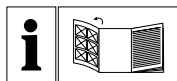
LT

PLAKTUVAS

Naudojimo instrukcija

IAN 501075_2410

PL LT



PL

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

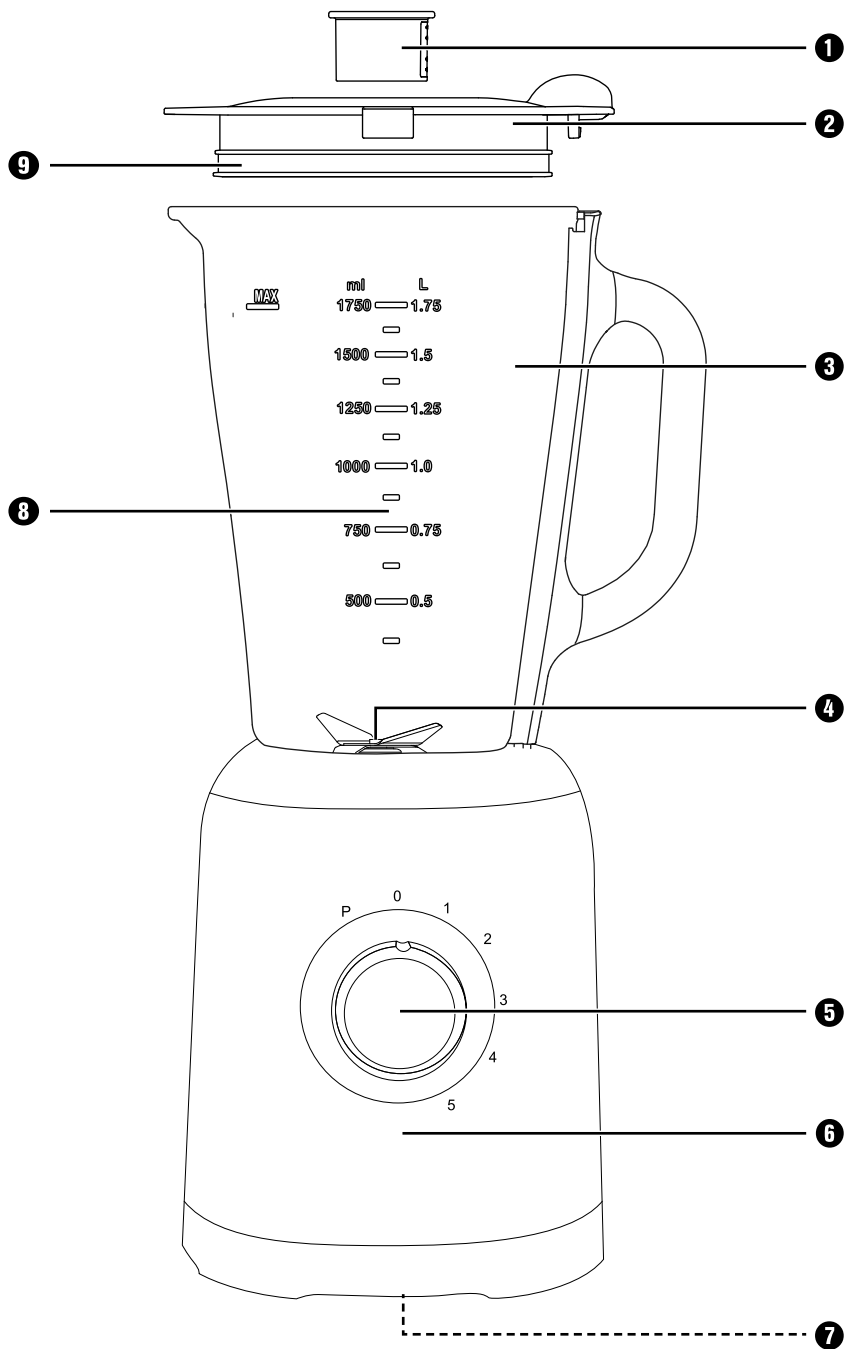
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	27



Spis treści

Wprowadzenie	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Opis urządzenia	2
Dane techniczne	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Rozpakowanie	5
Ustawianie	5
Obsługa	6
Napełnianie i montowanie przystawki miksującej	6
Wybór stopnia prędkości	7
Napełnianie podczas pracy	7
Zdejmowanie przystawki miksującej	8
Przydatne wskazówki	8
Przepisy	9
Czyszczenie	10
Czyszczenie przystawki miksującej	11
Czyszczenie bloku silnika	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
- pokrywka
- przykrywka otworu wlotowego
- instrukcja obsługi

Opis urządzenia

- 1 przykrywka otworu wlotowego
- 2 pokrywka
- 3 przystawka miksująca
- 4 nóż tnący
- 5 przetłacznik
- 6 blok silnika
- 7 schowek na kabel zasilający
- 8 skala
- 9 Uszczelka gumowa pokrywki

Dane techniczne

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- 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 zaczniesz 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 gniazda w razie wystąpienia niebezpieczeństwa.
 - aby stało stabilnie i nie mogło się ślizgać, zabezpieczone przed przewróceniem wskutek występujących drgań.
 - kabel sieciowy nie może sięgać do obszaru roboczego, ponieważ przypadkowe pociągnięcie za kabel mogłoby spowodować przewrócenie urządzenia.

Obsługa

OSTRZEŻENIE!

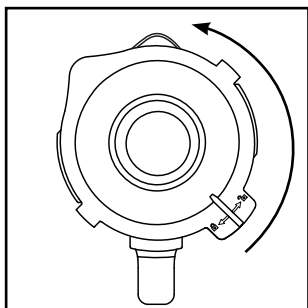
- Silnik wyłącza się, gdy tylko przystawka miksująca **3** zostanie zdjęta z bloku silnika **6** lub po otwarciu pokrywki **2**. W związku z tym można przeoczyć, że maszyna pozostaje w dalszym ciągu włączona. Silnik uruchamia się wtedy nagle, gdy tylko przystawka miksująca **3** zostanie zamontowana lub ponownie zamknie się pokrywkę **2**. Dlatego:
 - Podłączaj wtyczkę do gniazdka dopiero wtedy, gdy przystawka miksująca **3** będzie do końca zapełniona i założona z zamknięciem.
 - Zawsze przed przystąpieniem do zamontowania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone lub wtyczka wyciągnięta z gniazdka.
 - Najpierw wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyk sieciowy i odczekaj do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą **3** lub otworzysz pokrywkę **2**.

Napełnianie i montowanie przystawki miksującej

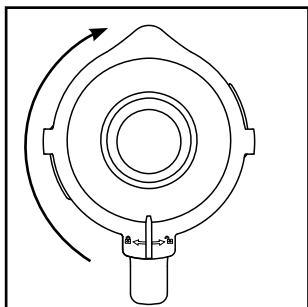
- 1) Nakręć przystawkę miksującą **3** obracając ją w lewo, aż strzałka  pod uchwytem przystawki miksującej znajdzie się nad pozycją . Zdejmij przystawkę miksującą **3** prosto z bloku silnika **6**.
- 2) Zdemontuj pokrywkę **2**, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji  (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 3) Napełnij przystawkę miksującą **3** co najmniej do kreski umieszczonej najniżej na skali **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	1750 ml	1–3	60 sek.
Koktajle jogurtowe	1250 ml	2–5	90 sek.
Szejki mleczne / smoothies	1250 ml	2–5	60–90 sek.
Ciasto na naleśniki	1250 ml	3–5	90 sek.
Przecier dla niemowlaka	750 ml	5	3 min.
Majonez	2 jajka 250 ml oleju	3–5	90–120 sek.
Zupa jarzynowa	1500 ml	3–5	3 min.
Kostki lodu	375 ml (ok. 14–15 szt.)	P	12x

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



Rys. 1



Rys. 2

- 5) Włóż przykrywkę otworu wlotowego ❶ w otwór przykrywki i obróć ją dokręcając w prawo.
- 6) Załóż napętnioną i zamkniętą przystawkę miksującą ❸ na blok silnika ❹. W tym celu użyj otworów na bloku silnika ❹ i upewnij się, że strzałka ▼ na przystawce miksującej wskazuje na symbol ❶. Obróć przystawkę miksującą ❸ w prawo, w pozycję ❶, aż się słyszalnie zatrzaśnie. Silnik uruchomi się tylko wtedy, gdy przystawka miksująca ❸ zostanie dokładnie założona.

Wybór stopnia prędkości

Gdy przystawka miksująca ❸ jest napętniona i całkowicie zamknięta i znajduje się na bloku silnika ❹, można włączyć urządzenie.

Ustaw przełącznik ❺ na ...

■ Stopień 1 – 3

do płynnych i średniostałych 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. Przełącznik prędkości ❺ nie blokuje się w tym położeniu, żeby nie powodować nadmiernego przecięzienia silnika. Z tego powodu przełącznik prędkości ❺ przytrzymaj chwilę w tym położeniu.

❶ Wskazówka

- ▶ Napętnij nasadkę blendera ❸ kostkami lodu do poziomu zaznaczonego kreską (maksymalnie 375 ml). Urządzenie nie przerobi optymalnie większej ilości kostek lodu.

Napełnianie podczas pracy

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Uzupełnianie produktów podczas pracy urządzenia, ...

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

Zdejmowanie przystawki miksującej

Po zakończeniu obróbki napęcznionych produktów spożywczych:

- 1) Ustawiaj zawsze najpierw przełącznik ❺ w położeniu wyłączonym („0”) i następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.
- 2) Odczekaj najpierw do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ❸ z bloku silnika ❻. W tym celu obróć przystawkę miksującą ❸ obracając ją w lewo, aż strzałka ▼ pod uchwytem przystawki miksującej znajdzie się nad pozycją . Zdejmij przystawkę miksującą ❸ prosto z bloku silnika ❻.

Przydatne wskazówki

- Aby podczas przecierania stałych składników osiągnąć lepsze wyniki, należy dodawać je do przystawki miksującej ❸ po kolei w małych porcjach, zamiast wkładania jednorazowo sporej ilości.
- Podczas obróbki składników stałych, należy pokroić je na drobniejsze kawałki (2 – 3 cm).
- Przy przecieraniu owoców lub warzyw należy dodać co najmniej 50 ml płynu.

- W pierwszej kolejności dodawaj do przystawki miksującej ❸ gęstsze składniki, jak np. jogurt. Jeśli w czasie miksowania nie wszystkie składniki zostaną zebrane, zdejmij przystawkę miksującą ❸ z bloku silnika ❻, zdejmij pokrywkę ❷ i wymieszaj składniki np. łyżką. Załóż przystawkę miksującą ❸ z zamkniętą pokrywką ❷ ponownie na blok silnika ❻ i kontynuuj miksowanie.
- Podczas miksowania składników płynnych miksowanie należy rozpocząć przede wszystkim z nieznaczną ilością płynu. Następnie należy dodawać coraz więcej płynu przez otwór w pokrywie.
- Przykładając rękę do górnej części zamkniętego miksera można skutecznie usztywnić urządzenie.
- Do mieszania produktów spożywczych o konsystencji stałej lub gęstych przydatne może być zastosowanie stopnia P, aby zapobiec zablokowaniu się noża tnącego ❹.

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 pryśnięcie soku z cytryny

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

Shake waniliowy

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

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

Shake Cappuccino

- 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 jednorodnego napoju.

Shake marchewkowy

- 300 ml soku jabłkowego
- 500 ml soku marchwiowego
- 4 łyżki oleju (z kiełków 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 jednnorodnej konsystencji zupy. Chłodnik podajemy z chlebem.

Wskazówka

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

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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 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!

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

UWAGA!

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

Czyszczenie przystawki miksującej

- Przystawkę miksującą ❸ czyścić wyłącznie szczotką na długim drążku, by uniknąć dotykania noży tnących ❹ rękoma.
- Umyj pokrywę otworu wlotowego ❶ i pokrywkę ❷ w łagodnym roztworze wody z mydłem. Upewnij się, że gumowa uszczelka ❸ jest prawidłowo osadzona, zanim ponownie użyjesz pokrywki ❷.

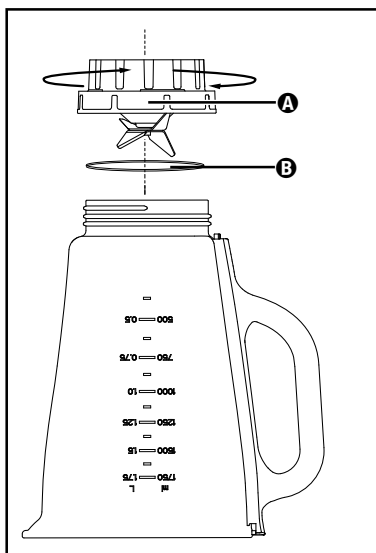
Wskazówka



Pokrywkę ❷, pokrywę otworu wlotowego ❶ oraz przystawkę miksującą ❸ z nożem tnącym ❹

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 ❸ wodą w ilości 750 ml i dodaj kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Zamknij pokrywkę ❷ i załóż przystawkę miksującą ❸ na blok silnika ❹. Podłącz wtyk sieciowy do gniazdka i włącz kilka razy tryb pracy impulsowej, wskutek czego noże tnące ❹ będą obracać się w wodzie z maksymalną prędkością obrotową. Następnie wypłucz przystawkę miksującą ❸ dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.
- Aby łatwiej usuwać trudne do wyczyszczenia zabrudzenia, możesz zdemonstrować przystawkę ❶ z nożami tnącymi ❹ z pojemnika przystawki miksującej ❸:



Rys. 3

- 1) Zdejmij przystawkę miksującą ❸ z bloku silnika ❹. W celu zapewnienia lepszej stabilności zdemonstrować pokrywę ❷, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji  (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 2) Obróć urządzenie do góry nogami i odkręć przystawkę ❶ z nożami tnącymi ❹ w lewo, aby odłączyć ją od pojemnika przystawki miksującej ❸ (patrz rys. 3).

OSTRZEŻENIE!

- Ostrożnie obchodzić się z nożami tnącymi ❹. Są one bardzo ostre.
- 3) Umyj obie części dokładnie łagodnym roztworem wody z mydłem.

i Wskazówka

- ▶ W razie potrzeby można wyjąć pierścień uszczelniający **B** z przystawki **A** z nożami tnącymi **4**. Wyjmij pierścień uszczelniający **B** z przystawki **A** i umyj go łagodnym roztworem wody z mydłem. Następnie wypłucz pierścień uszczelniający **B** czystą wodą.



Pojemnik przystawki miksującej **3** oraz przystawkę **A** z nożami tnącymi **4** można zmywać również w zmywarce do naczyń.

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

Czyszczenie bloku silnika

- 1) Powierzchnie czyść zwilżoną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Następnie osusz dokładnie wszystkie powierzchnie.
- 2) Przy każdym czyszczeniu sprawdź, czy resztki zanieczyszczeń nie blokują przełącznika stykowego w mocowaniu przystawki miksującej **3**. Gdy nie można usunąć kartką papieru ewentualnych zanieczyszczeń w narożnikach, zwróć się do serwisu. Nigdy nie używaj twardych przedmiotów, ponieważ mogłyby one zniszczyć przełącznik stykowy.
- 3) Ewentualne zabrudzenia pod blokiem silnika **6** usuwaj wyłącznie suchą szmatką lub pędzelkiem. Uważaj, by przez otwory wentylacyjne do środka urządzenia nie przedostały się żadne przedmioty.

Przechowywanie

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

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



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

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

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 wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



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



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowe 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, powodując utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 501075_2410 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 501075_2410.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 501075_2410

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

Turinys

Ižanga	16
Naudojimas pagal paskirtį	16
Tiekiamas rinkinys	16
Prietaiso aprašas	16
Techniniai duomenys	16
Saugos nurodymai	17
Išpakavimas	19
Prietaiso pastatymas	19
Valdymas	19
Maišymo indo pripildymas ir surinkimas	19
Greičio padėties pasirinkimas	21
Ipylimas prietaisui veikiant	21
Maišymo indo nuėmimas	21
Naudingi nurodymai	21
Receptai	22
Valymas	23
Maišymo antgalio valymas	23
Variklio bloko valymas	24
Laikymas	25
Šalinimas	25
Prietaiso šalinimas	25
Pakuotės šalinimas	25
Kompernaß Handels GmbH garantija	25
Priežiūra	26
Importuotojas	26

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą. Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį.

Naudojimo instrukcija yra šio gaminio sudedamoji dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik pagal pateiktą aprašymą ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik...

- maisto produktams maišyti, trinti bei plakti ir ledo gabalėliams smulkinti,
- sausose patalpose buityje naudojamais kiekiais.

Šis prietaisas nėra skirtas...

- žolelėms, svogūnams, mėsai ir kietoms maisto produktų dalims, pvz., riešutams, branduoliams, stambiems grūdams ar kotams, smulkinti,
- riešutų sviestui gaminti,
- medžiagoms, kurios nėra maisto produktai, apdoroti,
- naudoti pramoniniais ar komerciniais tikslais,
- naudoti drėgnoje aplinkoje ar lauke,
- karštiesiems ar verdantiems skysčiams apdoroti.

Naudokite tik šiam prietaisui skirtus reikmenis ir atsargines dalis. Kitokios dalys gali būti netinkamos ar nesaugios!

Tiekiamas rinkinys

Išpakavę patikrinkite, ar yra visos detalės. Į tiekiamą rinkinį įeina:

- Variklio blokas su maitinimo laidu ir kištuku
- Maišymo antgalis
- Dangtelis
- Seikėtuvas
- Naudojimo instrukcija

Prietaiso aprašas

- 1 Seikėtuvas
- 2 Dangtelis
- 3 Maišymo antgalis
- 4 Peilis
- 5 Jungiklis
- 6 Variklio blokas
- 7 Laido ritė
- 8 Skalė
- 9 Guminis dangtelio tarpiklis

Techniniai duomenys

Nominalioji įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 – 60 Hz
Nominalioji galia	600 W
Talpa	apie 2,3 l
Maks. įpylimo kiekis	1,75 litro
Apsaugos klasė	II / □ (dviguba izoliacija)
KB laikas	3 minutės
	Visos įrangos dalys, patiriančios sąlytį su maistu, yra nekenksmingos maistui.

KB laikas (trumpo veikimo laikas) parodo, kiek laiko prietaisą galima eksploatuoti, kad neperkaistų ir nesugestų variklis. Praėjus nurodytam KB laikui, prietaisas turi būti išjungtas, kol variklis atvės iki kambario temperatūros.

Saugos nurodymai

PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Užtikrinkite, kad variklio blokas, maitinimo laidas ar kištukas niekada nepanirtų į vandenį ar kitus skysčius.
- Naudokite prietaisą tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke ar drėgnoje aplinkoje.
- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą traukite taip, kad jis nejstrigtų ar kitaip nesusigadintų.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Baigę naudoti, visada ištraukite kištuką iš lizdo. Vien tik išjungti nepakanka, nes prietaise išlieka maitinimo įtampa, kol kištukas yra lizde.
- Kiekvieną kartą prieš naudodami patikrinkite prietaiso būklę. Pastebėjus pažeidimų, o ypač variklio bloko ar maišymo antgalio, prietaiso naudoti negalima.
- Tuoj pat ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo, jei išgirstate neįprastą garsą ar pajuntate neįprastą kvapą arba jei yra akivaizdžių defektų.

ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Niekada nekiškite pirštų į maišymo antgalį, ypač prietaisui veikiant. Peiliai nepaprastai aštrūs!
- Neatidarykite dangtelio, kai prietaisas veikia.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros, kad pavojaus atveju galėtumėte iš karto reaguoti.
- Niekada nekiškite įrankių ar plakiklių į maišymo antgalį, kol prietaisas veikia. Kyla didelis pavojus susižaloti palietus labai greitai besisukantį peilį!
- Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

-
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams nei aprašyti šioje naudojimo instrukcijoje.
 - Netinkamai naudojant prietaisą galima susižaloti.
 - Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo, kai paliekate jį be priežiūros, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
 - Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
 - Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikyti nuo vaikų atokiai.
 - Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai mažesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suprato prietaiso keliamą pavojų.
 - Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
 - Elkitės su prietaisu atsargiai. Peiliai labai aštrūs!
 - Būkite atsargūs, ištuštinami maišymo antgalį! Peiliai labai aštrūs!
 - Būkite atsargūs, valydami prietaisą! Peiliai labai aštrūs!
 - Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš tinklo, prieš liesdami reikmenis ar dalis, kurios juda prietaisui veikiant.
 - Naudokite maišymo antgalį tik kartu su tiekiamu variklio bloku!
 - Maišytuvą visada turi būti išjungtas, kai jį pakeliate nuo variklio bloko!

⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Nenaudokite prietaiso tiesioginio saulės spindulių veikimo zonoje ar šalia šilumą skleidžiančių prietaisų.
- Niekada nepilkite verdančių skysčių ar labai karštų maisto produktų į maišymo antgalį! Leiskite jiems atvėsti.
- Niekada nenaudokite tuščio prietaiso, t. y. be produktų maišymo antgalyje.

Išpakavimas

- Nuo prietaiso nuimkite visas pakuotės dalis ar apsauginę plėvelę. Pakuotę išsaugokite, kad prietaisą galėtumėte saugiai sandėliuoti ar išsiųsti, pvz., remonto atveju.
- Prieš pradėdami prietaisą naudoti įsitikinkite, kad prietaisas nepažeistas, taip pat nepažeistas maitinimo laidas, kištukas ir kitos detalės bei reikmenys.
- Prieš pirmą kartą naudodami maišytuvą rūpestingai nuvalykite visas sudedamąsias dalis (žr. skyrių „Valymas“).

Prietaiso pastatymas

Nuvalę visas dalis taip, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“:

- pastatykite prietaisą taip, ...
 - kad maitinimo laidas eitų per užpakalinėje pusėje esančius griovelius,
 - kištukas būtų lengvai pasiekiamas, kad pavojaus atveju jį būtų galima ištraukti iš lizdo,
 - kad jis būtų stabilus ir neslidus, kad vibracijos atveju neapvirstų,
 - kad maitinimo laidas neatsidurtų prietaiso veikimo zonoje, o prietaisas negalėtų apsiversti, netyčia patraukus laidą.

Valdymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Nuėmus maišymo antgalio ❸ nuo variklio bloko ❹ ar atidarius dangtelį ❷, variklis iškart išsijungia. Gali atsitikti taip, kad nepastebėsite, jog prietaisas tebėra įjungtas. Todėl vos uždėjus maišymo antgalį ❸ ar vėl uždarius dangtelį ❷, variklis netikėtai įsijungs. Todėl:
 - kištuką įkiškite į lizdą tik tada, kai maišymo antgalis ❸ bus pripildytas, uždarytas ir sumontuotas.
 - Prieš montuodami visada įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas, o tinklo kištukas ištrauktas.
 - Prieš nuimdami maišymo antgalį ❸ ar atidarydami dangtelį ❷, prietaisą pirmiausia išjunkite, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol variklis sustos.

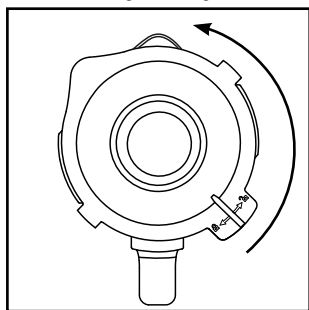
Maišymo indo pripildymas ir surinkimas

- 1) Maišymo indą ❶ sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol rodyklė ▼ po maišymo indo rankena bus ties padėtimi . Maišymo indą ❶ tiesiai aukštyn nuimkite nuo variklio bloko ❹.
- 2) Nuimkite dangtelį ❷, sukdami prieš laikrodžio rodyklę link padėties  (žr. 1 pav.), kol galėsite jį nukelti aukštyn.

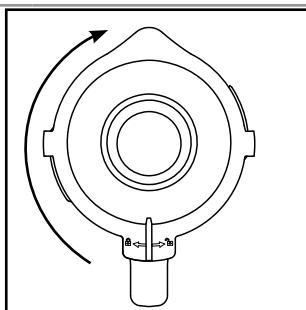
- 3) Maišymo antgalį ❸ pripildykite ne mažiau kaip iki žemiausio skalės ❹ brūkšnio ir daugiausia iki MAX žymės. Kad rezultatai būtų geriausi, rekomenduojame šiuos didžiausius pripildymo kiekius:

Maisto produktas	Didžiausias pripildymo kiekis	Rekomenduojama padėtis	Rekomenduojama apdorojimo trukmė
Skysčiai	1750 ml	1–3	60 s
Jogurtiniai kokteiliai	1250 ml	2–5	90 s
Pieno kokteiliai / glotnučiai	1250 ml	2–5	60–90 s
Sklindžių tešla	1250 ml	3–5	90 s
Tyrė kūdikiams	750 ml	5	3 min.
Majonezas	2 kiaušiniai 250 ml aliejaus	3–5	90–120 s
Daržovių sriuba	1 500 ml	3–5	3 min.
Ledo kubeliai	375 ml (apie 14–15 vnt.)	P	12x

- 4) Pasukę dangtelį ❷ vėl tvirtai užspauskite ant maišymo indo ❸. Uždarykite dangtelį ❷, pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę į padėtį , kol dangtelis girdimai užsifiksuos (žr. 2 pav.). Įsitinkite, kad maišymo indo ❸ snapelis yra uždengtas. Variklis įsijungia tik tada, kai dangtelis ❷ glaudžiai uždėtas.



1 pav.



2 pav.

- 5) Seikėtuvą ❶ iki galo įspauskite į angą dangtelyje.
- 6) Norimai pripildytą ir uždarytą maišymo indą ❸ uždėkite ant variklio bloko ❹. Uždėkite ant išėmų variklio bloko ❹ ir įsitinkite, kad rodyklė ▼ ant maišymo indo yra nukreipta į  simbolį. Sukite maišymo indą ❸ pagal laikrodžio rodyklę į padėtį , kol jis girdimai užsifiksuos. Variklis įsijungia tik tada, kai maišymo indas ❸ yra tvirtai uždėtas.

Greičio padėties pasirinkimas

Kai maišymo indas ❸ yra norimai pripildytas, sandariai uždarytas ir uždėtas ant variklio bloko ❹, prietaisą galite įjungti.

Nustatykite jungiklį ❺ į...

■ 1 – 3 padėtimis

skystiems ir vidutinio minkštumo maisto produktams, jiems maišyti, trinti ir plakti

■ 3 – 5 padėtimis

kietesniems maisto produktams, jiems smulkinti

■ P padėtis (impulsinė funkcija)

trumpam, didelės jėgos impulsiniam režimui, pvz., ledo gabalėliams grūsti arba valyti. Jungiklis ❺ šioje padėtyje neužsifiksuoja, kad neperkrautų variklio. Todėl šioje padėtyje jungiklį ❺ laikykite trumpai.

❶ Nurodymas

- Į maišymo antgalį ❸ pripilkite ne daugiau kaip 375 ml ledo gabalėlių. Priešingu atveju prietaisas negalės jų optimaliai susmulkinti.

Įpylimas prietaisui veikiant

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Jei prietaisui veikiant norėtumėte dar ko nors įpilti, galite atidaryti tik specialiai tam skirtą seikėtuvą ❶. Jokių būdų neatidarykite dangtelio ❷.
- Niekada neikiškite įrankių ar plakiklių į maišymo antgalį ❸, kol prietaisas veikia. Kyla didelis pavojus susižaloti, jei jie paliesų labai greitai besisukantį peilį ❹!

Norėdami ką nors įpilti, prietaisui veikiant, ...

- 1) Ištraukite seikėtuvą ❶ iš dangtelio ❷.
- 2) Supilkite produktus.
- 3) Po to seikėtuvą ❶ vėl įspauskite į angą dangtelyje.

Maišymo indo nuėmimas

Apdoroję sudėtus maisto produktus:

- 1) Jungiklį ❺ visada pirmiausia nustatykite į išjungimo padėtį (0) ir ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Prieš nuimdami maišymo indą ❸ nuo variklio bloko ❹ visada palaukite, kol variklis sustos. Tada maišymo indą ❸ sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol rodyklė ▼ po maišymo indo rankena bus ties padėtimi ❸. Maišymo indą ❸ tiesiai aukštyn nuimkite nuo variklio bloko ❹.

Naudingi nurodymai

- Siekiant geriausių rezultatų, trinant kietus maisto produktus, į maišymo antgalį ❸ po truputį dėkite tik mažas porcijas, nedėkite didelio kiekio vienu metu.
- Apdorodami kietus produktus, supjaustykite juos mažais gabalėliais (2 – 3 cm).
- Trindami vaisius ar daržoves, kartu įpilkite mažiausią 50 ml skysčio.
- Į maišymo antgalį ❸ pirmiausia sudėkite tirštesnius produktus, pvz., jogurtą. Jei maišant sumaišomi ne visi produktai, nukelkite maišymo antgalį ❸ nuo variklio bloko ❹, nuimkite dangtelį ❷ ir produktus sumaišykite, pvz., šaukštu. Maišymo antgalį ❸ su uždarytu dangteliu ❷ vėl uždėkite ant variklio bloko ❹ ir toliau maišykite.
- Maišydami skystus produktus, visų pirma pradėkite nuo mažo skysčio kiekio. Per dangtelio angą po truputį didinkite skysčio kiekį.
- Jei, veikiant prietaisui, uždėsite ranką ant uždaryto maišytuvo viršaus, prietaiso veikimas stabilizuosis.
- Kietiems arba labai tirštiesiems maisto produktams plakti rekomenduojame naudoti P padėtį, kad peiliai ❹ neužsikirstų.

❶ Nurodymas

- Nenaudokite prietaiso valgomosios druskos, rafinuoto cukraus ar baltojo cukraus grūdėtumui mažinti. Pavyzdžiui, cukraus pudrai pasigaminti.

Receptai

Bananų kokteilis

- 2 bananai
- apie 2 valgomuosius šaukštus cukraus (pagal bananų sunokimo laipsnį ir pagal savo skonį)
- ½ litro pieno
- 1 citrinos sultys

Bananus nulupkite ir sutrinkite, naudodami 2 padėtį. Po truputį supilkite pieną, po to sudėkite cukrų ir citrinos sultis. Viską maišykite tol, kol gausite vienodos konsistencijos gėrimą. Kokteilį tiekite atšaldytą.

Vanilinis kokteilis

- ¼ litro pieno
- 250 g vanilinių ledų
- 125 g ledo gabalėlių
- 1 ½ arbatinio šaukštelio cukraus

Ledo gabalėlius grūskite nustatę **P** padėtį. Į maišytuvą supilkite likusius produktus. Naudodami 2 padėtį, viską maišykite tol, kol gausite vienodos konsistencijos gėrimą.

Kapučino kokteilis

- 65 ml šaltos espresso kavos (arba labai stiprios kavos)
- 65 ml pieno
- 15 g cukraus
- 65 g vanilinių ledų
- 100 g ledo gabalėlių

Ledo gabalėlius grūskite nustatę **P** padėtį. Supilkite espresso kavą, pieną ir cukrų. Naudodami 2 padėtį, viską maišykite, kol cukrus ištirps. Pabaigoje sudėkite vanilinius ledus ir viską trumpai pamaišykite, naudodami 1 padėtį.

Atogrąžų kokteilis

- 125 ml ananasų sulčių
- 60 ml papajų sulčių
- 50 ml apelsinų sulčių
- ½ mažos skardinės konservuotų persikų su sultimis
- 125 g ledo gabalėlių

Ledo gabalėlius grūskite nustatę **P** padėtį. Visus produktus sudėkite į maišytuvą ir viską sumaišykite, naudodami 3 padėtį.

Šokoladinis kokteilis

- ½ litro pieno
- 200 g šokoladinio riešutų kremo
- 1 rutuliuko vanilinių ledų
- 50 ml grietinės

Visus produktus sumaišykite maišytuvu, naudodami 3 padėtį, kol gausite vienodos konsistencijos gėrimą.

Morkų kokteilis

- 300 ml obuolių sulčių
- 500 ml morkų sulčių
- 4 valgomieji šaukštai aliejaus (daigintų kviečių ar rapsų aliejaus)
- 4 valgomieji šaukštai citrinų sulčių
- Imbiero miltelių
- Pipirų

Obuolių sultis, aliejų ir citrinų sultis supilkite į maišytuvą ir viską maišykite, naudodami 2 padėtį. Po to įpilkite morkų sulčių ir viską maišykite, naudodami 2 padėtį. Pagardinkite kokteilį imbiero milteliais ir pipirais.

Serbentų kokteilis

- 2 arbatiniai šaukšteliai medaus
- 2 bananai
- ¼ litro pasukų
- ¼ litro (juodųjų) serbentų sulčių

Visus produktus sudėkite į maišytuvą ir maišykite, naudodami 3 padėtį.

Havajų kokteilis

- 4 bananai
- ¼ litro ananasų sulčių
- ½ litro pieno
- 2 valgomieji šaukštai medaus
- ¼ litro romo

Bananas nulupkite ir sutrinkite, naudodami 2 padėtį. Sudėkite likusius produktus ir viską sumaišykite, naudodami 1 padėtį.

Ananasų ir braškių kokteilis

- 250 ml ananasų sulčių
- 200 g braškių
- 300 ml obuolių sulčių
- 4 ledo gabalėliai

Braškes nuplaukite ir išimkite kotelius. Ledo gabalėlius grūskite nustatę **P** padėtį. Sutrinkite jas, naudodami 2 padėtį. Po to sudėkite likusius produktus ir sumaišykite viską, naudodami 1 padėtį.

Šalta Andalūzijos sriuba (gaspačo)

- ½ agurko
- 1 mėsingas pomidoras
- 1 žalia paprika
- ½ svogūno
- 1 česnako skiltelė
- ½ baltos bandelės
- ½ arbatinio šaukštelio druskos
- 1 arbatinis šaukštelis raudonojo vyno acto
- 1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus

Supjaustykite daržoves maždaug 2 cm dydžio gabalėliais. Visų pirma į maišytuvą sudėkite pomidorų gabalėlius, po to agurką. Sutrinkite juos, naudodami 3 padėtį. Sudėkite likusius produktus ir sutrinkite / sumaišykite juos, naudodami 3 padėtį, kol gausite vienodos konsistencijos sriubą. Patiekite su duona.

Nurodymas

- Receptai be garantijos. Visi duomenys apie produktus ir paruošimą yra apytiksliai. Šiuos pasiūlytus receptus pakoreguokite pakoreguokite pagal savo skonį.
- Jei netoleruojate laktozės, rekomenduojame naudoti pieną be laktozės. Tačiau nepamirškite, kad pienas be laktozės yra ne toks saldus.

Valymas

PAVOJUS!

Prieš valydami maišytuvą ir jo dalis:

- užtikrinkite, kad prietaisas yra išjungtas, o kištukas ištrauktas.
-  Variklio blokas **6** jokių būdu negali būti panardintas į vandenį ar kitus skysčius. Tai gali sukelti pavojų gyvybei dėl elektros smūgio ir gali pažeisti prietaisą.
- Niekada neatidarykite prietaiso korpuso. Priešingu atveju gali kilti pavojus gyvybei dėl elektros smūgio.

ĮSPĖJIMAS!

- Niekada neikiškite rankų į maišymo antgalį **3**, ypač prietaisui veikiant. Peiliai **4** yra nepaprastai aštrūs!

Dėmesio!

- Plastikiniams paviršiams valyti nenaudokite jokių tirpiklių ar šveitiklių, nes galite juos pažeisti.

Maišymo antgalio valymas

- Maišymo antgalį **3** valykite tik su ilgakočiu šepetėliu, kad nesusižeistumėte peiliu **4**.
- Seikėtuvą **1** ir dangtelį **2** plaukite šiek tiek muiluotu vandeniu. Prieš vėl uždėdami dangtelį **2** įsitinkinkite, kad guminis tarpiklis **9** tinkamai uždėtas.

i Nurodymas



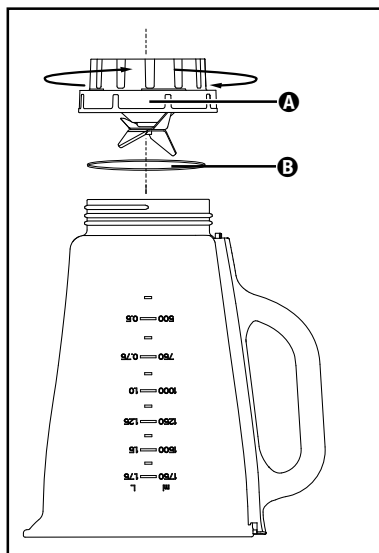
Dangtelį **2**, seikėtuvą **1** ir maišymo antgalį **3** su peiliais **4** galite plauti ir indaplovėje.

Dalis stenkitės sudėti į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos.

- Jei prietaisą valysite iš karto vos baigę naudoti, daugeliu atvejų jį pakankamai švariai išvalysite toliau nurodytu alternatyviu būdu.

Į maišymo antgalį **3** įpilkite 750 ml vandens ir įlašinkite kelis lašus švelnaus ploviklio. Uždarykite dangtelį **2** ir maišymo antgalį **3** uždėkite ant variklio bloko **6**. Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą ir kelis kartus įjunkite impulsinę funkciją, kad peiliai **4** vandenyje sukstųsi didžiausiu greičiu. Paskui maišymo antgalį **3** praplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens, kad išplautumėte visus ploviklio likučius.

- Tvirtai prikibusius nešvarumus lengviau nuvalysite antgalį **A** su peiliais **4** nuėmę nuo maišymo antgalio **3** indo:



3 pav.

- 1) Maišymo antgalį **3** nuimkite nuo variklio bloko **6**. Kad galėtumėte stabiliau padėti, nuimkite dangtelį **2**: jį tol sukite prieš laikrodžio rodyklę link padėties **1** (žr. 1 pav.), kol galėsite nukelti į viršų.
- 2) Padėkite apverstą prietaisą ir antgalį **A** su peiliais **4** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol nusuksite nuo maišymo antgalio **3** indo (žr. 3 pav.).

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Atsargiai elkitės su peiliais **4**. Jie labai aštrūs.
- 3) Abi dalis kruopščiai plaukite šiek tiek muiluotu vandeniu.

i Nurodymas

- Prireikus sandarinimo žiedą **B** galite išimti iš antgalio **A** su peiliais **4**. Sandarinimo žiedą **B** ištraukite iš antgalio **A** ir plaukite šiek tiek muiluotu vandeniu. Paskui sandarinimo žiedą **B** nuskalaukite švari vandeniu.



Maišymo antgalio **3** indą ir antgalį **A** su peiliais **4** galite plauti ir indaplovėje.

- 4) Prieš vėl surinkdami, visas dalis kruopščiai nusauskite.
- 5) Antgalį **A** su peiliais **4** vėl uždėkite ant maišymo antgalio **3** indo ir prisukite pagal laikrodžio rodyklę. Įsitinkinkite, kad tinkamai įdėjote sandarinimo žiedą **B**.

Variklio bloko valymas

- 1) Paviršius valykite drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Paskui nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius, kurių dar gali būti. Tada paviršius gerai nusauskite.

- 2) Per kiekvieną valymą patikrinkite, ar kontaktinio jungiklio neblokuoja maišymo antgalio **3** gale esantys nešvarumų likučiai. Jei nešvarumų negalite pašalinti popieriaus kampeliu, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Jokių būdu nenaudokite kietų daiktų, kad nebūtų pažeistas kontaktinis jungiklis.
- 3) Nešvarumus variklio bloko **6** apačioje šalinkite tik su sausa medžiaga ar dulkių šluotele. Žiūrėkite, kad per vėdinimo angas į prietaisą nieko nepatektų.

Laikymas

- 1) Jei maišytuvo nenaudojate ilgesnį laiką, gerai jį išvalykite (žr. skyrių „Valymas“).
- 2) Suvyniokite maitinimo laidą į laido ritę **7** prie variklio bloko **6** pagrindo.
- 3) Maišytuvą laikykite vėsioje, sausoje vietoje.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktas ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva

2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.

Jei nenaudojamame prietaise yra asmenų duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.



Kaip pašalinti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydami regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prirėkus jas surūšiavokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisus kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvėnčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 501075_2410.

- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinių, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 501075_2410 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:

kompennass@lidl.lt

IAN 501075_2410

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisieki su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	28
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	28
Lieferumfang	28
Gerätebeschreibung	28
Technische Daten	28
Sicherheitshinweise	29
Auspacken	31
Aufstellen	31
Bedienen	32
Mixaufsatz befüllen und montieren	32
Geschwindigkeitsstufe wählen	33
Einfüllen im Betrieb	33
Mixaufsatz abnehmen	34
Nützliche Hinweise	34
Rezepte	35
Reinigen	36
Mixaufsatz reinigen	37
Motorblock reinigen	38
Aufbewahren	38
Entsorgung	38
Gerät entsorgen	38
Verpackung entsorgen	39
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	39
Service	40
Importeur	40

Einleitung

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

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 ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Fassungsvermögen	ca. 2,3 Liter
Max. Einfüllmenge	1,75 Liter
Schutzklasse	II / □ (Doppelisolierung)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor auf Raumtemperatur abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere am Motorblock oder 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 hitzeerzeugender Geräte.
- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten oder sehr heiße Lebensmittel in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst auf hand-warme Temperatur abkühlen!
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand, d. h. ohne Zutaten im Mixaufsatz.

Auspacken

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

Aufstellen

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

- Stellen Sie das Gerät so auf, ...
 - dass das Netzkabel durch die Aussparung an der Rückseite geführt wird,
 - dass der Netzstecker sofort erreichbar ist, um diesen bei Gefahr aus der Steckdose ziehen zu können,
 - dass es stabil und rutschfest steht, 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 ❸ vom Motorblock ❹ entfernt oder der Deckel ❷ geöffnet wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz ❸ montiert oder der Deckel ❷ wieder geschlossen wird. Deshalb:
 - Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz ❸ 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 ❸ abnehmen oder den Deckel ❷ öffnen.

Mixaufsatz befüllen und montieren

- 1) Drehen Sie den Mixaufsatz ❸ gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil ▼ unter dem Griff des Mixaufsatzes über der Position  steht. Nehmen Sie den Mixaufsatz ❸ gerade nach oben vom Motorblock ❹ ab.
- 2) Entfernen Sie den Deckel ❷, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 3) Befüllen Sie den Mixaufsatz ❸ mindestens bis zum untersten Strich der Skala ❹ und maximal bis zur Markierung MAX. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

Lebensmittel	Maximale Füllmenge	Empfohlene Stufe	Empfohlene Bearbeitungszeit
Flüssigkeiten	1750 ml	1–3	60 Sek.
Joghurt-Mischgetränke	1250 ml	2–5	90 Sek.
Milchshakes/Smoothies	1250 ml	2–5	60–90 Sek.
Pfannkuchenteig	1250 ml	3–5	90 Sek.
Babybrei	750 ml	5	3 Min.
Mayonnaise	2 Eier 250 ml Öl	3–5	90–120 Sek.
Gemüsesuppe	1500 ml	3–5	3 Min.
Eiswürfel	375 ml (ca. 14–15 St.)	P	12x

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

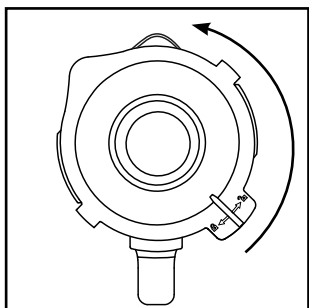


Abb. 1

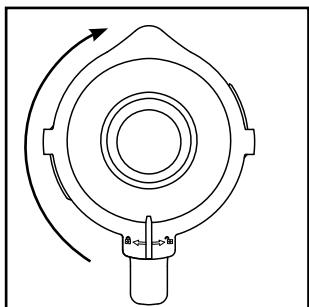


Abb. 2

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

Geschwindigkeitsstufe wählen

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

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

■ Stufe 1 – 3

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

■ Stufe 3 – 5

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

■ Stufe P (Pulsfunktion)

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

Hinweis

- Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** maximal bis zur 375 ml-Markierung mit Eiswürfeln. Ansonsten zerkleinert das Gerät die Eiswürfel nicht optimal.

Einfüllen im Betrieb

WARNUNG!

- Wenn Sie bei laufendem Betrieb etwas einfüllen möchten, dürfen Sie ausschließlich 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 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 Schneidmessers **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 vermischt 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

GEFAHR!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.



- Auf keinen Fall darf der Motorblock **6** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

WARNUNG!

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

ACHTUNG!

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

Mixaufsatz reinigen

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

i Hinweis



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

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

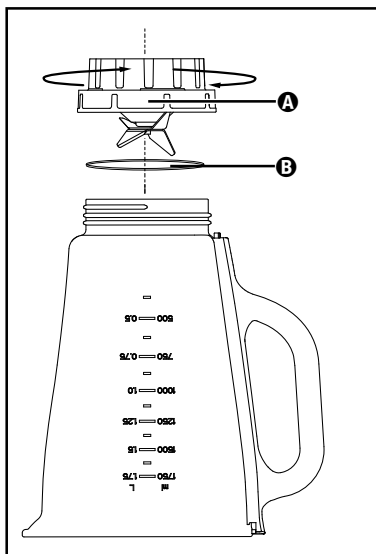


Abb. 3

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6**. Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie den Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Behälter des Mixaufsatzes **3** lösen lässt (siehe Abb. 3).

⚠ WARNUNG!

- Gehen Sie vorsichtig mit den Schneidmessern **4** um. Sie sind sehr scharf.
- 3) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge.

i Hinweis

- Bei Bedarf können Sie den Dichtungsring **B** aus dem Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** entnehmen. Ziehen Sie den Dichtungsring **B** aus dem Aufsatz **A** heraus und reinigen Sie diesen in milder Seifenlauge. Spülen Sie den Dichtungsring **B** danach mit klarem Wasser ab.



Sie können den Behälter des Mixaufsatzes **3** und den Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** auch in der Spülmaschine reinigen.

- 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 des Mixaufsatzes **3** und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **B** korrekt eingesetzt ist.

Motorblock reinigen

- 1) Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Oberflächen danach gut ab.
- 2) Kontrollieren Sie bei jeder Reinigung, dass der Kontaktschalter in der Aufnahme für den 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.

Aufbewahren

- 1) Wenn Sie den Standmixer längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie ihn gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **7** am Boden des Motorblocks **6**.
- 3) Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, 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 regelmäßige Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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 Serviceiniederlassung 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) 501075_2410 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) 501075_2410 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 501075_2410

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 · Informācijas data · Stand der Informationen:

02/2025 · Ident.-No.: SSMC600C2-122024-1

IAN 501075_2410