

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BLENDER SSM 600 B2

SE

MIXER

Bruksanvisning

LT

PLAKTUVAS

Naudojimo instrukcija

PL

MIKSER

Instrukcja obsługi

DE

AT

CH

STANDMIXER

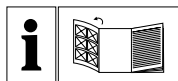
Bedienungsanleitung

IAN 296694

SE

PL

LT



SE

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

PL

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

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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	19
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55



Innehållsförteckning

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

Inledning

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

Föreskriven användning

Den här produkten är endast avsedd...

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

Den här produkten är inte avsedd för att...

- hacka sönder hårda livsmedel som t ex nötter, kärnor, stora korn eller stjälkar,
- bearbeta andra material än livsmedel,
- användas yrkesmässigt eller industriellt,
- användas i fuktig miljö eller utomhus,
- bearbeta het/kokande vätska.

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

Leveransens innehåll

Kontrollera att leveransen är komplett när du packat upp produkten.

Leveransen innehåller:

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

Beskrivning

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

Tekniska data

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

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

Säkerhetsanvisningar

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- ▶ Försäkra dig om att motorblocket, kabeln eller kontakten inte kan hamna i vatten eller andra vätskor.
- ▶ Produkten får endast användas i torra utrymmen, aldrig utomhus eller i fuktig miljö.
- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder den. Lagg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Dra genast ut kontakten ur uttaget när du använt produkten färdigt. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- ▶ Kontrollera alltid att produkten är i felfritt skick innan du använder den. Du får inte använda produkten om du upptäcker några skador, i synnerhet på motorblocket eller mixerbehållaren.
- ▶ Dra genast ut kontakten om det uppstår konstiga ljud eller ovanlig lukt eller om du märker att något annat är fel.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Uppackning

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

Uppställning

När du rengjort alla delar så som beskrivs under Rengöring:

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

Användning

⚠ VARNING!

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

Därför:

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

Montera och fylla mixerbehållaren

- 1) Vrid mixerbehållaren ③ motsols tills pilen ▼ under mixerbehållarens handtag hamnar ovanför läge . Lyft mixerbehållaren ③ rakt uppåt för att ta av den från motorblocket ⑥.
- 2) Ta av locket ② genom att vrida det motsols mot läge  (se bild 1) tills det lossnar och kan tas av.
- 3) Fyll mixerbehållaren ③.
- 4) Sätt sedan tillbaka locket ② med samma förskjutning på mixerbehållaren ③ och tryck fast det. Stäng locket ② genom att vrida det medsols till läge  tills det klickar fast (se bild 2). Kontrollera att mixerbehållarens ③ pip är stängd. Motorn startar bara om locket ② sluter helt tätt.

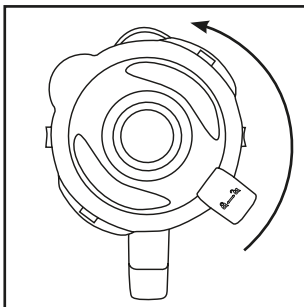


Bild 1

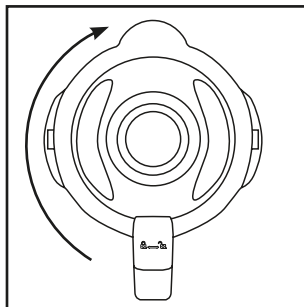


Bild 2

- 5) Tryck in doseringskoppen ❶ i öppningen på locket tills det tar stopp.
- 6) Sätt den fyllda och stängda mixerbehållaren ❸ på motorblocket ❹. Använd då utskärningarna på motorblocket ❹ och kontrollera att pilen ▼ på mixerbehållaren ❸ pekar mot symbolen . Vrid mixerbehållaren ❸ medsols till läge  tills den klickar fast. Motorn startar bara om mixerbehållaren ❸ sluter tätt mot motorblocket.

Välja hastighet

När mixerbehållaren ❸ är fylld och ordentligt stängd och står på motorblocket ❹ kan du koppla på produkten.

Sätt brytaren ❺ på ...

- **läge 1 - 3**
för flytande eller halvfasta livsmedel, för att blanda, mosa och röra ihop
- **läge 3 - 5**
för fastare livsmedel eller för att hacka
- **läge Ice Crush/Clean**
för kort, kraftig pulsdraft, t ex för att krossa is eller för rengöring. Brytaren ❺ låser inte fast i detta läget för att motorn inte ska överbelastas. Håll därför bara brytaren ❺ kvar i det här läget en kort stund.

OBSERVERA

- Fyll mixerbehållaren ❸ med max 180 g isbitar. Annars krossas isen inte ordentligt.

Fylla på under driften

⚠ VARNING!

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

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

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

Ta av mixerbehållaren

När allt som ligger i behållaren är färdigmixat:

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

Matnyttiga tips

- För att få bra resultat när man mosar fastare livsmedel tillsätter du lite i taget i mixerbehållaren **3** istället för att lägga i allt på en gång.
- Skär först upp fasta ingredienser i mindre bitar (2 - 3 cm).
- Börja alltid med en liten mängd när du ska mixa flytande ingredienser. Tillsätt sedan mer vätska efter hand genom öppningen i locket.
- Lagg handen ovanpå den stängda mixern för att stabilisera den när den arbetar.
- För att röra ihop fasta eller mycket tjockflytande livsmedel kan man med fördel använda funktionen Ice Crush/Clean för att kniven **4** inte ska fastna.

OBSERVERA

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

Recept

Bananshake

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

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

Vaniljshake

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

Krossa isbitarna på läge Ice Crush/Clean. Tillsätt resten av ingredienserna i mixerbehållaren. Mixa allt på läge 2 tills vätskan blir slät.

Cappucinoshake

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

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

Tropisk drink

- 125 ml ananasjuice
- 60 ml papayajuice
- 50 ml apelsinjuice
- ½ liten burk persikor i spad
- 125 ml isbitar

Krossa isbitarna på läge Ice Crush/Clean. Häll alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på steg 3.

Nötnougatshake

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

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

Morotsshake

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

Häll äppeljuice, olja och citronsaft i mixerbehållaren och mixa på steg 2. Tillsätt sedan morotsjuicen och mixa allt på steg 2. Smaka av med ingefära och peppar.

Svartavinbärdrink

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

Häll alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på steg 3.

Hawaiiishake

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

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

Fruktdrink med ananas och jordgubbar

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

Krossa isbitarna på läge Ice Crush/Clean. Skölj och rensa jordgubbarna. Mosa dem på steg 2. Tillsätt sedan övriga ingredienser och mixa allt på steg 1.

Kall andalusisk soppa (gazpacho)

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

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

OBSERVERA

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

OBSERVERA

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

Rengöring

RISK FÖR ELCHOCK

Innan mixern och dess delar rengörs:

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

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Demontera aldrig kniven **4** och stoppa aldrig in handen i mixerbehållaren **3**. Kniven **4** är mycket vass!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Rengöra mixerbehållaren

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

OBSERVERA



Locket **2**, doseringskoppen **1** och mixerbehållaren **3** med kniven **4** kan också diskas i maskin.

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

- Om smutsen inte lossnar kan den undre plastdelen på mixerbehållaren ③ där kniven ④ sitter tas av från mixerbehållarens ③ övre plastdel:

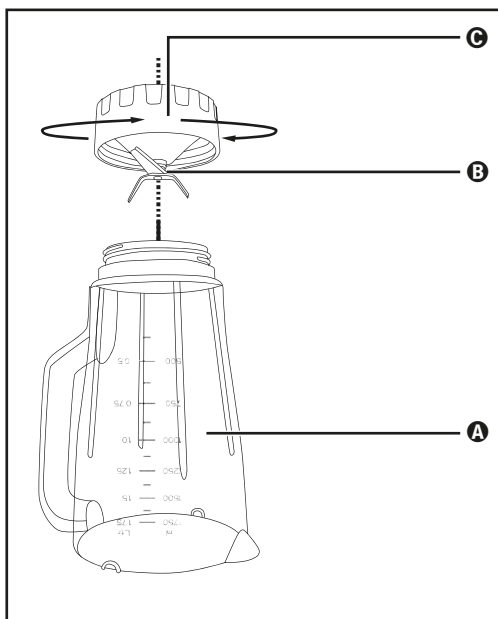


Bild 3

- ➊ Övre plastdel
- ➋ Kniv
- ➌ Undre plastdel

- 1) Ta av mixerbehållaren ③ från motorblocket ⑥. Ta av locket ② genom att vrida det motsols mot läge  (se bild 1) tills det lossnar och kan tas av för att öka stabiliteten.
- 2) Vänd på produkten och vrid den undre plastdelen ③ på mixerbehållaren ③ motsols så att den kan tas loss från mixerbehållarens ③ överdel ① (se bild 3).

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Var försiktig när du handskas med knivens delar ③. De är mycket vassa. Risk för personskador!

- 3) Rengör de båda delarna noga i vatten med mildt diskmedel.

OBSERVERA



Mixerbehållarens ③ övre plastdel ① och kniven ④ med den undre plastdelen ③ kan också diskas i maskin.

- 4) Torka av alla delar noga innan du monterar ihop dem igen.
- 5) Sätt tillbaka mixerbehållarens ❸ undre plastdel ❹ på mixerbehållarens ❸ övre plastdel ❶ och skruva ihop dem ordentligt genom att vrida medsols.

Rengöra motorblocket

- 1) Använd en torr eller möjligtvis något fuktig trasa för att rengöra ytan.
- 2) Kontrollera alltid att det inte är stopp i kontaktbrytaren i mixerbehållarens ❸ fäste. Om det inte går att få bort smutsen därifrån med hörnet av ett pappersark ska du kontakta kundtjänst. Använd absolut inga hårda föremål, då kan kontaktbrytaren skadas.
- 3) Använd bara en torr trasa eller en pensel för att ta bort smuts från motorblockets ❷ undersida. Akta så att inget kommer in igenom ventilationsöppningarna när produkten rengörs.

Efter rengöringen

Låt alla delar bli riktigt torra innan du sätter ihop mixern igen.

Förvaring

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

Kassering



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



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

1–7: Plast

20–22: Papper och kartong

80–98: Komposit (sammansatta material)

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typsskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 296694

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wprowadzenie	20
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	20
Zakres dostawy	20
Opis urządzenia	21
Dane techniczne	21
Wskazówki bezpieczeństwa	22
Rozpakowanie	24
Ustawianie	24
Obsługa	25
Napełnianie i montowanie przystawki miksującej	25
Wybór stopnia prędkości	26
Napełnianie podczas pracy	26
Zdejmowanie przystawki miksującej	27
Przydatne wskazówki	27
Przepisy	28
Shake bananowy	28
Shake waniliowy	28
Shake Cappuccino	28
Koktajl tropikalny	28
Shake z kremem nugatowo-orzechowym	29
Shake marchewkowy	29
Koktajl porzeczkowy	29
Shake po hawajsku	29
Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy	30
Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho)	30
Czyszczenie	31
Czyszczenie przystawki miksującej	31
Czyszczenie bloku silnika	33
Po zakończeniu czyszczenia	33
Przechowywanie	33
Utylizacja	34
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	35
Serwis	36
Importer	36

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do ...

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

Do czego nie jest przeznaczone to urządzenie ...

- rozdrabnianie twardych części produktów spożywczych, takich jak np. orzechy, pestki, duże ziarna lub lodygi,
- 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
- przykrywa otworu wlotowego
- instrukcja obsługi

Opis urządzenia

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

Dane techniczne

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE 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.

⚠ OSTRZEŻENIE 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.

⚠ OSTRZEŻENIE ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ 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.

⚠ OSTRZEŻENIE ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Rozpakowanie

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

Ustawianie

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

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

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE!

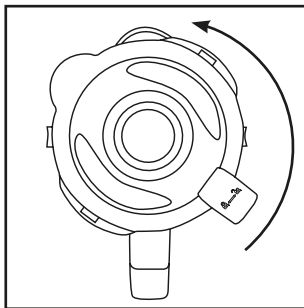
- Silnik wyłącza się, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zdjęta z bloku silnika ❹ lub po otwarciu pokrywki ❷. W związku z tym można przeoczyć, że maszyna pozostaje w dalszym ciągu włączona. Silnik uruchamia się wtedy nagle, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zamontowana lub ponownie zamknie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

Dlatego:

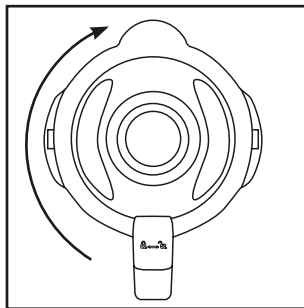
- Podłączaj wtyczkę do gniazdka dopiero wtedy, gdy przystawka miksująca ❸ będzie do końca zapełniona i założona z zamknięciem.
- Zawsze przed przystąpieniem do zamontowania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone lub wtyczka wyciągnięta z gniazdka.
- Najpierw wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyk sieciowy i odczekaj do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą 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 znajdzie się nad pozycją ↙. Zdejmij przystawkę miksującą ❸ prosto z bloku silnika ❹.
- 2) Zdemontuj pokrywkę ❷, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji ↙ (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 3) Napełnij przystawkę miksującą ❸.
- 4) Wciśnij z przesunięciem pokrywkę ❷ ponownie na przystawkę miksującą ❸. Zamknij pokrywkę ❷, obracając ją w prawo w pozycję ↘, 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 pokrywkę 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 . Obróć przystawkę miksującą ❸ w prawo, w pozycję , 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 średniostatych produktów spożywczych, do mieszania, przecierania i ubijania

■ Stopień 3-5

do stałych produktów spożywczych lub do rozdrabniania

■ Stopień Ice Crush/Clean

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 przeciążania silnika. Z tego powodu przełącznik prędkości ❺ przytrzymaj chwilę w tym położeniu.

WSKAZÓWKA

- W przystawce miksującej ❸ mieści się maksymalnie 180 g kostek lodu. 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 wcisnij przykrywkę otworu wlotowego ❶ ponownie w otwór w pokrywce.

Zdejmowanie przystawki miksującej

Po zakończeniu obróbki napełnionych produktów spożywczych:

- 1) Ustawiaj zawsze najpierw przełącznik ❸ 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 ❹. 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 ❹.

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).
- Podczas miksowania składników płynnych miksowanie należy rozpocząć przede wszystkim z nieznaną ilością płynu. Następnie należy dodawać coraz więcej płynu przez otwór w pokrywie.
- Przykładając rękę do górnej części zamkniętego miksera można skutecznie usztywnić urządzenie.
- Przy mieszaniu twardych lub gęstych produktów przydatne może być użycie trybu Ice Crush/Clean, aby zapobiec zablokowaniu się noża tnącego ❷.

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 ml kostek lodu
- 1 ½ łyżeczki cukru

Kostki lodu kruszymy na stopniu Ice Crush/Clean. 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 ml lodów waniliowych
- 100 ml skruszonych kostek lodu

Kostki lodu kruszymy na stopniu Ice Crush/Clean. 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 ml kostek lodu

Kostki lodu kruszymy na stopniu Ice Crush/Clean. Wkładamy wszystkie składniki do miksera i całość mieszamy na stopniu 3.

Shake z kremem nugatowo-orzechowym

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

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

Shake marchewkowy

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

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

Koktajl porzeczkowy

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

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

Shake po hawajsku

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

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

Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy

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

Kostki lodu kruszymy na stopniu Ice Crush/Clean. Truskawki myjemy i oddzielamy szypułki. Miksujemy na 2 stopniu. Następnie dodajemy pozostałe składniki i całość miksujemy na 1 stopniu.

Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho)

- ½ ogórka
- 1 mięśisty 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.

WSKAZÓWKA

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

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE 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 **6** nie wolno w żadnym wypadku zanurzać w wodzie ani nie narażać w żaden inny sposób na działanie wilgoci. Może stwarzać to niebezpieczeństwo śmiertelnego porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. Inaczej zachodzi niebezpieczeństwo wypadku lub śmiertelne niebezpieczeństwo porażenia prądem.

OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie zdejmuj noży tnących **4** ani nigdy nie wkładaj rąk do przystawki miksującej **3**. Noże tnące **4** 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** czyść wyłącznie szczotką na długim drążku, by uniknąć dotykania noży tnących **4** rękoma.
- Umyj przykrywkę otworu wlotowego **1** i pokrywkę **2** w łagodnym roztworze wody z mydłem. Upewnij się, że gumowa uszczelka **9** jest prawidłowo osadzona, zanim ponownie użyjesz pokrywki **2**.

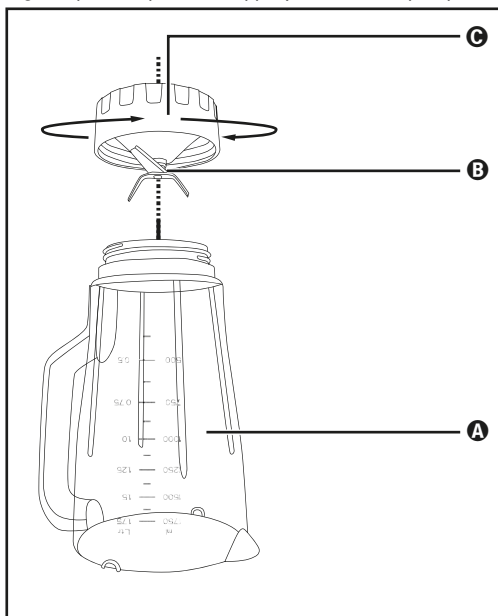
WSKAZÓWKA



Pokrywkę **2**, przykrywkę otworu wlotowego **1** oraz przystawkę miksującą **3** z nożem tnącym **4** można również myć w zmywarce do naczyń.

- Przy zachowaniu zasady mycia miksera bezpośrednio po użyciu, w większości wypadków uzyskuje się dostateczną czystość higieniczną poprzez następującą alternatywę:
Do końcówki miksującej **3** wlej 750 ml wody i dodaj kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Załóż pokrywkę **2** i umieść końcówkę miksującą **3** na bloku silnika **6**. Podłącz wtyczkę do gniazdka sieciowego i kilka razy uruchom urządzenie w trybie Ice Crush/Clean tak, by noże tnące **4** z maksymalną prędkością przepłukały się w wodzie. Następnie końcówkę miksującą **3** przepłucz obficie wodą, aż do usunięcia pozostałości płynu do mycia naczyń.

- Aby łatwiej usuwać trudne do wyczyszczenia zabrudzenia, możesz zdemon-
tować dolną część plastikową przystawki miksującej ❸ z nożem tnącym ❹
z górnej części plastikowej przystawki miksującej ❸:



Rys. 3

A górna część plastikowa

B nóż

C dolna część plastikowa

- 1) Zdejmij przystawkę miksującą ❸ z bloku silnika ❻. W celu zapewnienia lepszej stabilności zdemon-
tuj pokrywkę ❷, obracając ją na tyle w lewo
w kierunku pozycji ↶ (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 2) bróć urządzenie do góry nogami i odkręć plastikową część **C** przystawki
miksującej ❸ w lewo, aby odłączyć ją od górnej plastikowej części **A**
przystawki miksującej ❸ (patrz rys. 3).

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nożami **B**!
Są one bardzo ostre.
Niebezpieczeństwo obrażeń!

- 3) Umyj obie części dokładnie łagodnym roztworem wody z mydłem.

WSKAZÓWKA



Górną część plastikową **A** przystawki miksującej **3** oraz nóż tnący **4** z dolną częścią plastikową **C** można również myć w zmywarce do naczyń.

- 4) Przed montażem osusz wszystkie elementy dokładnie.
- 5) Załóż dolną plastikową część **C** przystawki miksującej **3** ponownie na górną plastikową część **A** przystawki miksującej **3** i obróć ją w prawo, aby dokręcić.

Czyszczenie bloku silnika

- 1) Do czyszczenia używaj suchej lub najwyżej delikatnie zwilżonej szmatki.
- 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, zwrócić 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.

Po zakończeniu czyszczenia

Przed złożeniem miksera do ponownego użytku dokładnie wysusz wszystkie elementy.

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



Urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi. Niniejszy produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU.

Urządzenie należy utylizować w akredytowanych zakładach utylizacji odpadów lub komunalnych zakładach utylizacji odpadów.

Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji odpadów.



Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można utylizować za pośrednictwem lokalnych zakładów recyklingu odpadów.



Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (b) i cyframi (a) o następującym znaczeniu:

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 oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

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 dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane 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 (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tytułu albo na spodzie.
- 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.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 296694

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Ižanga	38
Naudojimas pagal paskirtį	38
Tiekiamas rinkinys	38
Prietaiso aprašas	39
Techniniai duomenys	39
Saugos nurodymai	40
Išpakavimas	42
Prietaiso pastatymas	42
Valdymas	43
Maišymo indo pripildymas ir surinkimas	43
Greičio padėties pasirinkimas	44
Ipylimas prietaisui veikiant	44
Maišymo indo nuėmimas	45
Naudingi nurodymai	45
Receptai	46
Bananų kokteilis	46
Vanilinis kokteilis	46
Kapučino kokteilis	46
Atogrąžų kokteilis	46
Šokoladinis kokteilis	47
Morkų kokteilis	47
Serbentų kokteilis	47
Havajų kokteilis	47
Ananasų ir braškių kokteilis	48
Šalta Andalūzijos sriuba (gaspacho)	48
Valymas	49
Maišymo antgalio valymas	49
Variklio bloko valymas	51
Po valymo	51
Laikymas	51
Utilizavimas	51
Kompernaß Handels GmbH garantija	52
Priežiūra	53
Importuotojas	53

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 ...

- kietiems maisto produktams, pvz., riešutams, kauliukams, stambiems grūdams ar kotams, smulkinti,
- 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

- ❶ Seikėtuvas
- ❷ Dangtelis
- ❸ Maišymo antgalis
- ❹ Peilis
- ❺ Jungiklis
- ❻ Variklio blokas
- ❼ Laido ritė
- ❽ Skalė
- ❾ Guminis dangtelio tarpiklis

Techniniai duomenys

Nominalioji įtampa	220 - 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 - 60 Hz
Nominalioji galia	600 W
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 neišsigtų ar kitaip nesusigadintų.
- ▶ Pažeistus maitinimo laidus ar kištukus nedelsdami perduokite pakeisti įgaliotiems specialistams ar priežiūros tarnybai, kad išvengtumėte galimo pavojaus.
- ▶ 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.
- ▶ Tuo pat ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo, jei išgirstate neįprastą garsą ar pajuntate neįprastą kvapą arba jei yra akivaizdžių defektų.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada neikiškite 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.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ 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, ištuštindami 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.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Naudokite maišymo antgalį tik kartu su tiekiamu variklio bloku!
- ▶ Maišytuvas 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 stovėtų stabiliai ir neslidinėtų, vakuuminiai griebtuvai būtų tvirtai prilipę, o prietaisas dėl vibracijos neapsiverstų,
 - kad maitinimo laidas neatsidurtų prietaiso veikimo zonoje, o prietaisas negalėtų apsiversti, netyčia patraukus laidą.

Valdymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

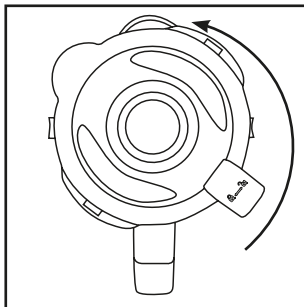
- Nuėmus maišymo antgalio **3** nuo variklio bloko **6** ar atidarius dangtelį **2**, variklis iškart išsijungia. Gali atsitikti taip, kad nepastebėsite, jog prietaisas tebėra įjungtas. Todėl vos uždėjus maišymo antgalį **3** ar vėl uždarius dangtelį **2**, variklis netikėtai įsijungs:

Todėl:

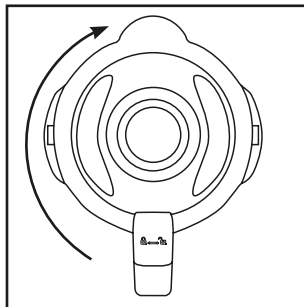
- kištuką įkiškite į lizdą tik tada, kai maišymo antgalis **3** bus pripildytas, uždarytas ir sumontuotas.
- Prieš montuodami visada įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas, o tinklo kištukas ištrauktas.
- Prieš nuimdami maišymo antgalį **3** ar atidarydami dangtelį **2**, prietaisą pirmiausia išjunkite, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol variklis sustos.

Maišymo indo pripildymas ir surinkimas

- 1) Maišymo indą **3** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol rodyklė ▼ po maišymo indo rankena bus ties padėtimi . Maišymo indą **3** tiesiai aukštyn nuimkite nuo variklio bloko **6**.
- 2) Nuimkite dangtelį **2**, sukdami prieš laikrodžio rodyklę link padėties  (žr. 1 pav.), kol galėsite jį nukelti aukštyn.
- 3) Pripildykite maišymo indą **3**.
- 4) Pasuktą dangtelį **2** vėl tvirtai užspauskite ant maišymo indo **3**. Uždarykite dangtelį **2**, pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę į padėtį , kol dangtelis girdimai užsifiksuos (žr. 2 pav.). Įsitikinkite, kad maišymo indo **3** snapelis yra uždengtas. Variklis įsijungia tik tada, kai dangtelis **2** glaudžiai uždėtas.



1 pav.



2 pav.

- 5) Seikėtuvą **1** iki galo įspauskite į angą dangtelyje.

- 6) Norimai pripildytą ir uždarytą maišymo indą ❸ uždėkite ant variklio bloko ❹. Uždėkite ant išėmų variklio bloke ❹ ir įsitikinkite, kad rodyklė ▼ ant maišymo indo yra nukreipta į ❹ simbolį. Sukite maišymo indą ❸ pagal laikrodžio rodyklę į padėtį ❹, 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 padėtis

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

■ 3–5 padėtis

kietesniems maisto produktams, jiems smulkinti

■ padėtimi „Ice Crush/Clean“

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.

NURODYMAS

- Į maišymo antgalį ❸ pripilkite ne daugiau kaip 180 g 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. Jokiu būdu neatidarykite dangtelio ❷.
- Niekada nekiškite įrankių ar plakiklių į maišymo antgalį ❸, kol prietaisas veikia. Kyla didelis pavojus susižaloti, jei jie paliestų 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 **5** visada pirmiausia nustatykite į išjungimo padėtį (0) ir ištraukite tinklo kištuką.
- 2) Prieš nuimdami maišymo indą **3** nuo variklio bloko **6** visada palaukite, kol variklis sustos. Tada maišymo indą **3** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol rodyklė ▼ po maišymo indo rankena bus ties padėtimi . Maišymo indą **3** tiesiai aukštyn nuimkite nuo variklio bloko **6**.

Naudingi nurodymai

- Siekiant geriausių rezultatų, trinant kietus maisto produktus, į maišymo antgalį **3** po truputį dėkite tik mažas porcijas, nedėkite didelio kiekio vienu metu.
- Apdorodami kietus produktus, supjaustykite juos mažais gabalėliais (2–3 cm).
- 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.
- Plakant kietus ar tirštus maisto produktus, tikslinga panaudoti padėtį „Ice Crush/Clean“, kad neužsikirstų peilis **4**.

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 ml ledo gabalėlių
- 1 ½ arbatinio šaukštelio cukraus

Sugrūškite ledo gabalėlius, naudodami padėtį „Ice Crush/Clean“. 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 ml vanilinių ledų
- 100 ml grūstų ledo gabalėlių

Sugrūškite ledo gabalėlius, naudodami padėtį „Ice Crush/Clean“. 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 ml ledo gabalėlių

Sugrūškite ledo gabalėlius, naudodami padėtį „Ice Crush/Clean“. 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 grietinėlės

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

Bananus 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

Sugrūškite ledo gabalėlius, naudodami padėtį „Ice Crush/Clean“. Braškes nuplaukite ir išimkite kotelius. Sutrinkite jas, naudodami 2 padėtį. Po to sudėkite likusius produktus ir sumaišykite viską, naudodami 1 padėtį.

Šalta Andalūzijos sriuba (gaspacho)

- 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 valgomas 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.

NURODYMAS

- Jei netoleruojate laktozės, rekomenduojame naudoti pieną be laktozės. Tačiau nepamirškite, kad pienas be laktozės yra ne toks saldus.

Valymas

ELEKTROS SMŪGIO 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! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada neišmontuokite peilio **4** ir neikiškite pirštų į maišymo antgalį **3**. Peilis **4** nepaprastai aštrus!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ 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** įsitikinkite, kad guminis tarpiklis **9** tinkamai uždėtas.

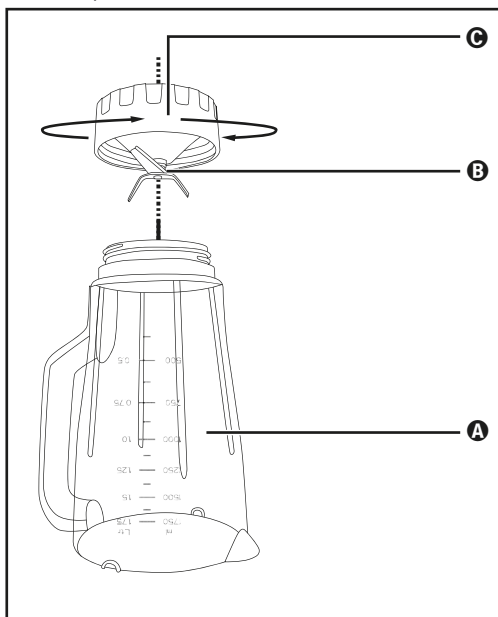
NURODYMAS



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

- Jei maišytuvą valysite iš karto vos panaudoję, daugeliu atvejų užtikrinsite pakankamą švarą tokiu alternatyviu būdu:
Įpilkite į maišymo antgalį **3** 750 ml vandens ir pridėkite keletą lašų švelnaus ploviklio. Uždarykite dangtelį **2** ir maišymo antgalį **3** uždėkite ant variklio bloko **6**. Kištuką įkiškite į lizdą ir keletą kartų įjunkite „Ice Crush/Clean“ režimą, kad peilis **4** vandenyje pasisuktų maksimaliu sūkių skaičiumi. Po to maišymo antgalį **3** praplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens, kad pasišalintų ploviklio likučiai.

- Tvirtai prikibusius nešvarumus lengviau nuvalysite maišymo antgalio **3** apatinę plastikinę dalį su peiliu **4** nuėmę nuo maišymo antgalio **3** viršutinės plastikinės dalies.



3 pav.

A Viršutinė plastikinė dalis

B Peilis

C Apatinė plastikinė dalis

- 1) Maišymo indą **3** nuimkite nuo variklio bloko **6**. Kad galėtumėte padėti stabiliau, nuimkite dangtelį **2**, sukdami prieš laikrodžio rodyklę link padėties  (žr. 1 pav.), kol galėsite jį nukelti aukščiau.
- 2) Apverskite prietaisą ir maišymo antgalio **3** apatinę plastikinę dalį **C** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol ji atsiskirs nuo maišymo antgalio **3** viršutinės plastikinės dalies **A** (žr. 3 pav.).

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Būkite atsargūs su peiliais **B**. Jie labai aštrūs. Pavojus susižaloti!

- 3) Abi dalis kruopščiai nuplaukite šiek tiek muiluotu vandeniu.

NURODYMAS



Maišymo antgalio ③ viršutinę plastikinę detalę ① ir peilį ④ su apatine plastikine detale ② galite plauti ir indaplovėje.

- 4) Prieš vėl surinkdami visas dalis kruopščiai nusausinkite.
- 5) Maišymo antgalio ③ apatinę plastikinę dalį ② vėl uždėkite ant maišymo antgalio ③ viršutinės plastikinės dalies ① ir prisukite pagal laikrodžio rodyklę.

Variklio bloko valymas

- 1) Paviršiams valyti naudokite sausą arba tik šiek tiek sudrėkintą medžiagą.
- 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. Jokiu 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.

Po valymo

Prieš montuodami ir naudodami maišytuvą, leiskite detalėms gerai išdžiūti.

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.

Utilizavimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų susisiekite su atliekų utilizavimo tarnyba.



Pakuotė susideda iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite utilizuoti vietos utilizavimo įmonėse.



Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prirėkus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (b) ir skaičiais (a):

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. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei 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 sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvėjusių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, 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 kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso 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.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 296694

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	56
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	56
Lieferumfang	56
Gerätebeschreibung	57
Technische Daten	57
Sicherheitshinweise	58
Auspacken	60
Aufstellen	60
Bedienen	61
Mixaufsatz befüllen und montieren	61
Geschwindigkeitsstufe wählen	62
Einfüllen im Betrieb	62
Mixaufsatz abnehmen	63
Nützliche Hinweise	63
Rezepte	64
Bananen-Shake	64
Vanille-Shake	64
Cappuccino-Shake	64
Tropical-Mix	64
Nuss-Nougat-Shake	65
Möhren-Shake	65
Johannisbeer-Mix	65
Hawaii-Shake	65
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	66
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	66
Reinigen	67
Mixaufsatz reinigen	67
Motorblock reinigen	69
Nach dem Reinigen	69
Aufbewahren	69
Entsorgung	70
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	70
Service	72
Importeur	72

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 harten Lebensmittelanteilen wie z. B. Nüsse, Kerne, große Körner oder Stiele,
- 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

- ❶ Dosierkappe
- ❷ Deckel
- ❸ Mixaufsatz
- ❹ Schneidmesser
- ❺ Schalter
- ❻ Motorblock
- ❼ Kabelaufwicklung
- ❽ Skala
- ❾ Gummidichtung Deckel

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 - 60 Hz
Nennleistung	600 W
Max. Einfüllmenge	1,75 Liter
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, welche 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 solange 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 Messer sind extrem scharf!
- ▶ Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Messer berühren!
- ▶ Kinder sollten 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 Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!
- ▶ Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Bereich direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmeeinwirkung hitzezeugender 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 „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, sobald 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 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.
- 3) Befüllen Sie den Mixaufsatz ③.
- 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.

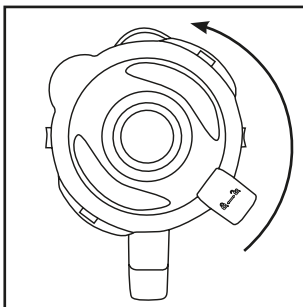


Abb. 1

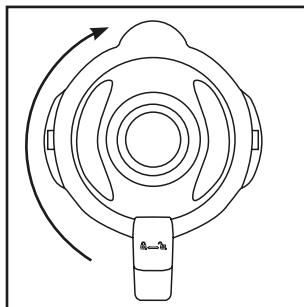


Abb. 2

- 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 Ice Crush/Clean

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. 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 das sich sehr schnell drehende 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).
- 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 Ice Crush/Clean zu verwenden, um ein Festsetzen des Schneidmessers **4** zu verhindern.

HINWEIS

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu verringern. Zum Beispiel, 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 ml Eiswürfel
- 1 ½ Teelöffel Zucker

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. 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 ml Vanilleeis
- 100 ml gecrushte Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. 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 ml Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. 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

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

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

- Bei Laktose-Intoleranz empfehlen wir Ihnen laktosefreie Milch zu verwenden. Bedenken Sie dabei jedoch, dass laktosefreie Milch ein wenig süßer ist.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Demontieren Sie niemals das Schneidmesser **4** und greifen Sie auch niemals in den Mixaufsatz **3**. Das Schneidmesser **4** ist extrem scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Mixaufsatz reinigen

- Reinigen Sie den Mixaufsatz **3** nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht am Schneidmesser **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.

HINWEIS



- Sie können den Deckel **2**, die Dosierkappe **1** und den Mixaufsatz **3** mit dem Schneidmesser **4** auch in der Spülmaschine reinigen.

- Wenn Sie direkt nach der Benutzung den Standmixer 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 die Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal den Ice Crush/Clean-Betrieb, so dass das Schneidmesser **4** mit maximaler Drehzahl durch das Wasser pflügt. 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 unteren Plastikteil des Mixaufsatzes ③ mit dem Schneidmesser ④ vom oberen Plastikteil des Mixaufsatzes ③ lösen:

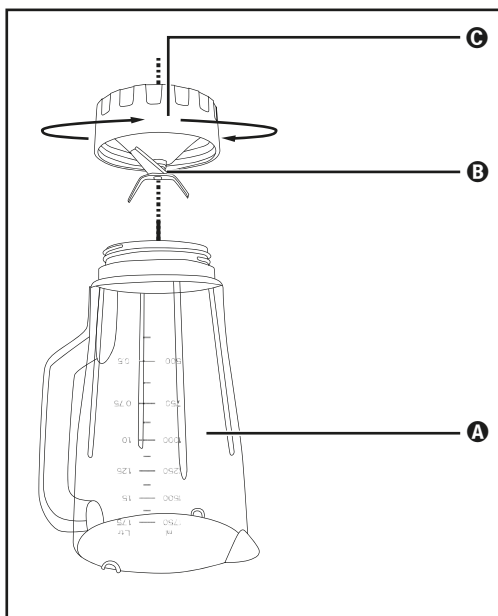


Abb. 3

A oberer Plastikteil

B Messer

C unterer Plastikteil

- 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 ① drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie das untere Plastikteil **C** des Mixaufsatzes ③ gegen den Uhrzeigersinn, so dass es sich vom oberen Plastikteil **A** des Mixaufsatzes ③ lösen lässt (siehe Abb. 3).

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern **B** um. Sie sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- 3) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge.

HINWEIS



Sie können den oberen Plastikteil **A** des Mixaufsatzes **3** und das Schneidmesser **4** mit dem unteren Plastikteil **C** auch in der Spülmaschine reinigen.

- 4) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 5) Setzen Sie das untere Plastikteil **C** des Mixaufsatzes **3** wieder auf den oberen Plastikteil **A** des Mixaufsatzes **3** und drehen Sie es im Uhrzeigersinn fest.

Motorblock reinigen

- 1) Verwenden Sie ein trockenes oder höchstens leicht angefeuchtetes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- 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 den Standmixer wieder zusammensetzen und verwenden.

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 den Standmixer an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Entsorgung

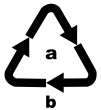


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (b) und Ziffern (a) 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 296694

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Informationsstatus · Stan informacij

Informacijos data · Stand der Informationen:

11 / 2017 · Ident.-No.: SSM600B2-102017-2

IAN 296694