

SILVERCREST®



BLENDER SSMKC 600 A1

(FI)

TEHOSEKOITIN

Käyttöohje

(PL)

BLENDER KIELICHOWY

Instrukcja obsługi

(EE)

KANNMIKSER

Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

(SE)

MIXER

Bruksanvisning

(LT)

PLAKTUVAS

Naudojimo instrukcija

(LV)

BLENDERIS

Lietošanas pamācība

IAN 360749_2007

(FI) (SE) (PL)
(LT) (LV)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

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.

EE

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

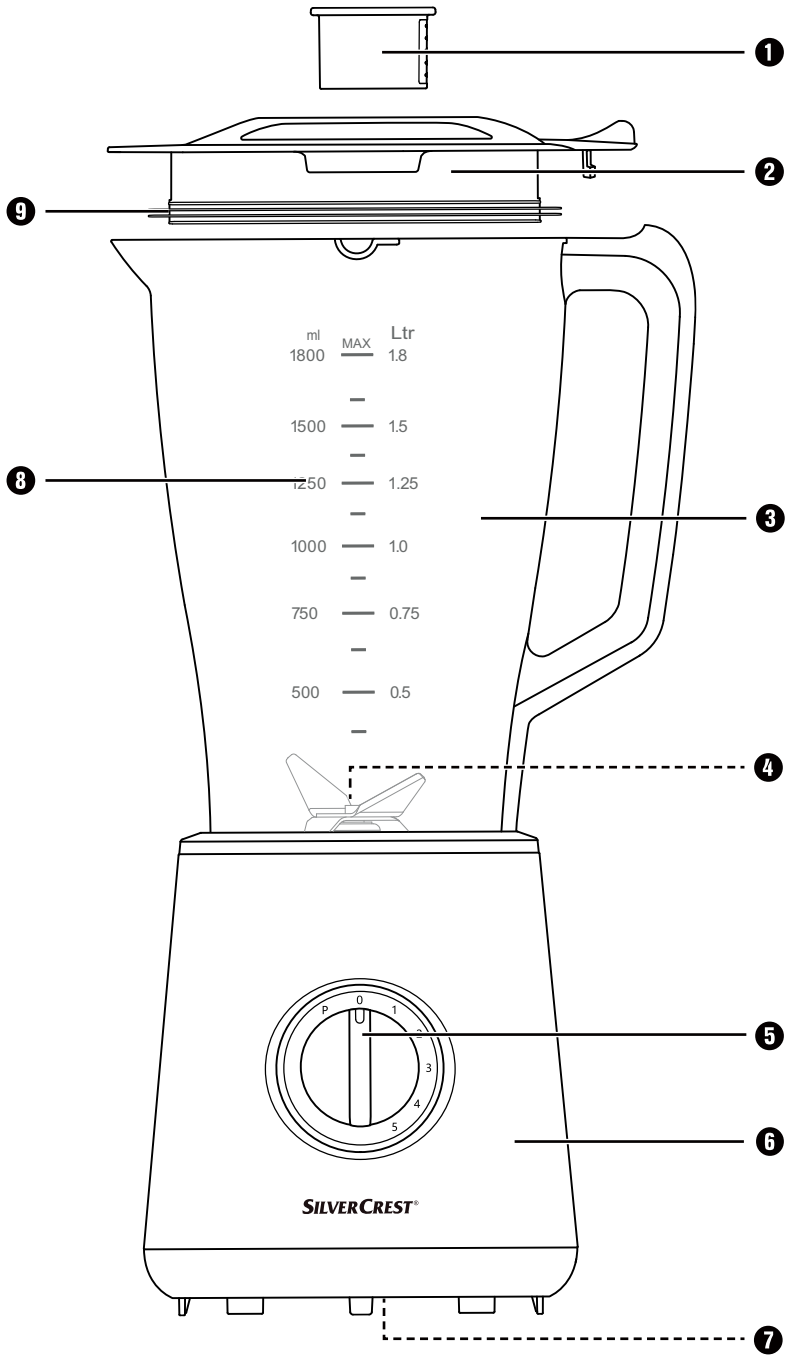
LV

Pirms lasišanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

| | | | |
|----------|-----------------------|----------|-----|
| FI | Käyttöohje | Sivu | 1 |
| SE | Bruksanvisning | Sidan | 19 |
| PL | Instrukcja obsługi | Strona | 37 |
| LT | Naudojimo instrukcija | Puslapis | 55 |
| EE | Kasutusjuhend | Lehekülj | 73 |
| LV | Lietošanas pamācība | Lappuse | 91 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 109 |



Sisällysluettelo

| | |
|---|-----------|
| Johdanto | 2 |
| Tarkoituksenmukainen käyttö. | 2 |
| Toimituksen sisältö | 2 |
| Laitteen kuvaus. | 3 |
| Tekniset tiedot. | 3 |
| Turvallisuusohjeet. | 4 |
| Purkaminen pakkauksesta | 6 |
| Sijoittaminen | 6 |
| Käyttö | 7 |
| Sekoituskannun täyttäminen ja paikoilleen asettaminen | 7 |
| Nopeustason valitseminen | 8 |
| Täyttäminen käytön aikana | 9 |
| Sekoituskannun irrottaminen | 9 |
| Hyödyllisiä huomioita | 9 |
| Reseptit | 10 |
| Banaanipirtelö | 10 |
| Vaniljapirtelö | 10 |
| Cappuccino-pirtelö | 10 |
| Tropiikki-cocktail | 11 |
| Pähkinäsuuklaapirtelö | 11 |
| Porkkanapirtelö | 11 |
| Viinimarja-cocktail | 11 |
| Havaiji-pirtelö | 12 |
| Hedelmäinen ananas-mansikka-cocktail | 12 |
| Andalusialainen kylmä keitto (gazpacho) | 12 |
| Puhdistaminen | 13 |
| Sekoituskannun puhdistaminen | 13 |
| Moottoriosan puhdistaminen | 15 |
| Puhdistamisen jälkeen | 15 |
| Säilytys | 15 |
| Hävittäminen. | 16 |
| Kompernass Handels GmbH:n takuu | 17 |
| Huolto | 18 |
| Maahantuojat | 18 |

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Tarkoituksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ...

- elintarvikkeiden sekoittamiseen ja soseuttamiseen sekä jääpalojen murskaamiseen
- kotitalouksissa tavanomaisille määriille ja vain yksityiseen kotikäyttöön kuivissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ...

- yrttien, sipulien, lihan ja kovien elintarvikkeiden, kuten pähkinöiden, hedelmien kivien, suurten siemenien tai varsien hienontamiseen
- pähkinätahnan valmistamiseen
- muiden materiaalien kuin elintarvikkeiden työstämiseen
- ammattimaiseen tai teolliseen käyttöön
- käytettäväksi kosteassa ympäristössä tai ulkona
- kuumien/kiehuvien nesteiden työstämiseen.

Käytä ainoastaan tälle laitteelle tarkoitettuja lisä- ja varaosia. Muut osat eivät välttämättä ole sopivia tai riittävän turvallisia!

Toimituksen sisältö

Tarkasta toimituksen täydellisyys pakkauksen avaamisen jälkeen.



Toimitukseen sisältyvät:

- Moottoriosi, virtajohto ja pistoke
- Sekoituskannu
- Kansi
- Annostelukorkki
- Käyttöohje

Laitteen kuvaus

- 1 Annostelukorkki
- 2 Kansi
- 3 Sekoituskannu
- 4 Leikkuuterä
- 5 Kytkin
- 6 Moottoriosia
- 7 Johtokela
- 8 Asteikko
- 9 Kannen kumitiiviste

Tekniset tiedot

| | |
|---|---|
| Nimellisjännite | 220 - 240 V ~ (vaihtovirta), 50 - 60 Hz |
| Nimellisteho | 600 W |
| Tilavuus | n. 2,4 litraa |
| Maks. täyttömäärä | 1,8 litraa |
| Suojausluokka | II /  (kaksoiseristys) |
| LK-aika | 3 minuuttia |
|  | Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia. |

LK-aika (lyhytkäyttöaika) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää niin, ettei moottori ylikuumene tai vaurioidu. Ilmoitetun lyhytkäyttöajan jälkeen laite on sammutettava, kunnes moottorin lämpötila on jäähtynyt huonelämpötilaa vastaavalle tasolle.

Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Älä koskaan upota moottoriosaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- ▶ Käytä laitetta ainoastaan kuivissa tiloissa. Älä koskaan käytä sitä ulkona tai kosteissa olosuhteissa.
- ▶ Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Vedä virtajohto siten, ettei se jää kiinni tai vaurioidu muulla tavalla.
- ▶ Anna vialliset pistokkeet tai virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Vedä pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen. Pelkästään virran katkaiseminen ei riitä, koska laitteessa on virtaa niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.
- ▶ Tarkasta laitteen moitteeton kunto ennen jokaista käyttökertaa. Laitetta ei saa käyttää, jos siinä on havaittu vaurioita, erityisesti moottoriosassa tai sekoituskannussa.
- ▶ Irrota pistoke välittömästi pistorasiasta, jos havaitset epätavallista ääntä tai hajua tai toimintahäiriön.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä koskaan työnnä kättäsi sekoituskannuun, etenkin laitteen ollessa käynnissä. Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Älä avaa kantta, kun laite on käytössä.
- ▶ Älä jätä käynnissä olevaa laitetta valvomatta, jotta voit vaaratilanteessa reagoida välittömästi.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä koskaan työnnä ruokailu- tai sekoitusvälineitä sekoituskannuun, kun laite on käynnissä. On olemassa huomattava loukkaantumisvaara, jos ne koskettavat erittäin nopeasti pyöriviä teriä!
- ▶ Lapsia on valvottava ja varmistettava, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- ▶ Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Ole varovainen käyttäessäsi laitetta. Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Ole varovainen, kun tyhjennät sekoituskannua! Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Ole varovainen puhdistaussasi laitetta! Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisäosia tai kosket käytön aikana liikkuviin osiin.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Varmista, että tehosekoitin on kytketty pois päältä, ennen kuin nostat sekoituskannun pois moottoriosalta!
- ▶ Käytä sekoituskannua vain mukana toimitetun moottoriosan kanssa!

HUOMIO! ESINEVAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitetta suorassa auringonpaisteessa tai lämpöä tuottavien laitteiden läheisyydessä.
- ▶ Älä koskaan täytä sekoituskannuun kiehuvia nesteitä tai erittäin kuumia elintarvikkeita! Anna niiden ensin jäähtyä kädenlämpöiseksi!
- ▶ Älä koskaan käynnistä laitetta tyhjänä, eli kun sekoituskannuun ei ole täytetty aineksia.

Purkaminen pakkauksesta

- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvot. Säilytä pakkaus, jotta voit varastoida laitteen suojattuna tai lähettää sen suojattuna esimerkiksi korjauksia varten.
- Ennen kuin käytät laitetta, varmista, että laite, virtajohto ja pistoke sekä kaikki laitteen osat ja lisävarusteet ovat ehjiä.
- Puhdista kaikki osat huolellisesti ennen tehosekoittimen ensimmäistä käyttöä (katso kohta "Puhdistaminen").

Sijoittaminen

Sen jälkeen, kun olet puhdistanut kaikki osat kohdassa "Puhdistaminen" kuvatulla tavalla:

- Sijoita laite siten, että...
 - virtajohto kulkee takapuolella olevan aukon läpi
 - pistoke on helposti saatavilla, jotta se on helppo irrottaa pistorasiasta vaaratilanteessa
 - se seisoo tukevasti ja liukumatta ja että imukupit ottavat kiinni alustaan, jotta laite ei kaadu täristessään
 - virtajohto ei ulotu työskentelyalueelle eikä sitä voida vetää vahingossa niin, että laite kaatuu.

Käyttö




VAROITUS!

- Moottori sammuu heti, kun sekoituskannu **3** irrotetaan moottoriosasta **6** tai kansi **2** avataan. Silloin saattaa jäädä huomaamatta, että laite on edelleen päällä. Moottori käynnistyy silloin heti, kun sekoituskannu **3** laitetaan takaisin paikalleen tai kansi **2** suljetaan.


Toimi siksi seuraavasti:

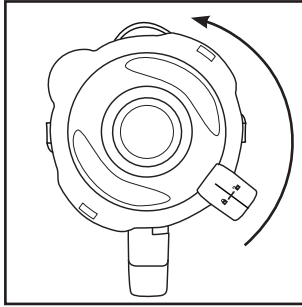
- Työnnä pistoke pistorasiaan vasta, kun sekoituskannu **3** on asetettu paikalleen valmiiksi täytettynä ja suljettuna.
- Varmista aina ennen sekoituskannun paikalleen asettamista, että laite on kytketty pois päältä tai että pistoke on irrotettu pistorasiasta.
- Kytke laite ensin pois päältä, irrota pistoke ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt, ennen kuin irrotat sekoituskannun **3** tai avaat kannen **2**.

Sekoituskannun täyttäminen ja paikoilleen asettaminen

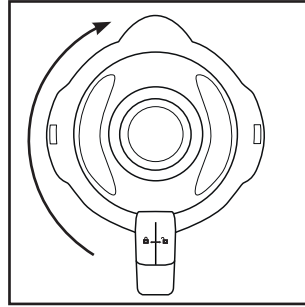
- 1) Pyöritä sekoituskannua **3** vastapäivään, kunnes sekoituskannun **3** kahvan alapuolella oleva nuoli  on symbolin  kohdalla. Irrota sekoituskannu **3** moottoriosasta **6** suoraan ylöspäin.
- 2) Pyöritä kantta **2** niin kauan vastapäivään symbolin  suuntaan (ks. kuva 1), kunnes voit nostaa sen pois.
- 3) Täytä sekoituskannu **3** vähintään asteikon **8** alimpaan viivaan ja enintään MAX-merkintään asti. Parhaat lopputulokset saadaan noudattamalla seuraavia suositeltuja täyttömääriä:

| Elintarvike | Maksimaalinen täyttömäärä | Suosittelutaso | Suosittelu työaika |
|---------------------|------------------------------|----------------|--------------------|
| Nesteet | 1800 ml | 1–3 | 60 s |
| Jogurtti-sekajuomat | 1250 ml | 2–5 | 90 s |
| Pirtelöt/smoothiet | 1250 ml | 2–5 | 60–90 s |
| Räiskäletaikina | 1250 ml | 3–5 | 90 s |
| Vauvasose | 750 g | 5 | 3 min |
| Majoneesi | 2 kananmunaa 250 ml öljyä | 3–5 | 90–120 s |
| Vihanneskeitto | 1 500 ml | 3–5 | 3 min |
| Jääkuutiot | 250 ml | P | 12x |

- 4) Paina kansi **2** hieman kallellaan jälleen tiiviisti sekoituskannun **3** päälle. Sulje kansi **2** pyörittämällä sitä myötäpäivään symbolin  kohdalle, kunnes se lukittuu kuuluvasti (ks. kuva 2). Varmista, että sekoituskannun **3** kaatonokka on suljettu. Moottori käynnistyy vain, kun kansi **2** on tiiviisti paikoillaan.



Kuva 1



Kuva 2

- 5) Paina sen jälkeen annostelukorkki **1** vasteeseen asti kannessa olevaan aukkoon.
- 6) Aseta valmiiksi täytetty ja suljettu sekoituskannu **3** moottoriosalle **6**. Käytä apuna moottoriosassa **6** olevia syvennyksiä ja varmista, että sekoituskannussa **3** oleva nuoli ▼ osoittaa **6**-symbolia. Pyöritä sekoituskannua **3** myötäpäivään symbolin **6** kohdalle, kunnes se lukittuu kuuluvasti. Moottori käynnistyy vain, kun sekoituskannu **3** on tiiviisti paikoillaan.

Nopeustason valitseminen

Kun sekoituskannu **3** on valmiiksi täytetty ja kunnolla kiinni moottoriosassa **6**, voit käynnistää laitteen.

Käännä kytkin **5** kohtaan ...

■ Taso 1 – 3

nestemäisille tai suhteellisen kiinteille elintarvikkeille, sekoittamiseen ja soseuttamiseen

■ Taso 3 – 5

kiinteämmille elintarvikkeille tai hienontamiseen

■ P-taso (pulssitoiminto)

lyhyeen, voimakkaaseen tehokäyttöön, esimerkiksi jääkuutioiden murskaamiseen tai laitteen puhdistamiseen. Kytкин **5** ei jää tähän asentoon, jotta moottori ei pääse ylikuormittumaan. Pidä siksi kytkintä **5** vain lyhyesti tässä asennossa.

HUOMAUTUS

- Täytä sekoituskannuun **3** enintään 180 g jääpaloja. Muuten laite ei murskaa jääpaloja parhaalla mahdollisella tavalla.

Täyttäminen käytön aikana

VAROITUS!


- ▶ Jos haluat täyttää kannuun jotakin laitteen ollessa käynnissä, avaa sitä tarkoitusta varten oleva annostelukorkki **1**. Älä missään tapauksessa avaa kantta **2**.
- ▶ Älä koskaan työnnä ateriimia tai sekoitusvälineitä sekoituskannuun **3**, kun laite on käynnissä. On olemassa huomattava loukkaantumisvaara, jos ne koskettavat erittäin nopeasti pyörivää leikkuuterää **4**!

Kun haluat täyttää kannuun jotakin käytön aikana, ...

- 1) irrota annostelukorkki **1** kannesta **2**
- 2) lisää ainekset kulhoon
- 3) paina sen jälkeen annostelukorkki **1** takaisin kannessa olevaan aukkoon.

Sekoituskannun irrottaminen

Kun täytettyjen elintarvikkeiden työstäminen on lopetettu:

- 1) Käännä kytkin **5** aina ensin pois-asentoon ("0") ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Odota, että moottori on pysähtynyt, ennen kuin irrotat sekoituskannun **3** moottoriosasta **6**. Pyöritä sitä varten sekoituskannua **3** vastapäivään, kunnes sekoituskannun kahvan alapuolella oleva nuoli ▼ on symbolin  kohdalla. Irrota sekoituskannu **3** moottoriosasta **6** suoraan ylöspäin.

Hyödyllisiä huomioita

- Kiinteitä aineksia soseuttaessasi saat parhaan lopputuloksen, kun lisäät ainekset sekoituskannuun **3** vähitellen pienissä erissä, sen sijaan, että täyttäisit suuren määrän yhdellä kerralla.
- Kun työstät kiinteitä aineksia, leikkaa ne pieniksi paloiksi (2 - 3 cm).
- Lisää vähintään 50 ml nestettä hedelmiä tai vihanneksia soseuttaessasi.
- Täytä sekoituskannuun **3** ensin koostumukseltaan ei niin notkeat ainekset, esim. jogurtti. Jos kaikki ainekset eivät sekoitu, irrota sekoituskannu **3** moottoriosasta **6**, poista kansi **2** ja sekoita aineksia esim. lusikalla. Aseta sekoituskannu **3** kansi **2** suljettuna takaisin moottoriosaan **6** ja jatka sekoittamista.
- Nestemäisiä aineksia sekoittaessasi aloita ensin pienellä nestemäärällä. Lisää nestettä vähitellen kannen aukon kautta.
- Asettamalla kätesi käyvän, suljetun tehosekoittimen päälle, voit estää laitetta tärisevästä.
- Kiinteiden tai erittäin paksujuoksuisten elintarvikkeiden sekoittamisessa voi olla hyvä käyttää tasoa **P**, jotta leikkuuterä **4** ei jumitu.

HUOMAUTUS

- ▶ Älä käytä laitetta ruokasuolan, hienosokerin tai valkoisen kidesokerin hienontamiseen, esimerkiksi tomusokerin valmistamiseen.

Reseptit

Banaanipirtelö

- 2 banaania
- n. 2 rkl sokeria
(banaanien kypsyydestä riippuen ja oman maun mukaan)
- ½ l maitoa
- 1 rutistus sitruunamehua

Kuori banaanit ja sekoita ne tasolla 2. Lisää vähitellen maito, sitten sokeri ja sitruunamehu. Sekoita niin kauan, kunnes tuloksena on tasainen seos. Tarjoile pirtelö jääkylmänä.

Vaniljapirtelö

- ¼ l maitoa
- 250 g vaniljajäätelöä
- 125 g jääkuutioita
- 1 ½ tl sokeria

Murskaa jääkuutiot tasolla **P**. Täytä sitten loput ainekset tehosekoittimeen. Sekoita aineksia tasolla 2, kunnes seos on tasaista.

Cappuccino-pirtelö

- 65 ml kylmää espressoa (tai erittäin vahvaa kahvia)
- 65 ml maitoa
- 15 g sokeria
- 65 g vaniljajäätelöä
- 100 g jääkuutioita

Murskaa jääkuutiot tasolla **P**. Kaada joukkoon espresso, maito ja sokeri. Sekoita kaikki tasolla 2, kunnes sokeri on liennut. Lisää lopuksi vaniljajäätelö ja sekoita lyhyesti tasolla 1.

Tropiikki-cocktail

- 125 ml ananasmehua
- 60 ml papaijamehua
- 50 ml appelsiinimehua
- ½ pieni tölkki persikoita mehussa
- 125 g jääkuutioita

Murskaa jääkuutiot tasolla **P**. Laita kaikki ainekset sekoittimeen ja sekoita tasolla 3.

Pähkinäsuklaapirtelö

- ½ l maitoa
- 200 g pähkinäsuklaatahnaa
- 1 pallo vaniljajäätelöä
- 50 ml kermaa

Sekoita kaikki ainekset sekoittimessa tasolla 3, kunnes seos on tasaista.

Porkkanapirtelö

- 300 ml omenamehua
- 500 ml porkkanamehua
- 4 rkl öljyä (vehnänalkio- tai rapsiöljyä)
- 4 rkl sitruunamehua
- inkiväärijuuhetta
- pippuria

Kaada omenamehu, öljy ja sitruunamehu sekoittimeen ja sekoita tasolla 2. Lisää sitten porkkanamehu ja sekoita tasolla 2. Mausta pirtelö inkiväärijuuheella ja pippurilla.

Viinimarja-cocktail

- 2 tl hunajaa
- 2 banaania
- ¼ litraa kirsunpöytä
- ¼ litraa (mustaa) viinimarjamehua

Laita kaikki ainekset sekoittimeen ja sekoita tasolla 3.

Havaiji-pirtelö

- 4 banaania
- ¼ l ananasmehua
- ½ l maitoa
- 2 rkl hunajaa
- ¼ l rommia

Kuori banaanit ja sekoita ne tasolla 2. Lisää loput ainekset ja sekoita tasolla 1.

Hedelmäinen ananas-mansikka-cocktail

- 250 ml ananasmehua
- 200 g mansikoita
- 300 ml omenamehua
- 4 jääkuutiota

Pese mansikat ja poista kanta. Murskaa jääkuutiot tasolla P. Soseuta mansikat tasolla 2. Lisää loput ainekset ja sekoita kaikki tasolla 1.

Andalusialainen kylmä keitto (gazpacho)

- ½ kurkku
- 1 pihvitomaatti
- 1 vihreä paprika
- ½ sipuli
- 1 valkosipulin kynsi
- ½ vehnäsämpylä
- ½ tl suolaa
- 1 tl punaviinietikkaa
- 1 rkl oliiviöljyä

Leikkaa vihannekset noin 2 cm:n kokoisiksi paloiksi. Laita sekoittimeen ensin tomaatinpalat ja sen jälkeen kurkku. Soseuta ne tasolla 3. Lisää loput ainekset ja soseuta/sekoita kaikki tasolla 3, kunnes keitto on tasaista. Tarjoile leivän kanssa.

HUOMAUTUS

- ▶ Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia. Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten kokemustesi mukaan.


HUOMAUTUS

- ▶ Jos kärsit laktoosi-intoleranssista, suosittelemme käyttämään laktoositonta maitoa. Huomaa kuitenkin, että laktoositon maito maistuu hieman makeamalta.

Puhdistaminen

SÄHKÖISKUN VAARA!

Ennen tehosekoittimen ja sen osien puhdistamista:

- ▶ Varmista, että laite on kytketty pois päältä ja pistoke on irrotettu pistorasiasta.
-  Älä missään nimessä upota moottoriosaa **6** veteen tai muihin nesteisiin. Tämä voi aiheuttaa sähköiskusta johtuvan hengenvaaran, ja laite voi vaurioitua.
- ▶ Älä koskaan avaa laitteen koteloa. Jos kotelo avataan, sähköisku voi aiheuttaa hengenvaaran.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä koskaan työnnä kättäsi sekoituskannuun **3**, etenkin laitteen ollessa käynnissä. Leikkuuterät **4** ovat erittäin teräviä!

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä liuotainaineita tai hankaavia aineita muovipinnoille, ne voivat vaurioitua.

Sekoituskannun puhdistaminen

- Puhdista sekoituskannu **3** vain pitkävärtisellä astianpesuharjalla, jotta et loukkaa itseäsi leikkuuterään **4**.
- Puhdista annostelukorkki **1** ja kansi **2** miedossa saippuavedessä. Varmista, että kumitiiviste **3** on oikein paikoillaan, ennen kuin käytät kanta **2** uudelleen.

HUOMAUTUS

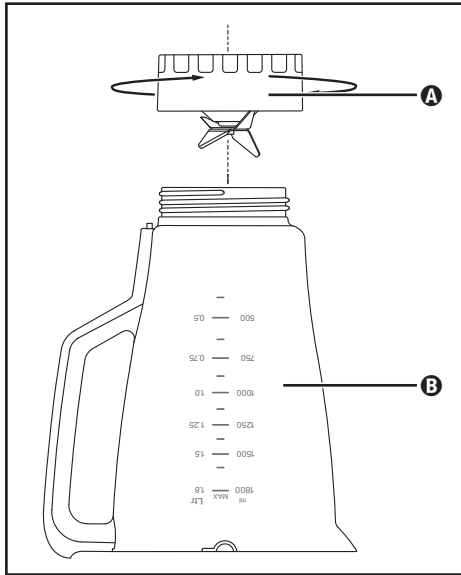


Voit pestä kannen **2**, annostelukorkin **1** ja sekoituskannun **3** leikkuuterineen **4** myös astianpesukoneessa.

Aseta osat mahdollisuuksien mukaan astianpesukoneen yläkoriin, ja varmista, etteivät ne jää puristuksiin.

- Jos puhdistat laitteen välittömästi käytön jälkeen, saavutat useimmissa tapauksissa riittävän hygieenisen puhdistuksen seuraavien vaihtoehtojen avulla: Täytä 750 ml vettä sekoituskannuun **3** ja tipauta joukkoon muutama tippa mietoa astianpesuainetta. Sulje kansi **2** ja aseta sekoituskannu **3** moottoriosan **6** päälle. Työnnä pistoke pistorasiaan ja käytä pulssitoimintoa pari kertaa niin, että leikkuuterä **4** pyörii vedessä suurimmalla pyörimisnopeudella. Huuhtele sen jälkeen sekoituskannu **3** runsaalla puhtaalla vedellä niin, että kaikki astianpesuainejäämät poistuvat.

- Jotta pinttynyt lika irtoaisi paremmin, voit irrottaa osan **A** yhdessä leikkuuterien **4** kanssa sekoituskannun **3** astiasta **B**:



Kuva 3

- 1) Irrota sekoituskannu **3** moottoriosasta **6**. Jotta asento olisi tukevampi, poista kansi **2** (ks. kuva 1).
- 2) Käännä laite ylösalaisin ja pyöritä osaa **A** vastapäivään niin, että se voidaan irrottaa astiasta **B** (katso kuva 3).

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Käsittele leikkuuteriä **4** varovasti. Ne ovat erittäin teräviä!

- 3) Puhdista osa **A** ja astia **B** perusteellisesti miedossa astianpesuainevedessä tai astianpesukoneessa.
- 4) Kuivaa kaikki osat huolellisesti, ennen kuin kokoat ne uudelleen.
- 5) Aseta sitten osa **A** leikkuuterineen **4** takaisin sekoituskannun **3** astialle **B** ja kierrä se tiukasti paikoilleen myötöpäivään.

Moottoriosan puhdistaminen

- 1) Puhdista pinnat kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta. Pyyhi vielä pelkällä vedellä kostutetulla liinalla mahdolliset pesuainejäämät pois. Kuivaa sitten pinnat hyvin.
- 2) Tarkasta jokaisella puhdistuskerralla, etteivät likajäämät estä sekoituskanunun ③ kiinnityskohdassa olevan kosketuskytkimen toimintaa. Jos et onnistu puhdistamaan mahdollisia jäämiä paperipalan kulmalla, ota yhteyttä asiakaspalveluun. Älä missään tapauksessa käytä tähän tarkoitukseen kovaa esinettä. Se saattaa vaurioittaa kosketuskytkintä.
- 3) Poista mahdolliset epäpuhtaudet moottoriosan ⑥ alapinnalta ainoastaan kuivalla liinalla ja sudilla. Varmista, ettei mitään pääse laitteeseen tuuletusaukkojen kautta.

Puhdistamisen jälkeen

Anna kaikkien osien kuivua kunnolla, ennen kuin kokoat tehosekoittimen ja käytät sitä uudelleen.

Säilytys

- 1) Jos tehosekoitin on pidempään käyttämättä, puhdista se perusteellisesti (ks. kohta "Puhdistaminen").
- 2) Kiedo virtajohto nuolen suuntaan ⑥ pohjassa olevan johtokelan ⑦ ympärille.
- 3) Säilytä tehosekoitin viileässä, kuivassa paikassa.

Hävittäminen

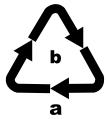


Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.



Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät, ja lajittele ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

1–7: muovit,
20–22: paperi ja pahvi,
80–98: komposiittimateriaalit.



Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kulumina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 123456_7890) tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 360749_2007.

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 360749_2007

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

| | |
|---|-----------|
| Inledning | 20 |
| Föreskriven användning | 20 |
| Leveransens innehåll | 20 |
| Beskrivning | 21 |
| Tekniska data | 21 |
| Säkerhetsanvisningar | 22 |
| Uppackning | 24 |
| Uppställning | 24 |
| Användning | 25 |
| Montera och fylla mixerbehållaren | 25 |
| Välja hastighet | 26 |
| Fylla på under driften | 27 |
| Ta av mixerbehållaren | 27 |
| Matnyttiga tips | 27 |
| Recept | 28 |
| Bananshake | 28 |
| Vaniljshake | 28 |
| Cappucinoshake | 28 |
| Tropisk drink | 29 |
| Nötnougatshake | 29 |
| Morotsshake | 29 |
| Svartavinbärdrink | 29 |
| Hawaiishake | 30 |
| Fruktdrink med ananas och jordgubbar | 30 |
| Kall andalusisk soppa (gazpacho) | 30 |
| Rengöring | 31 |
| Rengöra mixerbehållaren | 31 |
| Rengöra motorblocket | 33 |
| Efter rengöringen | 33 |
| Förvaring | 33 |
| Kassering | 34 |
| Garanti från Kompernass Handels GmbH | 35 |
| Service | 36 |
| Importör | 36 |

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 kryddörter, lök, kött och hårda livsmedel som t ex nötter, kärnor, stora korn eller tjocka stjälkar,
- göra nötkräm,
- muiden materiaalinen kuin elintarvikkeiden työstämiseen,
- 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

- 1 Doseringskopp
- 2 Lock
- 3 Mixerbehållare
- 4 Kniv
- 5 Brytare
- 6 Motorblock
- 7 Kabelhållare
- 8 Skala
- 9 Gummitätning till locket

Tekniska data

| | |
|---|---|
| Nominell spänning | 220 – 240 V ~ (växelström), 50 – 60 Hz |
| Nominell effekt | 600 W |
| Volym | ca 2,4 liter |
| Max. påfyllningsmängd | 1,8 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

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ 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. Lägg 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 noga 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 **3** 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** minst upp till det undre strecket på skalan **3** men inte över MAX-markeringen. För bästa resultat rekommenderar vi följande maximala påfyllningsmängder:

| Livsmedel | Max. påfyllningsmängd | Rekommenderat läge | Rekommenderad bearbetningstid |
|---------------------|-----------------------|--------------------|-------------------------------|
| Vätska | 1800 ml | 1-3 | 60 sek. |
| Yoghurtdryck | 1250 ml | 2-5 | 90 sek. |
| Milkshake, smoothie | 1250 ml | 2-5 | 60-90 sek. |
| Pannkaksmet | 1250 ml | 3-5 | 90 sek. |
| Babygröt | 750 g | 5 | 3 min. |
| Majonnäs | 2 ägg 250 ml olja | 3-5 | 90-120 sek. |
| Grönsakssoppa | 1500 ml | 3-5 | 3 min. |
| Isbitar | 250 ml | P | 12x |

- 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.

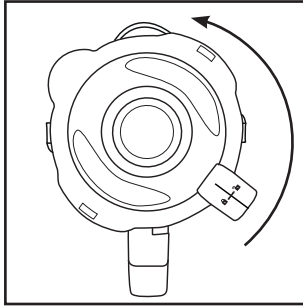


Bild 1

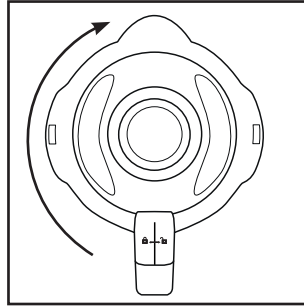




Bild 2

- 5) Tryck in doseringskoppen **1** i öppningen på locket tills det tar stopp.
- 6) Sätt den fyllda och stängda mixerbehållaren **3** på motorblocket **6**. Använd då utskärningarna på motorblocket **6** och kontrollera att pilen ▼ på mixerbehållaren **3** pekar mot symbolen . Vrid mixerbehållaren **3** medsols till läge  tills den klickar fast. Motorn startar bara om mixerbehållaren **3** sluter tätt mot motorblocket.

Välja hastighet

När mixerbehållaren **3** är fylld och ordentligt stängd och står på motorblocket **6** kan du koppla på produkten.

Sätt brytaren **5** 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 P (pulsfunktion)

för kort, kraftig pulsdrift, t ex för att krossa is eller för rengöring. Brytaren **5** låser inte fast i detta läget för att motorn inte ska överbelastas. Håll därför bara brytaren **5** kvar i det här läget en kort stund.

OBSERVERA

- Fyll mixerbehållaren **3** 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 **1** som är avsedd för detta ändamål. Öppna absolut inte locket **2**.
- ▶ Stick aldrig in bestick, köksredskap eller liknande föremål i mixerbehållaren **3** när produkten är arbetar. Det finns risk för allvarliga personskador om föremålet kommer i kontakt med den snabbt roterande kniven **4**!

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

- 1) Dra ut doseringskoppen **1** ur locket **2**.
- 2) Fyll på ingredienserna.
- 3) Tryck sedan in doseringskoppen **1** 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).
- Tillsätt minst 50 ml vätska när du mosar frukt och grönsaker.
- Häll först i ingredienser som är mer tjockflytande, t ex yoghurt, i mixerbehållaren **3**. Om mixern inte kommer åt alla ingredienser när man mixar ska man lyfta bort mixerbehållaren **3** från motorblocket **6**, ta av locket **2** och röra ihop ingredienserna med t ex en sked. Stäng sedan locket **2** och sätt tillbaka mixerbehållaren **3** på motorblocket **6** igen för att fortsätta mixa.
- Börja alltid med en liten mängd när du ska mixa flytande ingredienser. Tillsätt sedan mer vätska efter hand genom öppningen i locket.
- Lägg 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 läge **P** 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 g isbitar
- 1 ½ tesked socker

Krossa isbitarna på läge **P**. 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 g vaniljglass
- 100 g isbitar

Krossa isbitarna på läge **P**. 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 papaya juice
- 50 ml apelsinjuice
- ½ liten burk persikor i spad
- 125 g isbitar

Krossa isbitarna på läge **P**. 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

Skölj och rensa jordgubbarna. Krossa isbitarna på läge **P**. 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 rödvinsvinäger
- 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

VARNING! 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.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Stick aldrig in händerna i mixerbehållaren **3**, särskilt inte när den arbetar. Knivarna **4** är mycket vassa!

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.

Lägg helst alla delar diskmaskinens övre korg och akta så att de inte kläms fast.

- Om produkten rengörs direkt efter användningen blir den oftast 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 aktivera pulsfunktionen några gånger 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.

- För att lättare få bort envis smuts kan tillsatsen **A** med knivar **4** lossas från mixerns **3** behållare **B**:

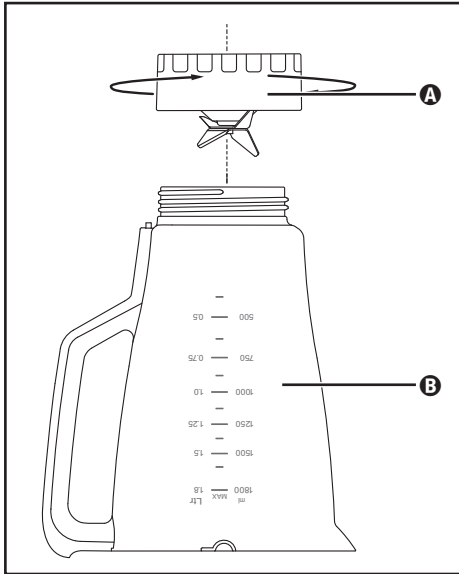


Bild 3

- 1) Ta av mixern **3** från motorblocket **6**. Ta av locket **2** så att mixern står stadigare (se bild 1).
- 2) Vänd på produkten och vrid tillsatsen **A** motsols tills den lossnar från behållaren **B** (se bild 3).

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Var försiktig när du handskas med knivarna **4**. De är mycket vassa!

- 3) Rengör tillsatsen **A** och behållaren **B** noga i vatten med ett mildt diskmedel eller i diskmaskinen.
- 4) Torka av alla delar noga innan du monterar ihop dem igen.
- 5) Sätt tillbaka tillsatsen **A** med knivarna **4** på mixerns **3** behållare **B** och vrid den medsols så att den sitter fast.

Rengöra motorblocket

- 1) Torka av utsidan med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan bort eventuella diskmedelsrester med rent vatten på en trasa. Torka alla ytor ordentligt efteråt.
- 2) Kontrollera alltid att det inte är stopp i kontaktbrytaren i mixerbehållarens **3** 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 **6** 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 i pilens riktning på kabelhållaren **7** på motorblockets **6** undersida.
- 3) Förvara mixern på ett svalt, torrt ställe.

Kassering

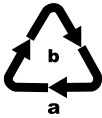


Produkten får absolut inte kastas bland det vanliga hushållsavfallet. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

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



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1–7: Plast,

20–22: Papper och kartong,

80–98: Komposit.



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

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 från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. 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 fabriktionsfel. 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 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 123456_7890) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket 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.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 360749_2007.

Service

SE **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI **Service Suomi**
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 360749_2007

Importör

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

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

Spis treści

| | |
|--|-----------|
| Wprowadzenie | 38 |
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 38 |
| Zakres dostawy | 38 |
| Opis urządzenia | 39 |
| Dane techniczne | 39 |
| Wskazówki bezpieczeństwa | 40 |
| Rozpakowanie | 42 |
| Ustawianie | 42 |
| Obsługa | 43 |
| Napełnianie i montowanie przystawki miksującej | 43 |
| Wybór stopnia prędkości | 44 |
| Napełnianie podczas pracy | 45 |
| Zdejmowanie przystawki miksującej | 45 |
| Przydatne wskazówki | 45 |
| Przepisy | 46 |
| Shake bananowy | 46 |
| Shake waniliowy | 46 |
| Shake Cappucino | 47 |
| Koktajl tropikalny | 47 |
| Shake z kremem nugatowo-orzechowym | 47 |
| Shake marchewkowy | 47 |
| Koktajl porzeczkowy | 48 |
| Shake po hawajsku | 48 |
| Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy | 48 |
| Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho) | 48 |
| Czyszczenie | 49 |
| Czyszczenie przystawki miksującej | 49 |
| Czyszczenie bloku silnika | 51 |
| Po zakończeniu czyszczenia | 51 |
| Przechowywanie | 51 |
| Utylizacja | 52 |
| Gwarancja Kompernaß Handels GmbH | 53 |
| Serwis | 54 |
| Importer | 54 |

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do ...

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

Do czego nie jest przeznaczone to urządzenie ...

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

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

Zakres dostawy



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

- blok silnika, z kablem i wtyczką sieciową
- przystawka miksująca
- pokrywka
- przykrywka otworu wlotowego
- instrukcja obsługi

Opis urządzenia

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

Dane techniczne

| | |
|---|--|
| Napięcie nominalne | 220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz |
| Moc znamionowa | 600 W |
| Pojemność | ok. 2,4 litra |
| Maks. ilość napełnienia | 1,8 litra |
| Klasa ochronności | II /  (podwójna izolacja) |
| Czas pracy ciągłej | 3 minuty |
|  | Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane. |

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

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Upewnij się, że blok silnika, kabel sieciowy ani wtyczka nie są zanurzone w wodzie ani innej cieczy.
- ▶ Korzystaj z urządzenia wyłącznie w suchych pomieszczeniach, nigdy na wolnym powietrzu ani w wilgotnych pomieszczeniach.
- ▶ Zwróć uwagę, czy kabel w trakcie użytkowania urządzenia nie był wilgotny ani mokry. Kabel układać w taki sposób, aby nie został on zakleszczony lub uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi klienta.
- ▶ Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyczka sieciowa znajduje się w gniazdku.
- ▶ Przed każdym użyciem sprawdź stan urządzenia. Nie wolno używać urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń, w szczególności jeśli uszkodzenia dotyczą bloku silnika lub przystawki miksującej.
- ▶ W przypadku stwierdzenia nietypowych odgłosów pracy urządzenia lub zauważenia usterek jak najszybciej wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM 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.

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ 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.

⚠ 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 uniemożliwiających 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 ③ zostanie zdjęta z bloku silnika ⑥ lub po otwarciu pokrywy ②. W związku z tym można przeoczyć, że maszyna pozostaje w dalszym ciągu włączona. Silnik uruchamia się wtedy nagle, gdy tylko przystawka miksująca ③ zostanie zamontowana lub ponownie zamknie się pokrywę ②.

Dlatego:

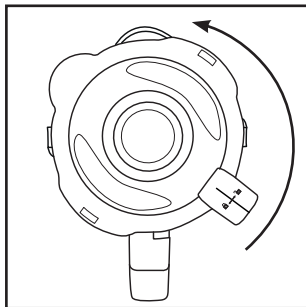
- Podłączaj wtyczkę do gniazdka dopiero wtedy, gdy przystawka miksująca ③ będzie do końca zapewniona i założona z zamknięciem.
- Zawsze przed przystąpieniem do zamontowania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone lub wtyczka wyciągnięta z gniazdka.
- Najpierw wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyk sieciowy i odczekaj do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ③ lub otworzysz pokrywę ②.

Napełnianie i montowanie przystawki miksującej

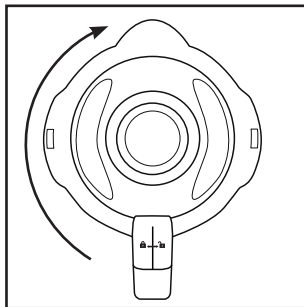
- 1) Nakręć przystawkę miksującą ③ obracając ją w lewo, aż strzałka ▼ pod uchwytem przystawki miksującej ③ znajdzie się nad pozycją ↙. Zdejmij przystawkę miksującą ③ prosto z bloku silnika ⑥.
- 2) Zdemontuj pokrywę ②, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji ↗ (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 3) Napełnij przystawkę miksującą ③ co najmniej do kreski umieszczonej najniżej na skali ④ i maksymalnie do oznaczenia MAX. Dla uzyskania optymalnych wyników zalecamy następujące maksymalne ilości napełnienia:

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

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



Rys. 1



Rys. 2

- 5) Włóż przykrywkę otworu wlotowego ① w otwór przykrywki i obróć ją dokręcając w prawo.
- 6) Załóż napełnioną i zamkniętą przystawkę miksującą ③ na blok silnika ⑥. W tym celu użyj otworów na bloku silnika ⑥ i upewnij się, że strzałka ▼ na przystawce miksującej wskazuje na symbol ④. Obróć przystawkę miksującą ③ w prawo, w pozycję ④, aż się słyszalnie zatrzaśnie. Silnik uruchomi się tylko wtedy, gdy przystawka miksująca ③ zostanie dokładnie założona.

Wybór stopnia prędkości

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

Ustaw przełącznik ⑤ na ...

■ Stopień 1 – 3

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

■ Stopień 3 – 5

do stałych produktów spożywczych lub do rozdrabniania

■ Stopień P (funkcja pracy impulsowej)

do krótkotrwałej, intensywnej pracy impulsowej, np. do kruszenia kostek lodu lub do czyszczenia. Przełącznik prędkości ⑤ nie blokuje się w tym położeniu, żeby nie powodować nadmiernego przeciążania silnika. Z tego powodu przełącznik prędkości ⑤ przytrzymaj chwilę w tym położeniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ W przystawce miksującej ③ 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 **1**. Nigdy nie otwieraj pokrywki **2**.
- ▶ Nigdy nie wkładaj do przystawki miksującej **3** 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 **4**.

Uzupełnianie produktów podczas pracy urządzenia, ...

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

Zdejmowanie przystawki miksującej

Po zakończeniu obróbki napełnionych produktów spożywczych:

- 1) Ustawiaj zawsze najpierw przełącznik **5** w położeniu wyłączonym („0”) i następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.
- 2) Odczekaj najpierw do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą **3** z bloku silnika **6**. W tym celu obróć przystawkę miksującą **3** obracając ją w lewo, aż strzałka ▼ pod uchwytem przystawki miksującej **3** znajdzie się nad pozycją . Zdejmij przystawkę miksującą **3** prosto z bloku silnika **6**.

Przydatne wskazówki

- Aby podczas przecierania stałych składników osiągnąć lepsze wyniki, należy dodawać je do przystawki miksującej **3** po kolei w małych porcjach, zamiast wkładania jednorazowo sporej ilości.
- Podczas obróbki składników stałych, należy pokroić je na drobniejsze kawałki (2 - 3 cm).
- Przy przecieraniu owoców lub warzyw należy dodać co najmniej 50 ml płynu.
- W pierwszej kolejności dodawaj do przystawki miksującej **3** gęstsze składniki, jak np. jogurt. Jeśli w czasie miksowania nie wszystkie składniki zostaną zebrane, zdejmij przystawkę miksującą **3** z bloku silnika **6**, zdejmij pokrywkę **2** i wymieszaj składniki np. łyżką. Załóż przystawkę miksującą **3** z zamkniętą pokrywką **2** ponownie na blok silnika **6** i kontynuuj miksowanie.

- Podczas miksowania składników płynnych miksowanie należy rozpocząć przede wszystkim z nieznaczną ilością płynu. Następnie należy dodawać coraz więcej płynu przez otwór w pokrywie.
- Przykładając rękę do górnej części zamkniętego miksera można skutecznie usztywnić urządzenie.
- Do mieszania produktów spożywczych o konsystencji stałej lub gęstych przydatne może być zastosowanie stopnia **P**, aby zapobiec zablokowaniu się noża tnącego ④.

WSKAZÓWKA

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

Przepisy

Shake bananowy

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

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

Shake waniliowy

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

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

Shake Cappucino

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

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

Koktajl tropikalny

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

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

Shake z kremem nugatowo-orzechowym

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

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

Shake marchewkowy

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

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

Koktajl porzeczkowy

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

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

Shake po hawajsku

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

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

Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy

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

Truskawki myjemy i oddzielamy szypułki. Kostki lodu kruszyć na stopniu **P**. Miksujemy na 2 stopniu. Następnie dodajemy pozostałe składniki i całość miksujemy na 1 stopniu.

Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho)

- ½ ogórka
- 1 mięsisty pomidor
- 1 zielona papryka
- ½ cebula
- 1 ząbek czosnku
- ½ bułki 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 jednorodnej konsystencji zupy. Chłodnik podajemy z chlebem.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupelnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami.


WSKAZÓWKA

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

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Przed przystąpieniem do czyszczenia miksera i jego elementów:

- ▶ Upewnić się, czy urządzenie jest wyłączone, a wtyczka sieciowa jest wyjęta z gniazdka.
-  Bloku silnika **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 OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie sięgać do środka założonej przystawki miksującej **3**, w szczególności podczas pracy. 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 **5** jest prawidłowo osadzona, zanim ponownie użyjesz pokrywki **2**.

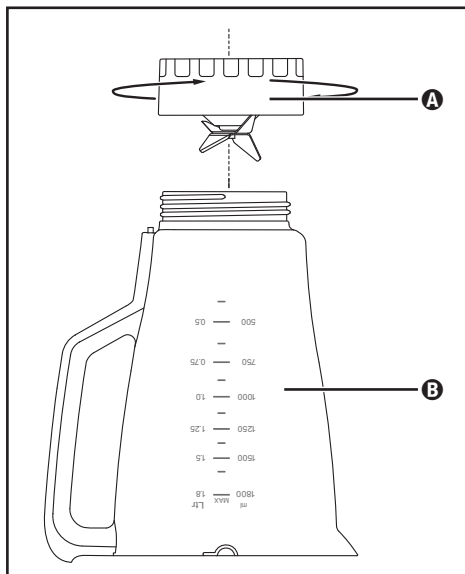
WSKAZÓWKA



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

Części plastikowe układaj w miarę możliwości w górnym koszu zmywarki i zwracaj uwagę, aby się nie zaklinowały.

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



Rys. 3

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Ostrożnie obchodzić się z nożami tnącymi **4**. Są one bardzo ostre!

- 3) Umyj dokładnie przystawkę **A** i pojemnik **B** w łagodnym roztworze wody z mydłem lub w zmywarce do naczyń.
- 4) Przed ponownym montażem osusz dokładnie wszystkie elementy.
- 5) Załóż przystawkę **A** z nożami tnącymi **4** ponownie na pojemnik **B** przystawki miksującej **3** i dokręć go w prawo.

Czyszczenie bloku silnika

- 1) Powierzchnie czyść zwilżoną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Następnie osusz dokładnie wszystkie powierzchnie.
- 2) Przy każdym czyszczeniu sprawdź, czy resztki zanieczyszczeń nie blokują przełącznika stykowego w mocowaniu przystawki miksującej **5**. 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) Kabel zasilający nawin w kierunku strzałki w schowku na kabel zasilający **7** znajdującym się na spodzie bloku silnika **6**.
- 3) Mikser trzymaj w chłodnym, suchym miejscu.

Utylizacja

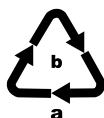


W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



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



Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można zutylizować w lokalnych punktach recyklingu.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 360749_2007.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompennass@lidl.pl

IAN 360749_2007

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompennass.com

Turinys

| | |
|---|-----------|
| Ižanga | 56 |
| Naudojimas pagal paskirtį | 56 |
| Tiekiamas rinkinys | 56 |
| Prietaiso aprašas | 57 |
| Techniniai duomenys | 57 |
| Saugos nurodymai | 58 |
| Išpakavimas | 60 |
| Prietaiso pastatymas | 60 |
| Valdymas | 61 |
| Maišymo indo pripildymas ir surinkimas | 61 |
| Greičio padėties pasirinkimas | 62 |
| Ipylimas prietaisui veikiant | 63 |
| Maišymo indo nuėmimas | 63 |
| Naudingi nurodymai | 63 |
| Receptai | 64 |
| Bananų kokteilis | 64 |
| Vanilinis kokteilis | 64 |
| Kapučino kokteilis | 64 |
| Atogrąžų kokteilis | 65 |
| Šokoladinis kokteilis | 65 |
| Morkų kokteilis | 65 |
| Serbentų kokteilis | 65 |
| Havajų kokteilis | 66 |
| Ananasų ir braškių kokteilis | 66 |
| Šalta Andalūzijos sriuba (gaspacho) | 66 |
| Valymas | 67 |
| Maišymo antgalio valymas | 67 |
| Variklio bloko valymas | 69 |
| Po valymo | 69 |
| Laikymas | 69 |
| Utilizavimas | 70 |
| Kompernaß Handels GmbH garantija | 71 |
| Priežiūra | 72 |
| Importuotojas | 72 |

Įžanga

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

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik...

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

Šis prietaisas nėra skirtas...

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

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

Tiekiamas rinkinys



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

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

Prietaiso aprašas

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

Techniniai duomenys

| | |
|---|---|
| Nominalioji įtampa | 220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 – 60 Hz |
| Nominalioji galia | 600 W |
| Talpa | apie 2,4 l |
| Didž. pripildymo kiekis | 1,8 l |
| 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 neįstrigtų ar kitaip nesugadintų.
- ▶ 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.
- ▶ Tuoj pat ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo, jei išgirstate neįprastą garsą ar pajuntate neįprastą kvapą arba jei yra akivaizdžių defektų.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada nekiškite pirštų į maišymo antgalį, ypač prietaisui veikiant. Peiliai nepaprastai aštrūs!
- ▶ Neatidarykite dangtelio, kai prietaisas veikia.
- ▶ Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros, kad pavojaus atveju galėtumėte iš karto reaguoti.

⚠ 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, ištuštinami maišymo antgalį! Peiliai labai aštrūs!
- ▶ Būkite atsargūs, valydami prietaisą! Peiliai labai aštrūs!
- ▶ Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš tinklo, prieš liesdami reikmenis ar dalis, kurios juda prietaisui veikiant.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Naudokite maišymo antgalį tik kartu su tiekiamu variklio bloku!
- ▶ Maišytuvą visada turi būti išjungtas, kai jį pakeliate nuo variklio bloko!

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

Išpakavimas

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

Prietaiso pastatymas

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

- pastatykite prietaisą taip, ...
 - kad maitinimo laidas eitų per užpakalinėje pusėje esančius griovelius,
 - kištukas būtų lengvai pasiekiamas, kad pavojaus atveju jį būtų galima ištraukti iš lizdo,
 - kad jis 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 ❸ nuo variklio bloko ❹ ar atidarius dangtelį ❷, variklis iškart išsijungia. Gali atsitikti taip, kad nepastebėsite, jog prietaisas tebėra įjungtas. Todėl vos uždėjęs maišymo antgalį ❸ ar vėl uždariusi dangtelį ❷, variklis netikėtai įsijungs:

Todėl:

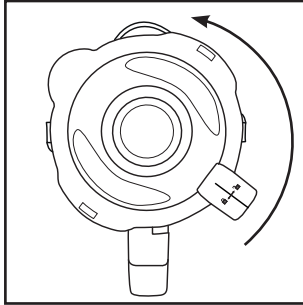
- kištuką įkiškite į lizdą tik tada, kai maišymo antgalis ❸ bus pripildytas, uždarytas ir sumontuotas.
- Prieš montuodami visada įsitinkite, kad prietaisas yra išjungtas, o tinklo kištukas ištrauktas.
- Prieš nuimdami maišymo antgalį ❸ ar atidarydami dangtelį ❷, prietaisą pirmiausia išjunkite, ištraukite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

Maišymo indo pripildymas ir surinkimas

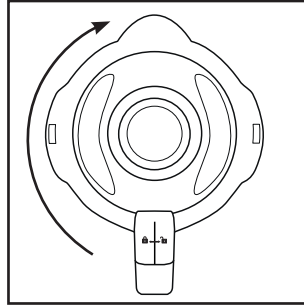
- 1) Maišymo indą ❸ sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol rodyklė ▼ po maišymo indo ❸ rankena bus ties padėtimi ↙. Maišymo indą ❸ tiesiai aukštyn nuimkite nuo variklio bloko ❹.
- 2) Nuimkite dangtelį ❷, sukdami prieš laikrodžio rodyklę link padėties ↘ (žr. 1 pav.), kol galėsite jį nukelti aukštyn.
- 3) Maišymo antgalį ❸ pripildykite ne mažiau kaip iki žemiausio skalės ❸ brūkšnio ir daugiausia iki MAX žymės. Kad rezultatai būtų geriausi, rekomenduojame šiuos didžiausius pripildymo kiekius:

| Maisto produktas | Didžiausias pripildymo kiekis | Rekomenduojama padėtis | Rekomenduojama apdorojimo trukmė |
|-------------------------------|---------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Skysčiai | 1800 ml | 1–3 | 60 s |
| Jogurtiniai kokteiliai | 1250 ml | 2–5 | 90 s |
| Pieno kokteiliai / glotnučiai | 1250 ml | 2–5 | 60–90 s |
| Sklindžių tešla | 1250 ml | 3–5 | 90 s |
| Tyrė kūdikiams | 750 g | 5 | 3 min. |
| Majonezas | 2 kiaušiniai 250 ml aliejaus | 3–5 | 90–120 s |
| Daržovių sriuba | 1 500 ml | 3–5 | 3 min. |
| Ledo kubeliai | 250 ml | P | 12x |

- 4) Pasuktą dangtelį **2** vėl tvirtai užspauskite ant maišymo indo **3**. Uždarykite dangtelį **2**, pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę į padėtį **1**, kol dangtelis girdimai užsifiksuos (žr. 2 pav.). Įsitinkite, 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 **3** uždėkite ant variklio bloko **6**. Uždėkite ant išėmų variklio bloke **6** ir įsitinkite, kad rodyklė **7** ant maišymo indo yra nukreipta į **8** simbolį. Sukite maišymo indą **3** pagal laikrodžio rodyklę į padėtį **1**, kol jis girdimai užsifiksuos. Variklis įsijungia tik tada, kai maišymo indas **3** yra tvirtai uždėtas.

Greičio padėties pasirinkimas

Kai maišymo indas **3** yra norimai pripildytas, sandariai uždarytas ir uždėtas ant variklio bloko **6**, prietaisą galite įjungti.

Nustatykite jungiklį **5** į...

■ 1 – 3 padėtimis

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

■ 3 – 5 padėtimis

kietesniems maisto produktams, jiems smulkinti

■ P padėtis (impulsinė funkcija)

trumpam, didelės jėgos impulsiniam režimui, pvz., ledo gabalėliams grūsti arba valyti. Jungiklis **5** šioje padėtyje neužsifiksuoja, kad neperkrautų variklio. Todėl šioje padėtyje jungiklį **5** laikykite trumpai.

NURODYMAS

- Į maišymo antgalį **3** 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 **1**. Jokiu būdu neatidarykite dangtelio **2**.
- ▶ Niekada nekiškite įrankių ar plakiklių į maišymo antgalį **3**, kol prietaisas veikia. Kyla didelis pavojus susižaloti, jei jie paliestų labai greitai besisukantį peilį **4**!

Norėdami ką nors įpilti, prietaisui veikiant, ...

- 1) Ištraukite seikėtuvą **1** iš dangtelio **2**.
- 2) Supilkite produktus.
- 3) Po to seikėtuvą **1** 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 **3** rankena bus ties padėtimi . Maišymo indą **3** tiesiai aukštyr 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).
- Trindami vaisius ar daržoves, kartu įpilkite mažiausiai 50 ml skysčio.
- Į maišymo antgalį **3** pirmiausia sudėkite tirštesnius produktus, pvz., jogurtą. Jei maišant sumaišomi ne visi produktai, nukelkite maišymo antgalį **3** nuo variklio bloko **6**, nuimkite dangtelį **2** ir produktus sumaišykite, pvz., šaukštu. Maišymo antgalį **3** su uždarytu dangteliu **2** vėl uždėkite ant variklio bloko **6** ir toliau maišykite.
- Maišydami skystus produktus, visų pirma pradėkite nuo mažo skysčio kiekio. Per dangtelio angą po truputį didinkite skysčio kiekį.
- Jei, veikiant prietaisui, uždėsite ranką ant uždaryto maišytuvo viršaus, prietaiso veikimas stabilizuosis.
- Kietiems arba labai tirštiesiems maisto produktams plakti rekomenduojame naudoti **P** padėtį, kad peiliai **4** neužsikirstų.

NURODYMAS

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

Receptai

Bananų kokteilis

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

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

Vanilinis kokteilis

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

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

Kapučino kokteilis

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

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

Atogrąžų kokteilis

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

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

Šokoladinis kokteilis

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

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

Ananasų ir braškių kokteilis

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

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

Šalta Andalūzijos sriuba (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 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus

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

NURODYMAS

- ▶ Receptai be garantijos. Visi duomenys apie produktus ir paruošimą yra apytiksliai. Šiuos pasiūlytus receptus pakoreguokite pakoreguokite pagal savo skonį.


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

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

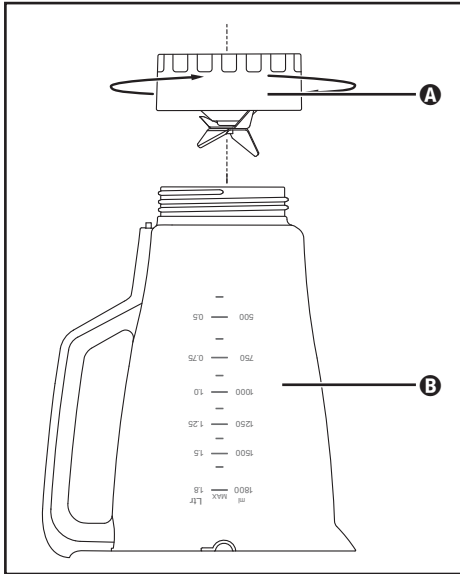


Dangtelį **2**, seikėtuvą **1** ir maišymo antgalį **3** su peiliu **4** galite plauti ir indaplovėje.

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

- Jei prietaisą valysite iš karto vos baigę naudoti, daugeliu atvejų jį pakankamai švariai išvalysite toliau nurodytu alternatyviu būdu.
Į maišymo antgalį **3** įpilkite 750 ml vandens ir įlašinkite kelis lašus švelnaus ploviklio. Uždarykite dangtelį **2** ir maišymo antgalį **3** uždėkite ant variklio bloko **6**. Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą ir kelis kartus įjunkite impulsinę funkciją, kad peiliai **4** vandenyje sukūptų didžiausiu greičiu. Paskui maišymo antgalį **3** praplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens, kad išplautumėte visus ploviklio likučius.

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



3 pav.

- 1) Maišymo antgalį **3** nuimkite nuo variklio bloko **B**. Kad galėtumėte stabiliau padėti, nuimkite dangtelį **2** (žr. 1 pav.).
- 2) Padėkite apverstą prietaisą ir sukite antgalį **A** prieš laikrodžio rodyklę, kol nusuksite nuo indo **B** (žr. 3 pav.).

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Atsargiai elkitės su peiliais **4**. Jie labai aštrūs!

- 3) Antgalį **A** ir indą **B** gerai išplaukite švelniame muilo tirpale arba indaplovėje.
- 4) Prieš vėl surinkdami, visas dalis kruopščiai nusauskite.
- 5) Antgalį **A** su peiliais **4** vėl uždėkite ant maišymo antgalio **3** indo **B** ir prisukite pagal laikrodžio rodyklę.

Variklio bloko valymas

- 1) Paviršius valykite drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Paskui nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius, kurių dar gali būti. Tada paviršius gerai nusauskite.
- 2) Per kiekvieną valymą patikrinkite, ar kontaktinio jungiklio neblokuoja maišymo antgalio ③ gale esantys nešvarumų likučiai. Jei nešvarumų negalite pašalinti popieriaus kampeliu, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. 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) Maitinimo laidą pagal laikrodžio rodyklę užvyniokite ant laido ritės ⑦ variklio bloko ⑥ apačioje.
- 3) Maišytuvą laikykite vėsioje, sausoje vietoje.

Utilizavimas

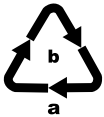


Prietaiso jokiū būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą išmeskite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



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



Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,

20–22: Popierius ir kartonas,

80–98: Sudėtinės medžiagos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus 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. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminyje 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 remontuojama 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 123456_7890).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminiį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 360749_2007 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompennass@lidl.lt

IAN 360749_2007

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompennass.com

Sisukord

| | |
|--|-----------|
| Sissejuhatus | 74 |
| Sihipärane kasutamine | 74 |
| Tarnekomplekt | 74 |
| Seadme kirjeldus | 75 |
| Tehnilised andmed | 75 |
| Ohutusjuhised | 76 |
| Pakendist väljavõtmine | 78 |
| Paigaldamine | 78 |
| Käsitsemine | 79 |
| Kannu täitmine ja monteerimine | 79 |
| Kiirusastme valimine | 80 |
| Täitmine käitamisel | 81 |
| Kannu eemaldamine | 81 |
| Kasulikud juhised | 81 |
| Retseptid | 82 |
| Banaanikokteil | 82 |
| Vanillikokteil | 82 |
| Cappuccinokokteil | 82 |
| Troopiline segu | 83 |
| Pähkli-nugati kokteil | 83 |
| Porgandikokteil | 83 |
| Sõstrasegu | 83 |
| Hawaii kokteil | 84 |
| Mahlakas ananassi-maasika segu | 84 |
| Andaluusia külm supp (gazpacho) | 84 |
| Puhastamine | 85 |
| Kannu puhastamine | 85 |
| Mootoriploki puhastamine | 87 |
| Pärast puhastamist | 87 |
| Hoiustamine | 87 |
| Jäätmekäitlus | 88 |
| Kompernaß Handels GmbH garantii | 89 |
| Teenindus | 90 |
| Importija | 90 |

Sissejuhatus

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

Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult...

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

See seade ei ole ette nähtud...

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

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

Tarnekomplekt

Kontrollige pärast pakendist väljavõtmist tarnekomplekti täielikkust.



Tarnekomplekti kuuluvad:

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

Seadme kirjeldus

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

Tehnilised andmed

| | |
|---|---|
| Nimipinge | 220–240 V ~ (vahelduvvool), 50–60 Hz |
| Nimivõimsus | 600 W |
| Mahutavus | umbes 2,4 liitrit |
| Maksimaalne täitekogus | 1,8 liitrit |
| Kaitseklass | II /  (kahekordne isolatsioon) |
| PK aeg | 3 minutit |
|  | Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks. |

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

Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- ▶ Tagage, et mootoriplokki, võrgukaablit või võrgupistikut ei asetata mitte kunagi vette või muudesse vedelikesse.
- ▶ Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte kunagi välistingimustes või niiskes keskkonnas.
- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- ▶ Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- ▶ Tõmmake pärast kasutamist alati pistik pistikupesast välja. Ainult väljalülitamisest ei piisa, sest kuni võrgupistik on pistikupesas, on seadmes alati veel võrgupinge.
- ▶ Kontrollige iga kord enne kasutamist seadme laitmatut seisundit. Seadet ei tohi kasutada, kui seadmel, iseäranis mootoriplokil või kannul, on tuvastatavad kahjustused.
- ▶ Kui tuvastate ebataavalist müra või lõhna või seadmel ilmneva väärतालtluse korral tõmmake võrgupistik koheselt pistikupesast välja.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge mitte kunagi pange kätt kannu sisse, iseäranis käitamise ajal. Lõikenoad on ülimalt teravad!
- ▶ Ärge avage seadme töötamise ajal kaant.
- ▶ Ohu korral koheselt reageerimiseks ärge laske seadmel töötada ilma järelevalveta.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Kuni seade töötab, ärge mitte kunagi pange kannu sisse söögiriistu või segamisvahendeid. Kui need puudutavad väga kiiresti pöörlevat löikenuga, siis esineb tõsine vigastusohut!
- ▶ Jälgige lapsi, et nad ei mängi seadmega.
- ▶ Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjeldatud.
- ▶ Seadme valel kasutamisel esineb vigastusohut.
- ▶ Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- ▶ Lapsed ei tohi seadet kasutada.
- ▶ Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Olge seadme kasutamisel ettevaatlik. Löikenoad on väga teravad!
- ▶ Olge kannu tühjendamisel ettevaatlik! Löikenoad on väga teravad!
- ▶ Olge seadme puhastamisel ettevaatlik! Löikenoad on väga teravad!
- ▶ Enne tarvikute vahetamist või käitamisel liikuvate osade puudutamist lülitage seade välja ja tõmmake võrgupistik välja.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Veenduge, et mikser on enne mootoriplokilt tõstmist alati välja lülitatud!
- ▶ Kasutage kannu ainult tarnekomplekti kuuluva mootoriplokiga!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Pakendist väljavõtmine

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

Paigaldamine

Pärast kõikide osade puhastamist peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil:

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

Käsitsemine

⚠ HOIATUS

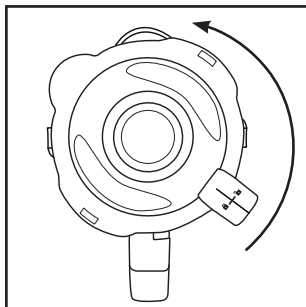
- ▶ Mootor lülitub kannu ③ mootriplokilt ⑥ eemaldamisel või kaane ② avamisel välja. Siis võidakse mitte märgata, et masin on veel sisse lülitatud. Mootor käivitub siis kannu ③ paigaldamisel või kaane ② sulgemisel ootamatult uuesti. Seetõttu:
 - Ühendage võrgupistik pistikupessa alles siis, kui kann ③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

Kannu täitmine ja monteerimine

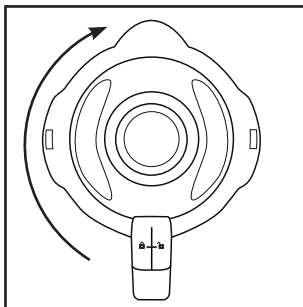
- 1) Keerake kannu ③ vastupäeva, kuni kannu ③ käepideme all olev nool ▼ asub asendi ☑ kohal. Eemaldage kann ③ otse mootriplokilt ⑥ ülespoole.
- 2) Eemaldage kaas ②, selleks keerake kaant nii kaugele vastupäeva asendi ☑ suunas (vt joonis 1), kuni saate kaane ülespoole ära tõmmata.
- 3) Täitke kann ③ vähemalt kuni skaala ⑧ alumise kriipsuni ja maksimaalselt kuni märgini MAX. Optimaalsete tulemuste saavutamiseks soovitage järgmisi maksimaalseid täitekoguseid:

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



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



Joonis 1



Joonis 2

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

Kiirusastme valimine

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

Seadke lüliti **5** asendisse ...

■ Aste 1 – 3

vedelate või pooltahkete toiduainete korral nende segamiseks, püreestamiseks ja läbisegamiseks

■ Aste 3 – 5

tahkemate toiduainete korral või peenestamiseks

■ Aste P (pulseeriv funktsioon)

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

JUHIS

- Täitke kann **3** maksimaalselt 180 g jääkuubikutega. Vastasel juhul ei peenesta seade jääkuubikuid optimaalselt.

Täitmine käitamisel

HOIATUS


- ▶ Kui soovite käitamise ajal midagi lisada, tohite avada ainult selleks ettenähtud doseerimisava korki **1**. Ärge mitte mingil juhul avage kaant **2**.
- ▶ Kuni seade töötab, ärge mitte kunagi pange kannu **3** söögiriistu või segamisvahendeid. Kui need puudutavad väga kiiresti pöörlevat lõikenuga **4**, esineb tõsine vigastusohk!

Käitamise ajal millegi lisamiseks, ...

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

Kannu eemaldamine

Kui lisatud toiduainete töötlemine on lõppenud:

- 1) Seadke alati esmalt lüliti **5** väljalülitatud asendisse („0“) ja tõmmake võrgupistik välja.
- 2) Enne kannu **3** eemaldamist mootoriplokilt **6** oodake esmalt, kuni mootor seiskub. Keerake selleks kannu **3** vastupäeva, kuni kannu **3** käepideme all olev nool ▼ asub asendi  kohal. Eemaldage kann **3** otse mootoriplokilt **6** ülespoole.

Kasulikud juhised

- Tahkete lisandite püreestamisel parimate tulemust saavutamiseks lisage kannu **3** suure koguse korraga lisamise asemel järkjärgult ainult väikesi koguseid.
- Tahkete lisandite töötlemisel lõigake need väikesteks tükkideks (2–3 cm).
- Lisage puu- või aedviljade püreestamisel juurde vähemalt 50 ml vedelikku.
- Lisage kannu **3** esmalt paksema konsistentsiga lisandid nagu nt jogurt. Kui mikserdamisel ei peaks kõiki lisandeid kaasa haaratama, eemaldage kann **3** mootoriplokilt **6**, eemaldage kaas **2** ja segage lisandid nt lusikaga läbi. Asetage suletud kaanega **2** kann **3** uuesti mootoriplokile **6** ja jätkake mikserdamist.
- Vedelate lisandite mikserdamisel alustage esmalt väiksema vedelikukogusega. Lisage siis järkjärgult läbi kaanes oleva ava rohkem vedelikku.
- Käitamise ajal oma käe ülevalt suletud kannmikserile asetamisega saate seadet sellega hästi stabiliseerida.
- Tahkete või väga paksu konsistentsiga toiduainete läbisegamisel võib lõikenoa **4** kinnijäämise vältimiseks olla kasulik kasutada astet **P**.

JUHIS

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

Retseptid

Banaanikokteil

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

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

Vanillikokteil

- ¼ liitrit piima
- 250 g vanillijäätist
- 125 g jääkuubikuid
- 1 ½ teelusikatäis suhkrut

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

Cappuccinokokteil

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

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

Troopiline segu

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

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

Pähkli-nugati kokteil

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

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

Porgandikokteil

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

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

Sõstrasegu

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

Valage kõik lisandid mikserisse ja mikserdage kõik astmel 3 läbi.

Hawaii kokteil

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

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

Mahlakas ananassi-maasika segu

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

Peske maasikad ja eemaldage rohelist osad. Purustage jääkuubikud astmel **P**. Püreestage astmel 2. Valage siis ülejäänud lisandid juurde ja mikserdage kõik astmel 1.

Andalusia külm supp (gazpacho)

- ½ kurki
- 1 lihatomat
- 1 roheline paprika
- ½ sibulat
- 1 küüslauguküüs
- ½ valge kukkel
- ½ teelusikatäit soola
- 1 teelusikatäis punast veiniädikat
- 1 supilusikatäis oliiviõli

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

JUHIS

- ▶ Retseptidele garantii ei kehti. Kõik lisandi- ja valmistusandmed on orienteeruvad väärtused. Täiendage retsepte oma kogemuste põhjal.

JUHIS

- ▶ Laktoositalumatuse korral soovitame kasutada laktoosivaba piima. Arvestage sealjuures siiski, et laktoosivaba piim maitseb veidi magusamana.

Puhastamine

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT!

Enne kannmikseri ja selle osade puhastamist:

- ▶ Veenduge, et seade on välja lülitatud ja võrgupistik on välja tõmmatud.
- ⊘ Mitte mingil juhul ei tohi mootoriplokki **6** asetada vette või teistesse vedelikesse. Seeläbi võib elektrilöögi tõttu tekkida eluohtlik olukord ja seade või saada kahjustada.
- ▶ Ärge mitte kunagi avage seadme korpust. Vastasel juhul võib elektrilöögi tõttu tekkida eluohtlik olukord.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge mitte kunagi pange kätt kannu **3** sisse, iseäranis käitamise ajal. Lõikenoad **4** on väga teravad!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Kannu puhastamine

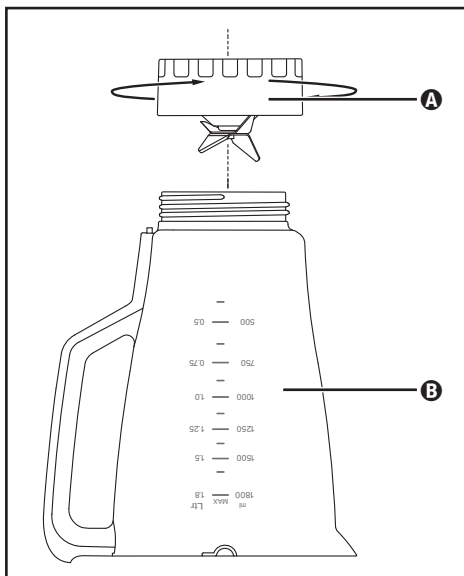
- Lõikenugade **4** juures vigastuste vältimiseks puhastage kannu **3** ainult pikavarrelise pesuharjaga.
- Puhastage doseerimisava korki **1** ja kaant **2** neutraalses seebivees. Jälgige, et kummitihend **9** on enne kaane **2** uuesti kasutamist õigesti paigaldatud.

JUHIS



- Kaant **2**, doseerimisava korki **1** ja kannu **3** koos lõikenugadega **4** võite puhastada ka nõudepesumasinas. Asetage osad nõudepesumasinas võimalikult ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni.
- Kui te ei puhasta seadet vahetult pärast kasutamist, saavutate piisava hügieenilise puhastuse enamikel juhtudel järgmise alternatiivse võimalusega: Täitke kann **3** 750 ml veega ja lisage mõni tilk neutraalset pesuvainet. Sulgege kaas **2** ja asetage kann **3** mootoriplokile **6**. Ühendage võrgupistik pistikupessa ja lülitage paar korda pulseerivat funktsiooni, nii et lõikenoad **4** liiguvad maksimaalsel pöörlemissagedusel läbi vee. Loputage seejärel kann **3** rohke puhta veega üle, nii et kõik pesuvaine jäägid on eemaldatud.

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



Joonis 3

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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Käige löikenugadega **4** hoolikalt ümber. Terad on väga teravad!

- 3) Puhastage segur **A** ja mahuti **B** põhjalikult sooja seebivees või nõudepesumasinas.
- 4) Kuivatage kõik osad enne uuesti kokkupanekut põhjalikult.
- 5) Asetage segur **A** koos löikenugadega **4** uuesti kannu **3** anumale **B** ja keerake segur päripäeva kinni.

Mootoriploki puhastamine

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

Pärast puhastamist

Laske enne seadme uuesti kokkupanekut ja kasutamist kõigil osadel hästi kuivada.

Hoiustamine

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

Jäätmekäitlus

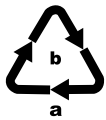


Ärge mitte mingil juhul visake seadet tavalise olmeprügi hulka. Selle toote kohta kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EU.

Käidelge seade volitatud jäätmekäitlusettevõttes või oma kohalikus jäätmejaamas. Järgige kehtivaid eeskirju. Kahtluste korral võtke ühendust oma jäätmekäitlusettevõttega.



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



Jälgige erinevate materjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Materjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus:

1–7: plastid,
20–22: paber ja papp,
80–98: komposiitmaterjalid.



Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

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

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (nt IAN 123456_7890), mis tõendab teie ostu.
- Toote numbrileiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



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

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbrile (IAN) 360749_2007 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE

Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 360749_2007

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

| | |
|--|------------|
| Ievads | 92 |
| Noteikumiem atbilstoša lietošana | 92 |
| Piegādes komplekts | 92 |
| Ierīces apraksts | 93 |
| Tehniskie parametri | 93 |
| Drošības norādes | 94 |
| Izsaiņošana | 96 |
| Uzstādīšana | 96 |
| Lietošana | 97 |
| Blendēšanas trauka piepildīšana un uzlikšana | 97 |
| Ātruma pakāpes izvēle | 98 |
| Produktu iepildīšana ierīces darbības laikā | 99 |
| Blendēšanas trauka noņemšana | 99 |
| Noderīgas norādes | 99 |
| Receptes | 100 |
| Banānu kokteilis | 100 |
| Vaniļas kokteilis | 100 |
| Kapučīno kokteilis | 100 |
| Tropisko augļu kokteilis | 101 |
| Kokteilis ar riekstu un šokolādes krēmu | 101 |
| Burkānu kokteilis | 101 |
| Upeņu kokteilis | 101 |
| Havaju kokteilis | 102 |
| Atsvaidzinošs ananāsu un zemeņu kokteilis | 102 |
| Andalūzijas aukstā zupa (gaspačo) | 102 |
| Tīrīšana | 103 |
| Blendēšanas trauka tīrīšana | 103 |
| Motora bloka tīrīšana | 105 |
| Pēc tīrīšanas | 105 |
| Uzglabāšana | 105 |
| Utilizēšana | 106 |
| Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija | 107 |
| Serviss | 108 |
| Importētājs: | 108 |

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi! Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvis augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un utilizēšanu. Pirms produkta lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Lietojiet produktu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi ...

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

Šī ierīce nav paredzēta ...

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

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

Piegādes komplekts



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

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

Ierīces apraksts

- 1 dozēšanas vāciņš
- 2 vāks
- 3 blendēšanas trauks
- 4 griezējasmens
- 5 slēdzis
- 6 motora bloks
- 7 kabeļa uztišanas ietvars
- 8 skala
- 9 vāka gumijas blīve

Tehniskie parametri

| | |
|---|--|
| Nominālais spriegums | 220 - 240 V ~ (maiņstrāva), 50 - 60 Hz |
| Nominālā jauda | 600 W |
| Tilpums | apm. 2,4 litri |
| Maks. iepildāmais daudzums | 1,8 litri |
| Aizsardzības klase | II /  (dubultā izolācija) |
| Īsl. darbības laiks | 3 minūtes |
|  | Visas ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas. |

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

Drošības norādes

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Nodrošiniet, ka motora bloks, tīkla kabelis vai kontaktspraudnis nekad netiek iegremdēts ūdenī vai citos šķidrums.
- ▶ Lietojiet ierīci vienīgi sausās telpās un nekad nelietojiet to ārpus telpām vai mitrā vidē.
- ▶ Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekad neklūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai tas nevarētu tikt iespiests vai kā citādi bojāts.
- ▶ Lai izvairītos no apdraudējuma, nekavējoties lūdziet pilnvarotam specializētajam personālam vai klientu apkalpošanas servisam nomainīt bojātu kontaktspraudni vai tīkla kabeli.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas vienmēr atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas. Ar izslēgšanu vien nepietiek, jo ierīcei joprojām pienāk tīkla spriegums līdz brīdim, kad kontaktspraudnis tiek atvienots no kontaktligzdas.
- ▶ Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai ierīce ir pilnīgā tehniskā kārtībā. Ierīci nedrīkst izmantot, ja tajā ir redzami bojājumi, jo īpaši uz motora bloka vai blendēšanas trauka.
- ▶ Saklausot netipiskus trokšņus vai konstatējot netipisku smaržu, vai pamanot kļūdainu ierīces darbību, nekavējoties atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Nekad nelieciet rokas blendēšanas traukā, jo īpaši ierīces darbības laikā. Asmeņi ir ārkārtīgi asi!
- ▶ Neatveriet vāku, kamēr ierīce darbojas.
- ▶ Neatstājiet ierīci darbojamies bez uzraudzības, lai bīstamā situācijā uzreiz spētu reaģēt.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Ierīces darbības laikā nekad nelieciet blendēšanas traukā galda piederumus vai maisīšanas priekšmetus. Pastāv nopietnu savainojumu gūšanas risks, tiem saskaroties ar rotējošajiem asmeņiem!
- ▶ Bērnus nedrīkst atstāt bez uzraudzības, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā pamācībā.
- ▶ Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- ▶ Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- ▶ Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāargā no bērniem.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- ▶ Rīkojoties ar ierīci, ievērojiet piesardzību. Asmeņi ir ļoti asi!
- ▶ Iztukšojot blendēšanas trauku, rīkojieties ļoti piesardzīgi! Asmeņi ir ļoti asi!
- ▶ Tīrot ierīci, rīkojieties ļoti piesardzīgi! Asmeņi ir ļoti asi!
- ▶ Pirms piederumu nomainīšanas vai pieskaršanās detaļām, kuras ierīces darbības laikā kustas, izslēdziet ierīci un atvienojiet kontaktspraudni.

⚠ **BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!**

- ▶ Pirms blendera nocelšanas no motora bloka vienmēr pārliecinieties, ka blenderis ir izslēgts!
- ▶ Lietojiet blendēšanas trauku tikai kopā ar klāt pievienoto motora bloku!

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

Izsaiņošana

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

Uztādīšana

Kad esat notīrījis visas ierīces daļas, kā aprakstīts sadaļā „Tīrīšana”:

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

Lietošana


⚠ BRĪDINĀJUMS!

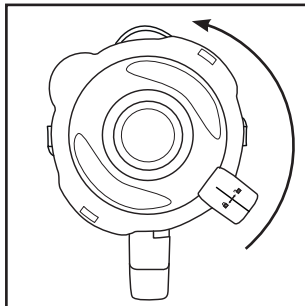
- ▶ Motors izslēdzas, tiklīdz blendēšanas trauks ③ tiek noņemts no motora bloka ⑥ vai tiek atvērts vāks ②. Šādā gadījumā iespējams nepamanīt, ka ierīce vēl joprojām ir ieslēgta. Tiklīdz blendēšanas trauks ③ tiks uzlikts atpakaļ vai vāks ② atkal aizvērts, motors negaidīti ieslēgsies.
Tāpēc:
 - Iespraudiet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

Blendēšanas trauka piepildīšana un uzlikšana

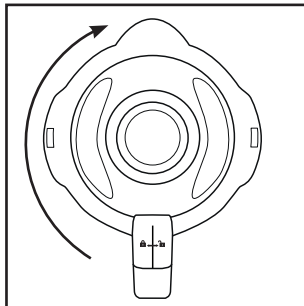
- 1) Grieziet blendēšanas trauku ③ pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz bultiņa ▼ zem blendēšanas trauka ③ roktura atrodas virs pozīcijas ▶. Ceļot taisnā virzienā uz augšu, noņemiet blendēšanas trauku ③ no motora bloka ⑥.
- 2) Noņemiet vāku ②, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam pozīcijas ▶ virzienā (skatiet 1. att.), līdz jūs to varat nocelt virzienā uz augšu.
- 3) Piepildiet blendēšanas trauku ③ vismaz līdz skalas ⑥ apakšējai līnijai un maksimāli līdz atzīmei „MAX”. Labu rezultātu sasniegšanai iesakām ievērot šādu maksimāli iepildāmo produktu daudzumu:

| Produkti | Maksimālais iepildāmais daudzums | Ieteicamā pakāpe | Ieteicamais apstrādes laiks |
|--------------------------|----------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Šķidrumi | 1800 ml | 1–3 | 60 sek. |
| Jogurta kokteiļi | 1250 ml | 2–5 | 90 sek. |
| Piena kokteiļi / smūtiji | 1250 ml | 2–5 | 60–90 sek. |
| Pankūku mīkla | 1250 ml | 3–5 | 90 sek. |
| Ēdiens zīdaiņiem | 750 g | 5 | 3 min. |
| Majonēze | 2 olas 250 ml eļļas | 3–5 | 90–120 sek. |
| Dārzeņu zupa | 1500 ml | 3–5 | 3 min. |
| Ledus kubiņi | 250 ml | P | 12x |



- 4) Ar nobīdi stingri uzspiediet vāku **2** atpakaļ uz blendēšanas trauka **3**. Aizveriet vāku **2**, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz pozīcijai  līdz tas dzirdami noklīkst. Pievērsiet uzmanību tam, lai blendēšanas trauka **3** izliešanas kakliņš būtu noslēgts. Motors var ieslēgties tikai tad, ja vāks **2** ir uzlikts tā, ka atrodas vienā līmenī ar trauku.



1. att.



2. att.

- 5) Iespiediet dozēšanas vāciņu **1** līdz galam vāka atverē.
- 6) Uzlieciet papildīto un noslēgto blendēšanas trauku **3** uz motora bloka **6**. Šim nolūkam izmantojiet padziļinājumus motora blokā **6** un raugieties, lai bultiņa ▼ uz blendēšanas trauka **3** būtu vērstā pret  simbolu. Griežiet blendēšanas trauku **3** pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā , līdz tas dzirdami noklīkst. Motors var ieslēgties tikai tad, ja blendēšanas trauks **3** ir uzlikts tā, ka atrodas vienā līmenī ar motora bloku.

Ātruma pakāpes izvēle

Kad blendēšanas trauks **3** ir piepildīts, pilnībā noslēgts un uzlikts uz motora bloka **6**, jūs varat ieslēgt ierīci.

Pārslēdziet slēdzi **5** pozīcijā ...

■ Pakāpe 1 – 3

šķidriem vai vidēji cieti pārtikas produktiem, maisīšanai, blendēšanai un kuļšanai

■ Pakāpe 3 – 5

cietākiem pārtikas produktiem vai produktu smalcināšanai

■ Pakāpe P (pulsējošais režīms)

īslaicīgam, spēcīgam impulsu režīmam, piemēram, ledus kubiņu sadrupināšanai vai tīrīšanai. Slēdzis **5** šajā pozīcijā nenofiksējas, lai nepārslāgotu motoru. Tāpēc turiet slēdzi **5** šajā pozīcijā tikai īsu brīdi.

IEVĒRĪBAI!

- Piepildiet blendēšanas trauku **3** ar maks. 180 g ledus kubiņu. Pretējā gadījumā ledus kubiņu sasmalcināšanas kvalitāte nebūs apmierinoša.

Produktu iepildīšana ierīces darbības laikā

BRĪDINĀJUMS!

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

Lai ierīces darbības laikā traukā iepildītu pārtikas produktus, ...

- 1) izvelciet dozēšanas vāciņu **1** ārā no vāka **2**,
- 2) iepildiet sastāvdaļas,
- 3) pēc tam iespiediet dozēšanas vāciņu **1** atpakaļ vāka atverē.

Blendēšanas trauka noņemšana

Kad iepildīto pārtikas produktu pārstrāde ir pabeigta:

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

Noderīgas norādes

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

- Cietu vai ļoti viskozu pārtikas produktu sakulšanai var noderēt **P** pakāpes izmantošana, lai novērstu griezējasmaņa ④ iestrēgšanu.

IEVĒRĪBAI!

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

Receptes

Banānu kokteilis

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

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

Vaniļas kokteilis

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

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

Kapučīno kokteilis

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

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

Tropisko augļu kokteilis

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

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

Kokteilis ar riekstu un šokolādes krēmu

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

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

Burkānu kokteilis

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

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

Upeņu kokteilis

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

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

Havaju kokteilis

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

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

Atsvaidzinošs ananāsu un zemeņu kokteilis

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

Nomazgājiet zemenes un atdaliēt kātiņus. Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Sablendējiet tos, izmantojot 2. pakāpi. Tad pievienojiet pārējās sastāvdaļas un visu sablendējiet, izmantojot 1. pakāpi.

Andalūzijas aukstā zupa (gaspacho)

- ½ gurķa
- 1 miltains tomāts
- 1 zaļā paprika
- ½ sīpola
- 1 ķiploka daiviņa
- ½ baltmaizīte
- ½ tējkarote sāls
- 1 tējkarote sarkanvīna etiķa
- 1 ēdamkarote olīveļļas

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

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Receptes bez garantijas. Visiem sastāvdaļu daudzumiem un pagatavošanas norādījumiem ir orientējošs raksturs. Papildiniet šīs receptes, izmantojot individuālos daudzumus, kurus esat ieguvis pieredzes ceļā.


IEVĒRĪBAI!

- ▶ Laktozes nepanesības gadījumā iesakām izmantot pienu, kas nesatur laktozi. Tomēr ņemiet vērā, ka piens, kas nesatur laktozi, pēc garšas ir nedaudz saldāks.

Tīrīšana

⚠ STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

Pirms blendera un tā daļu tīrīšanas:

- ▶ Pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un tīkla kontaktspraudnis ir atvienots.
-  Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku **6** ūdenī vai citos šķidrumos. Šādi var apdraudēt dzīvību ar elektrisko triecienu un ierīce var tikt bojāta.
- ▶ Nekad neatveriet ierīces korpusu. Pretējā gadījumā var pastāvēt draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Nekad nelieciet rokas blendēšanas traukā **3**, jo īpaši ierīces darbības laikā. Griezējasmēņi **4** ir ārkārtīgi asi!

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

Blendēšanas trauka tīrīšana

- Blendēšanas trauka **3** tīrīšanai izmantojiet tikai mazgāšanas birsti ar garu kātu, lai nesavainotos ar griezējasmēni **4**.
- Nomazgājiet dozēšanas vāciņu **1** un vāku **2** ar maigas iedarbības ziepju ūdeni. Pirms atkal izmantojat vāku **2**, raugieties, lai gumijas blīve **9** būtu pareizi ielikta.

IEVĒRĪBAI!

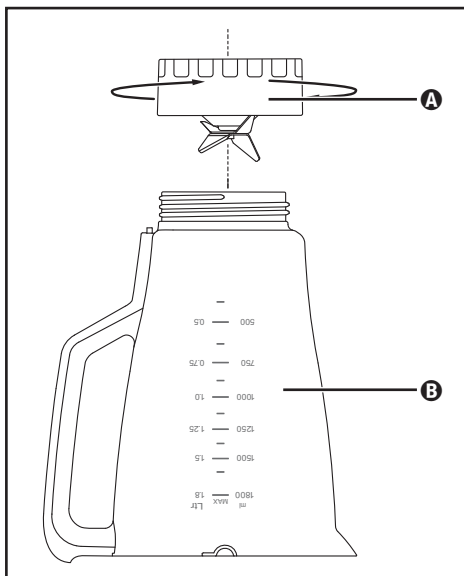


Vāku **2**, dozēšanas vāciņu **1** un blendēšanas trauku **3** ar griezējasmēni **4** var mazgāt arī trauku mašīnā.

Ja iespējams, ievietojiet ierīces detaļas trauku mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespīlētas.

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

- Lai efektīvāk notīrītu piekaltušus nefirmus, jūs varat uzliktni **A** ar griezējasmašīnām **4** atvienot no blendēšanas trauka **3** pamatnes **B**:



3. att.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

► Rīkojieties uzmanīgi ar griezējasmašīnām **4**. Tie ir ļoti asi!

- 3) Kārtīgi nomazgājiet uzliktni **A** un pamatni **B** ar ziepjūdeni vai trauku mazgājamā mašīnā.
- 4) Pirms saliekat ierīci kopā, kārtīgi nožāvējiet visas tās daļas.
- 5) Uzlieciet uzliktni **A** ar griezējasmašīnām **4** atpakaļ uz blendēšanas trauka **3** pamatnes **B** un stingri pieskrūvējiet, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā.

Motora bloka tīrīšana

- 1) Notīriet virsmas ar mitru lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzlejiet uz lupatiņas maigas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Noslaukiet ierīci vēlreiz tikai ar ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu iespējamās trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Pēc tam kārtīgi nosusiniet virsmas.
- 2) Ikreiz fīrot ierīci, pārbaudiet, vai kontaktslēdzis blendēšanas trauka **3** ietvarā nav nobloķēts ar neīrumu paliekām. Ja iespējamus neīrumus, kas izraisījuši nobloķēšanos, nevar iztīrīt ar papīra lapas stūri, vēršieties klientu apkalpošanas centrā. Nekādā gadījumā neizmantojiet cietu priekšmetu, jo šādi kontaktslēdzis var tikt bojāts.
- 3) Neīrumu iztīrīšanai motora bloka **6** apakšpusē izmantojiet vienīgi sausu lupatiņu vai putekļu otu. Raugieties, lai caur ventilācijas atverēm nekas neieklejūtu ierīcē.

Pēc tīrīšanas

Pirms galda blendera samontēšanas un atkārtotas lietošanas ļaujiet visām ierīces daļām kārtīgi nožūt.

Uzglabāšana

- 1) Ja galda blenderi ilgāku laiku neizmantosiet, kārtīgi notīriet to (skatiet sadaļu „Tīrīšana”).
- 2) Tikla kabeli bultiņas virzienā aptiniet apkārt kabeļa uztišanas ietvaram **7** motora bloka apakšpusē **6**.
- 3) Glabājiet galda blenderi vēsā, sausā vietā.

Utilizēšana



**Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos.
Uz šo produktu attiecas Eiropas Direktīva 2012/19/EU.**

Utilizējiet ierīci sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai arī jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu apsaimniekošanas poligonā. Nemiet vērā utilizācijas brīdī spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar savu atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par nolietotā produkta utilizēšanas iespējām varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.



Nemiet vērā uz dažādajiem materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme:

1-7: plastmasas,
20-22: papīrs un kartons,
80-98: kompozītmateriāli.



Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, kurus var utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saisībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (piemēram, IAN 123456_7890) un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 360749_2007, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettland

Tāl.: 80005808

E-pasts: kompennass@lidl.lv

IAN 360749_2007

Importētājs:

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese.

Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|------------|
| Einleitung | 110 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 110 |
| Lieferumfang | 110 |
| Gerätebeschreibung | 111 |
| Technische Daten | 111 |
| Sicherheitshinweise | 112 |
| Auspacken | 114 |
| Aufstellen | 114 |
| Bedienen | 115 |
| Mixaufsatz befüllen und montieren | 115 |
| Geschwindigkeitsstufe wählen | 116 |
| Einfüllen im Betrieb | 117 |
| Mixaufsatz abnehmen | 117 |
| Nützliche Hinweise | 117 |
| Rezepte | 118 |
| Bananen-Shake | 118 |
| Vanille-Shake | 118 |
| Cappuccino-Shake | 119 |
| Tropical-Mix | 119 |
| Nuss-Nougat-Shake | 119 |
| Möhren-Shake | 119 |
| Johannisbeer-Mix | 120 |
| Hawaii-Shake | 120 |
| Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix | 120 |
| Andalusische kalte Suppe (Gazpacho) | 120 |
| Reinigen | 121 |
| Mixaufsatz reinigen | 121 |
| Motorblock reinigen | 123 |
| Nach dem Reinigen | 123 |
| Aufbewahren | 123 |
| Entsorgen | 124 |
| Garantie der Kompernaß Handels GmbH | 125 |
| Service | 126 |
| Importeur | 126 |

Einleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich bestimmt für ...

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für ...

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

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

Lieferumfang



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

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

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

| | |
|---|---|
| Nennspannung | 220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz |
| Nennleistung | 600 W |
| Fassungsvermögen | ca. 2,4 Liter |
| Max. Einfüllmenge | 1,8 Liter |
| Schutzklasse | II /  (Doppelisolierung) |
| KB-Zeit | 3 Minuten |
|  | Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht. |

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere am Motorblock oder Mixaufsatz.
- ▶ Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Schneidmesser sind extrem scharf!
- ▶ Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser berühren!
- ▶ Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät. Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.

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

Auspacken

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

Aufstellen

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



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

Bedienen


WARNUNG

- ▶ Der Motor schaltet sich aus, sobald der Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** entfernt oder der Deckel **2** geöffnet wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz **3** montiert oder der Deckel **2** wieder geschlossen wird. Deshalb:
 - Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, 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 **3** über der Position  steht. Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben vom Motorblock **6** ab.
- 2) Entfernen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen
- 3) Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mindestens bis zum untersten Strich der Skala **3** und maximal bis zur Markierung MAX. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

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

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

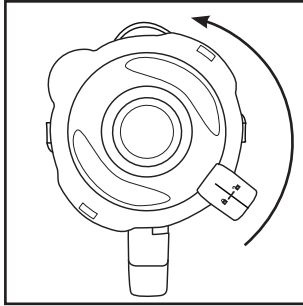


Abb.1

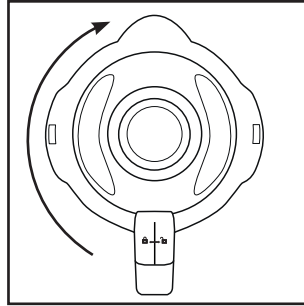




Abb.2

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

Geschwindigkeitsstufe wählen

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

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

■ **Stufe 1 – 3**

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

■ **Stufe 3 – 5**

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

■ **Stufe P (Pulsfunktion)**

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

HINWEIS

- Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** 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 die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser **4** berühren!

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

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

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

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

Nützliche Hinweise

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

- Wenn Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den verschlossenen Standmixer legen, können Sie das Gerät damit gut stabilisieren.
- Für das Rühren von festen oder sehr dickflüssigen Lebensmitteln kann es nützlich sein, die Stufe **P** zu verwenden, um ein Festsetzen der Schneidmesser **4** zu verhindern.

HINWEIS

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu verfeinern, wie z. B., um Puderzucker herzustellen.

Rezepte

Bananen-Shake

- 2 Bananen
- ca. 2 Esslöffel Zucker
(je nach Reifegrad der Bananen und persönlichem Geschmack)
- ½ Liter Milch
- 1 Spritzer Zitronensaft

Schälen Sie die Bananen und pürieren Sie sie auf Stufe 2. Geben Sie nach und nach die Milch, dann den Zucker und den Zitronensaft hinzu. Mixen Sie alles so lange, bis eine gleichmäßige Flüssigkeit entsteht. Servieren Sie den Shake eisgekühlt.

Vanille-Shake

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

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

Cappuccino-Shake

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

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

Tropical-Mix

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

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

Nuss-Nougat-Shake

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

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

Möhren-Shake

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

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

Johannisbeer-Mix

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

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

Hawaii-Shake

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

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

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

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

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

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

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

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

HINWEIS

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


HINWEIS

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

Reinigen

STROMSCHLAGEFAHR!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Mixaufsatz reinigen

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

HINWEIS



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

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

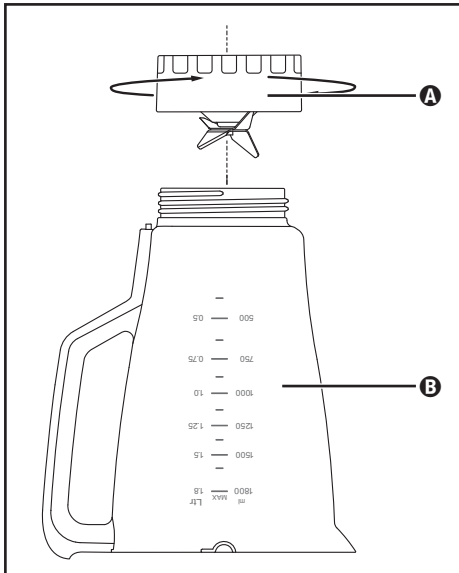


Abb. 3

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Motorblock reinigen

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

Nach dem Reinigen

Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und verwenden.

Aufbewahren

- 1) Wenn Sie den Standmixer längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie ihn gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung **7** am Boden des Motorblocks **6**.
- 3) Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Entsorgen

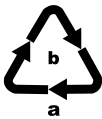


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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.



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Materialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Materialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1-7: Kunststoffe,
20-22: Papier und Pappe,
80-98: Verbundstoffe.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 360749_2007 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 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 360749_2007

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii · Informacijos data

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

03/2021 · Ident.-No.: SSMKC600A1-112020-5

IAN 360749_2007