

SILVERCREST®



BLENDER SSMKC 600 A1

RS

BLENDER

Uputstvo za upotrebu

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 360749_2007

RS



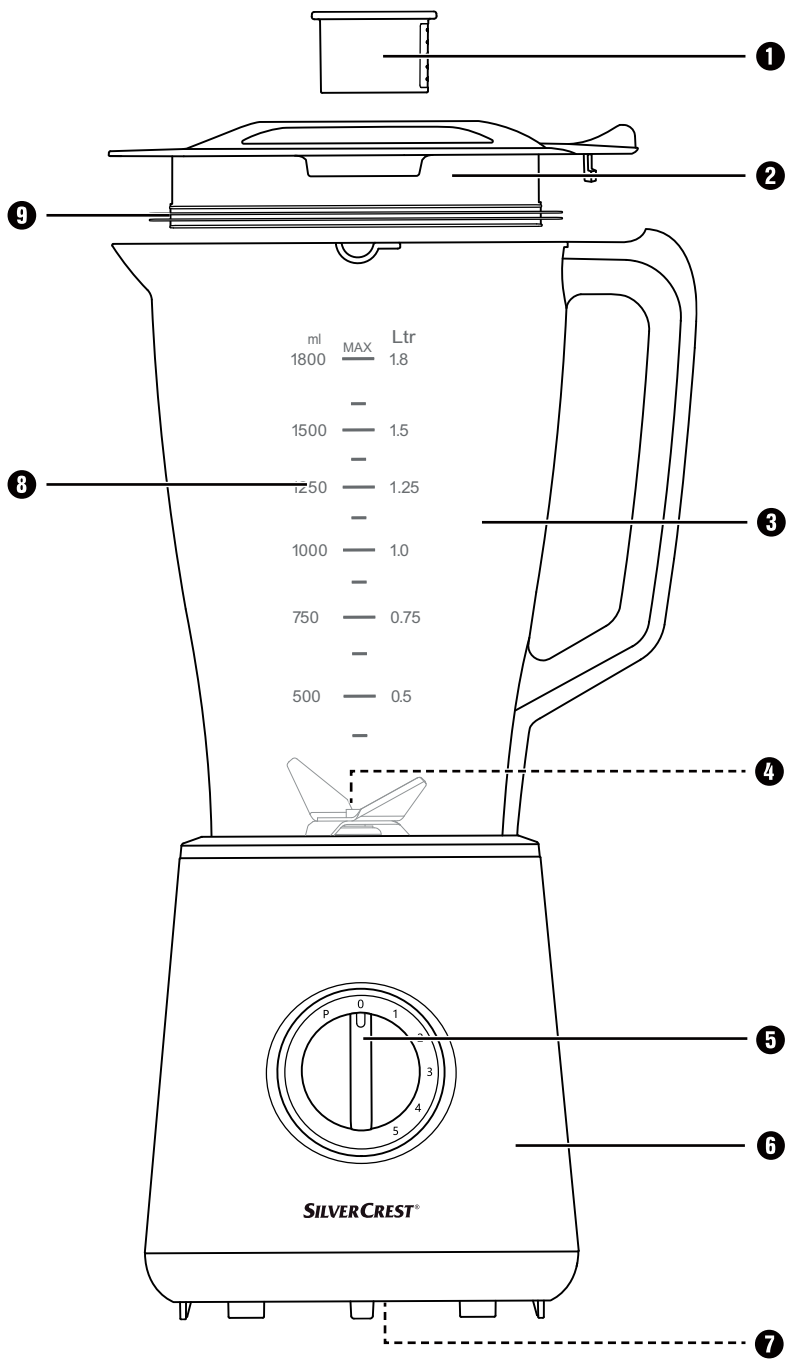
RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajite sa svim funkcijama uređaja.

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.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19



Sadržaj

Uvod	2
Namenska upotreba	2
Obim isporuke	2
Opis aparata	3
Tehnički podaci	3
Bezbednosne napomene	4
Raspakivanje	6
Postavljanje	6
Rukovanje	7
Punjenje i montaža posude za mešanje	7
Biranje stepena brzine	8
Punjenje u toku rada	9
Skidanje posude za mešanje	9
Korisne informacije	9
Recepti	10
Šejk od banana	10
Šejk od vanile	10
Kapućino šejk	10
Miks od tropskog voća	11
Šejk od lešnik-nugata	11
Šejk od šargarepe	11
Miks od ribizle	11
Havaji šejk	12
Voćni miks od ananasa i jagoda	12
Andaluzijska hladna supa (Gaspacho)	12
Čišćenje	13
Čišćenje posude za mešanje	13
Čišćenje bloka motora	15
Nakon čišćenja	15
Čuvanje	15
Odlaganje	16
Garancija i garantni list	17

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za ...

- mešanje, pasiranje i mućenje namirnica, kao i za usitnjavanje (tzv. „drobljenje“) kocki leda,
- količine uobičajene za domaćinstvo i samo za korišćenje u privatnim domaćinstvima u suvim prostorijama.

Ovaj aparat je nije namenjen za ...

- usitnjavanje bilja, crnog luka, mesa i tvrdih delova namirnica, kao npr. orašastih plodova, koštica, većih zrna ili peteljki,
- pravljenje pirea od orašastih plodova,
- obradu materijala, koji nisu namirnice,
- korišćenje u komercijalne ili industrijske svrhe,
- upotrebu u vlažnom okruženju ili na otvorenom prostoru,
- obradu vrućih/ključalnih tečnosti.

Koristite samo delove pribora i rezervne delove, koji su namenjeni za ovaj aparat. Moguće je da drugi delovi nisu dovoljno pogodni ili bezbedni!

Obim isporuke



Prekontrolišite obim isporuke na celovitost nakon raspakivanja. Obim isporuke sadrži:

- Blok motora, sa električnim kablom i mrežnim utikačem
- Posudu za mešanje
- Poklopac
- Čep dozatora
- Uputstvo za upotrebu

Opis aparata

- 1 Čep dozatora
- 2 Poklopac
- 3 Posuda za mešanje
- 4 Sečivo
- 5 Prekidač
- 6 Blok motora
- 7 Kalem za namotavanje kabla
- 8 Skala
- 9 Gumena zaptivka poklopca

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 – 240 V ~ (naizmenična struja), 50 – 60 Hz
Nazivna snaga	600 W
Zapremina	oko 2,4 litara
Maks. količina punjenja	1,8 litara
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
Vreme kratkotrajnog rada	3 minuta
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

KR-vreme (vreme kratkotrajnog rada) označava koliko dugo aparat može da radi, a da se motor ne pregreje i ošteti. Nakon navedenog KR-vremena, aparat mora da bude isključen sve dok se motor ne ohladi na sobnu temperaturu.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- ▶ Vodite računa da se aparat, električni kabl ili mrežni utikač nikada ne potope u vodu ili druge tečnosti.
- ▶ Koristite aparat isključivo u suvim prostorijama, nikada na otvorenom prostoru ili u vlažnom okruženju.
- ▶ Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme korišćenja aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni utikač ili električni kabl, ili se obratite korisničkom servisu.
- ▶ Uvek izvucite utikač iz utičnice nakon upotrebe. Samo isključivanje aparata nije dovoljno, jer je aparat još uvek pod mrežnim naponom, dokle god je mrežni utikač u utičnici.
- ▶ Pre svake upotrebe proverite ispravno stanje aparata. Aparat ne smete da koristite ako ima vidljivih oštećenja, posebno na bloku motora ili posudi za mešanje.
- ▶ Odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice ako primetite neuobičajene šumove ili stvaranje dima ili u slučaju prepoznatljivog kvara.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Nikada ne hvatajte posudu za mešanje, posebno ne u toku rada. Sečiva su izuzetno oštra!
- ▶ Ne otvarajte poklopac, dok aparat radi.
- ▶ Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora, da biste mogli odmah da reagujete u slučaju opasnosti.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Nikada ne stavljajte delove pribora za jelo ili predmete za mešanje u posudu za mešanje, dok aparat radi. Postoji znatna opasnost od povreda kada oni dodirnu sečivo, koje se brzo okreće!
- ▶ Deca treba da budu pod nadzorom, da bi se osiguralo da se ne igraju aparatom.
- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu.
- ▶ Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda.
- ▶ Aparat mora da bude uvek odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- ▶ Deca ne smeju da koriste aparat.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja aparatom. Sečiva su veoma oštra!
- ▶ Budite oprezni prilikom pražnjenja posude za mešanje! Sečiva su veoma oštra!
- ▶ Budite oprezni prilikom čišćenja aparata! Sečiva su veoma oštra!
- ▶ Isključite aparat i izvucite mrežni utikač pre nego što zamenite pribor ili dirate delove, koji se kreću u toku rada.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Vodite računa o tome da je blender isključen, pre nego što podignete blok motora!
- ▶ Koristite aparat isključivo sa isporučenim blokom motora!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite aparat u području direktnog sunčevog zračenja ili aparata, koji stvaraju toplotu.
- ▶ Nikada ne sipajte ključale tečnosti ili veoma vruće namirnice u posudu za mešanje! Prvo sačekajte da se ohlade na mlaku temperaturu!
- ▶ Nikada ne koristite aparat kada je prazan, tj. bez sastojaka u posudi za mešanje.

Raspakivanje

- Uklonite sav ambalažni materijal ili zaštitne folije sa aparata. Sačuvajte ambalažu, da bi aparat mogao da se zaštititi prilikom čuvanja ili da biste ga mogli poslati, npr. u slučaju popravke.
- Pre upotrebe aparata, uverite se da aparat, kao i električni kabl sa mrežnim utikačem i svi delovi pribora i aparata nisu oštećeni.
- Pažljivo očistite sve sastavne delove pre prve upotrebe blendera (pogledajte poglavlje „Čišćenje i nega“).

Postavljanje

Nakon što očistite sve delove, kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“:

- Postavite aparat, tako da...
 - električni kabl prolazi kroz udubljenje na poleđini,
 - mrežni utikač bude odmah dostupan, da biste mogli izvući aparat iz utičnice,
 - stoji stabilno i da se ne kliza, odnosno da sisaljke budu u stabilnom položaju tako da se aparat ne prevrne prilikom vibriranja,
 - električni kabl ne bude isturen u radnom području tako da aparat može da se prevrne nenamernim povlačenjem električnog kabla.

Rukovanje



UPOZORENJE!

- Motor se isključuje, čim uklonite posudu za mešanje **3** sa bloka motora **6** i otvorite poklopac **2**. Možda se onda neće primetiti da je aparat još uvek uključen. Motor se onda neočekivano pokreće, čim montirate posudu za mešanje **3** i ponovo zatvorite poklopac **2**:


Zbog toga:

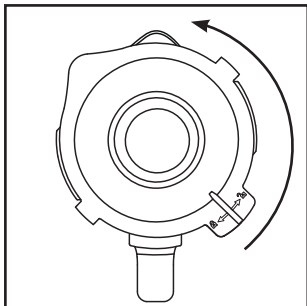
- Uključite mrežni utikač u utičnicu čim posuda za mešanje **3** bude spremno napunjena i montirana u zatvorenom stanju.
- Pre montaže, uvek se uverite da je aparat isključen i da je mrežni utikač izvučen.
- Prvo isključite aparat, izvucite mrežni utikač i sačekajte da se motor zaustavi, pre nego što skinete posudu za mešanje **3** ili otvorite poklopac **2**.

Punjenje i montaža posude za mešanje

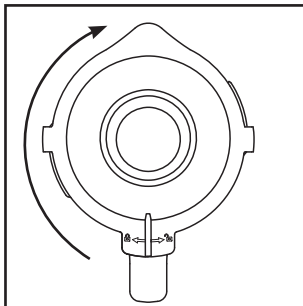
- 1) Okrećite posudu za mešanje **3** u smeru suprotno od kretanja kazaljke na satu, dok se strelica ▼ ispod ručke posude za mešanje **3** ne bude nalazila iznad položaja . Podignite posudu za mešanje **3** ravno sa bloka motora **6**.
- 2) Uklonite poklopac **2**, tako što ćete ga okretati u smeru suprotno od kretanja kazaljke na satu u pravcu položaja  (pogledajte sliku 1), dok ne budete mogli da ga skinete odozgo.
- 3) Napunite posudu za mešanje **3** minimalno do najniže crte na skali **8** i maksimalno do oznake MAX. Za optimalne rezultate preporučujemo sledeće maksimalne količine punjenja:

Namirnica	Maksimalna količina punjenja	Preporučeni stepen	Preporučeno vreme pripreme
Tečnosti	1800 ml	1–3	60 s
Mešani napici sa jogurtom	1250 ml	2–5	90 s
Milkšejk/smuti	1250 ml	2–5	60–90 s
Testo za palačinke	1250 ml	3–5	90 s
Kaša za bebe	750 g	5	3 min.
Majonez	2 jaja 250 ml ulja	3–5	90–120 s
Čorba od povrća	1500 ml	3–5	3 min.
Kocke leda	250 ml	P	12x



- 4) Pritisnite pomaknuti poklopac ② ponovo čvrsto na posudu za mešanje ③. Zatvorite poklopac ②, tako što ćete ga okretati u smeru kretanja kazaljke na satu u položaj , dok čujno ne usedne (pogledajte sliku 2). Vodite računa da vrh izliva na posudi za mešanje ③ bude zatvoren. Motor može da se pokrene samo kada je poklopac ② ravnomerno postavljen.



Slika 1



Slika 2

- 5) Pritisnite čep za doziranje ① do graničnika u otvor poklopca.
- 6) Stavite spremno napunjenu i zatvorenu posudu za mešanje ③ na blokatora ⑥. U tu svrhu, koristite udubljenja na bloku motora ⑥ i pritom vodite računa da strelica ▼ na posudi za mešanje ③ pokazuje na simbol . Okrećite posudu za mešanje ③ u smeru kretanja kazaljke na satu u položaj  dok čujno ne usedne. Motor može da se pokrene samo kada je posuda za mešanje ③ ravnomerno postavljena.

Biranje stepena brzine

Aparat možete da uključite, kada spremno napunjena i zatvorena posuda za mešanje ③ stoji na bloku motora ⑥.

Stavite prekidač ⑤ na ...

■ stepen 1 - 3

za tečne ili osrednje čvrste namirnice, za mešanje, pasiranje i mućenje

■ stepen 3 - 5

za čvršće namirnice ili za usitnjavanje

■ stepen P (funkcija pulsiranja)

za kratak, snažan impulsni režim, npr. za usitnjavanje kocki leda ili za čišćenje. Prekidač ⑤ neće usednuti u ovom položaju, da se motor ne bi preopteretio. Zbog toga, samo kratko držite prekidač ⑤ u ovom položaju.

NAPOMENA

- Napunite posudu za mešanje ③ sa najviše 180 g kocki leda. U suprotnom, aparat neće optimalno usitniti kocke leda.

Punjenje u toku rada

UPOZORENJE!


- ▶ Ako želite nešto da uspete u toku rada, onda smete da otvorite isključivo čep za doziranje **1**, koji je predviđen samo u tu svrhu. Nipošto ne otvarajte poklopac **2**.
- ▶ Nikada ne stavljajte delove pribora za jelo ili predmete za mešanje u posudu za mešanje **3**, dok aparat radi. Postoji znatna opasnost od povreda kada oni dodirnu sečivo **4**, koje se brzo okreće!

Da biste mogli da napunite posudu u toku rada, ...

- 1) izvucite čep dozatora **1** iz poklopca **2**.
- 2) Uspite sastojke.
- 3) Zatim ponovo pritisnite čep za doziranje **1** u otvor poklopca.

Skidanje posude za mešanje

Kada je obrada usutih namirnica završena:

- 1) Uvek prvo stavite prekidač za uključivanje/isključivanje **5** u položaj („0“) i izvucite mrežni utikač.
- 2) Prvo sačekajte da se motor zaustavi, pre nego što skinete posudu za mešanje **3** sa bloka motora **6**. U tu svrhu, okrećite posudu za mešanje **3** u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, dok se strelica ▼ ispod ručke posude za mešanje ne bude nalazila iznad položaja . Podignite posudu za mešanje **3** ravno sa bloka motora **6**.

Korisne informacije

- Za postizanje najboljih rezultata prilikom pasiranja, postepeno sipajte samo male porcije u posudu za mešanje **3**, umesto da sipate veliku količinu odjednom.
- Kada obrađujete čvrste sastojke, isecite ih u male komade (2 - 3 cm).
- Kod pasiranja voća ili povrća dodajte najmanje 50 ml tečnosti.
- Najpre sipajte gušće sastojke, kao npr. jogurt, u posudu za mešanje **3**. Ukoliko u toku mešanja nisu svi sastojci obuhvaćeni, skinite posudu za mešanje **3** sa bloka motora **6**, uklonite poklopac **2** i promešajte sastojke npr. kašikom. Ponovo stavite posudu za mešanje **3** sa zatvorenim poklopcem **2** na blok motora **6** i nastavite sa mešanjem.
- Kada mešate tečne sastojke, najpre počnite sa malim količinama tečnosti. Zatim postepeno dodajte više tečnosti kroz otvor poklopca.
- Aparat možete da dovedete u dobar stabilni položaj, kada u toku rada stavite ruku na zatvoreni blender.

- Za mućenje čvrstih ili veoma gustih namirnica, upotreba stepena **P** može da bude korisna, da bi se sprečilo zaglavljivanje sečiva **4**.

NAPOMENA

- ▶ Ne koristite aparat za smanjivanje granulacije kuhinjske soli, rafinisanog šećera ili belog šećera. Na primer, da biste napravili šećer u prahu.

Recepti

Šejk od banana

- 2 banane
- oko 2 supene kašike šećera
(u zavisnosti od stepena zrelosti banana i ličnog ukusa)
- ½ litre mleka
- 1 štrcjaj soka od limuna

Oljušтите banane i ispasirajte ih na stepenu 2. Postepeno dodajte mleko, zatim šećer i sok od limuna. Mešajte sve sastojke, dok ne nastane homogena tečnost. Servirajte hladan šejk sa ledom.

Šejk od vanile

- ¼ litre mleka
- 250 g sladoleda od vanile
- 125 g kocki leda
- 1 ½ kašičice šećera

Usitnite kocke leda na stepenu **P**. Dodajte ostale sastojke u blender. Mešajte sve sastojke na stepenu 2, dok ne nastane homogena tečnost.

Kapućino šejk

- 65 ml hladne espresso kafe (ili veoma jake kafe)
- 65 ml mleka
- 15 g šećera
- 65 g sladoleda od vanile
- 100 g kocki leda

Usitnite kocke leda na stepenu **P**. Dodajte espresso kafu, mleko i šećer. Promešajte sve na stepenu 2, dok se šećer ne rastopi. Na kraju dodajte sladoled od vanile i sve kratko promešajte na stepenu 1.

Miks od tropskog voća

- 125 ml soka od ananasa
- 60 ml soka od papaje
- 50 ml soka od narandže
- ½ male limenke bresaka u soku
- 125 g kocki leda

Usitnite kocke leda na stepenu **P**. Dodajte sve sastojke u blender i sve kratko promešajte na stepenu 3.

Šejk od lešnik-nugata

- ½ litre mleka
- 200 g lešnik-nugat krema
- 1 kugla sladoleda od vanile
- 50 ml slatke pavlake

Promešajte sve sastojke u blenderu na stepenu 3, dok se ne stvori homogena smesa.

Šejk od šargarepe

- 300 ml soka od jabuke
- 500 ml soka od šargarepe
- 4 supene kašike ulja (ulje od pšenične klice ili ulje repice)
- 4 supene kašike soka od limuna
- đumbir u prahu
- biber

Dodajte sok od jabuka, ulje i sok od limuna u blender i promešajte sve na stepenu 2. Dodajte sok od šargarepe i promešajte sve na stepenu 2. Zatim začinite šejk đumbirom u prahu i biberom.

Miks od ribizle

- 2 kašičice meda
- 2 banane
- ¼ litre mlaćenice
- ¼ litre soka od ribizle (crna)

Dodajte sve sastojke u blender i promešajte sve na stepenu 3.

Havaji šejk

- 4 banane
- ¼ litra soka od ananasa
- ½ litre mleka
- 2 supene kašike meda
- ¼ litre ruma

Oljuštite banane i ispasirajte ih na stepenu 2. Dodajte ostale sastojke i promešajte sve na stepenu 1.

Voćni miks od ananasa i jagoda

- 250 ml soka od ananasa
- 200 g jagoda
- 300 ml soka od jabuke
- 4 kocke leda

Operite jagode i skinite peteljke. Usitnite kocke leda na stepenu **P**. Ispasirajte ih na stepenu 2. Zatim dodajte ostale sastojke i promešajte sve na stepenu 1.

Andaluzijska hladna supa (Gaspacho)

- ½ krastavca
- 1 mesnati paradajz
- 1 zelena paprika
- ½ glavice crnog luka
- 1 čen belog luka
- ½ bele zemičke
- ½ kašičice soli
- 1 kašičica sirćeta od crnog vina
- 1 supena kašika maslinovog ulja

Isecite povrće na komade veličine oko 2 cm. Prvo stavite komade paradajza u blender i onda stavite krastavac. Ispasirajte ih na stepenu 3. Dodajte ostale sastojke i pasirajte/promešajte sve na stepenu 3, dok ne nastane homogena supa. Servirajte supu sa hlebom.

NAPOMENA

- ▶ Recepti bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti. Dopunite ove predloge recepata svojim ličnim iskustvenim vrednostima.


NAPOMENA

- ▶ U slučaju intolerancije laktoze, preporučujemo da koristite mleko bez laktoze. Međutim, imajte na umu da je mleko bez laktoze malo slađe.

Čišćenje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

Pre čišćenja blendera i njegovih delova:

- ▶ Vodite računa da aparat bude isključen, pre nego što izvučete mrežni utikač.
-  Blok motora **6** nipošto ne sme da se potopi u vodu ili u druge tečnosti. U suprotnom postoji opasnost po život usled električnog udara i aparat može da se ošteti.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište aparata. U suprotnom, postoji opasnost po život usled električnog udara.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Nikada ne gurajte ruku u posudu za mešanje **3**, posebno ne u toku rada. Sečiva **4** su izuzetno oštra!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite rastvarače ili abrazivna sredstva za plastične površine, jer u suprotnom mogu da se oštete.

Čišćenje posude za mešanje

- Čistite posudu za mešanje **3** samo četkom za čišćenje, koja ima dugačku dršku, tako da ne možete da se povredite na sečivu **4**.
- Perite čep za doziranje **1** i poklopac **2** u blagoj sapunici. Vodite računa da gumeni zaptivka **9** bude ispravno nameštena, pre nego što ponovo upotrebite poklopac **2**.

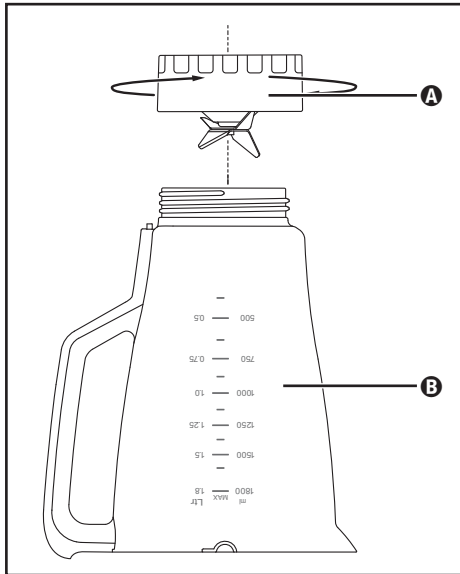
NAPOMENA



Poklopac **2**, čep za doziranje **1** i posudu za mešanje **3** sa sečivom **4** možete da operete i u mašini za pranje posuđa. Ako je moguće, stavite delove u gornju korpu mašine za pranje posuđa i vodite računa da se nijedan deo ne zaglavi.

- Kada čistite aparat odmah nakon korišćenja, u većini slučajeva ćete postići dovoljno higijensko čišćenje sledećom alternativom:
Napunite posudu za mešanje **3** sa 750 ml vode i dodajte nekoliko kapi blagog deterdženta za pranje posuđa. Zatvorite poklopac **2** i stavite posudu za mešanje **3** na blok motora **6**. Umetnite mrežni utikač u utičnicu i aktivirajte funkciju pulsiranja nekoliko puta, tako da sečiva **4** prođu kroz vodu pod punim brojem obrtaja. Zatim isperite posudu za mešanje **3** sa dosta čiste vode, tako da se uklone svi ostaci od deterdženta za pranje posuđa.

- Da bi tvrdokorna prljavština mogla bolje da se očisti, možete da odvojite nastavak **A** sa sečivima **4** od posude **B** sa posude za mešanje **3**:



Slika 3

- 1) Skinite posudu za mešanje **3** sa bloka motora **6**. Radi bolje stabilnosti, uklonite poklopac **2** (vidi sliku 1).
- 2) Okrenite aparat naopačke i okrenite nastavak **A** u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, tako da može da se odvoji od posude **B** (vidi sliku 3).

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

► Pažljivo rukujte sečivima **4**. Sečiva su izuzetno oštra!

- 3) Temeljno operite nastavak **A** i posudu **B** u blagoj sapunici ili u mašini za pranje posuda.
- 4) Temeljno osušite sve delove pre ponovnog sastavljanja.
- 5) Stavite nastavak **A** sa sečivima **4** ponovo na posudu **B** posude za mešanje **3** i pričvrstite nastavak okretanjem u smeru kretanja kazaljki na satu.

Čišćenje bloka motora

- 1) Čistite površine vlažnom krpom. Po potrebi, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Obrišite blok motora krpom koja je navlažena samo vodom, da bi se uklonili eventualni ostaci deterdženta za pranje posuđa. Dobro osušite površine nakon toga.
- 2) Pre svakog čišćenja, proverite da li je kontaktni prekidač u držaču za posudu za mešanje **5** blokiran ostacima prljavštine. Obratite se korisničkoj službi, ako eventualne blokade ne možete da odvojite uglom lista papira. Nipošto ne koristite tvrde predmete, jer bi kontaktni prekidač mogao da se ošteti.
- 3) Uklonite eventualna zaprljanja na donjoj strani bloka motora **6** isključivo suvom krpom ili četkicom za prašinu. Vodite računa da ništa ne prođe kroz otvore za ventilaciju.

Nakon čišćenja

Ostavite sve delove da se dobro osuše, pre nego što ponovo sastavite blender i upotrebite ga.

Čuvanje

- 1) Temeljno očistite blender, ako ga ne koristite duže vreme (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).
- 2) Namotajte električni kabl u smeru strelice oko kalema za namotavanje kabla **7** na dnu bloka motora **6**.
- 3) Čuvajte blender na hladnom i suvom mestu.

Odlaganje



**Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad.
Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.**

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznacete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:

- 1 - 7: Plastika,
- 20 - 22: Hartija i karton,
- 80 - 98: Kompozitni materijali.



Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Blender
Model:	SSMKC 600 A1
IAN/Serijski broj:	360749_2007
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 0600992648, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
Lieferumfang	20
Gerätebeschreibung	21
Technische Daten	21
Sicherheitshinweise	22
Auspacken	24
Aufstellen	24
Bedienen	25
Mixaufsatz befüllen und montieren	25
Geschwindigkeitsstufe wählen	26
Einfüllen im Betrieb	27
Mixaufsatz abnehmen	27
Nützliche Hinweise	27
Rezepte	28
Bananen-Shake	28
Vanille-Shake	28
Cappuccino-Shake	29
Tropical-Mix	29
Nuss-Nougat-Shake	29
Möhren-Shake	29
Johannisbeer-Mix	30
Hawaii-Shake	30
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	30
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	30
Reinigen	31
Mixaufsatz reinigen	31
Motorblock reinigen	33
Nach dem Reinigen	33
Aufbewahren	33
Entsorgen	34
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	35
Service	36
Importeur	36

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 hitzeerzeugender 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.

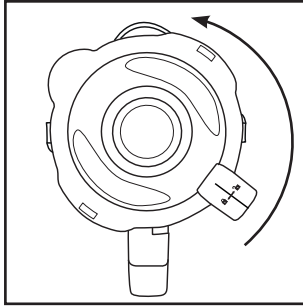


Abb.1

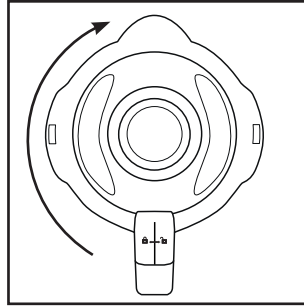




Abb.2

- 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 vermischt ist.

Möhren-Shake

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

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

Johannisbeer-Mix

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

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

Hawaii-Shake

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

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

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

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

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

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

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

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

HINWEIS

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


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:

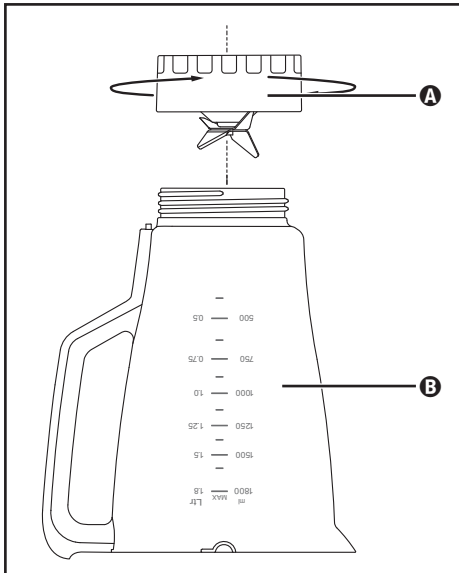


Abb. 3

- 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

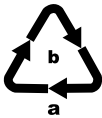


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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

Stanje informacija · Stand der Informationen:

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

IAN 360749_2007