

SILVERCREST®



BLENDER SSTM600 B1

(HU)

TURMIXGÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

(SK)

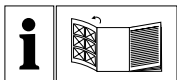
MIXÉR

Návod na obsluhu

IAN 359632_2101

(HU)

(SK)



HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

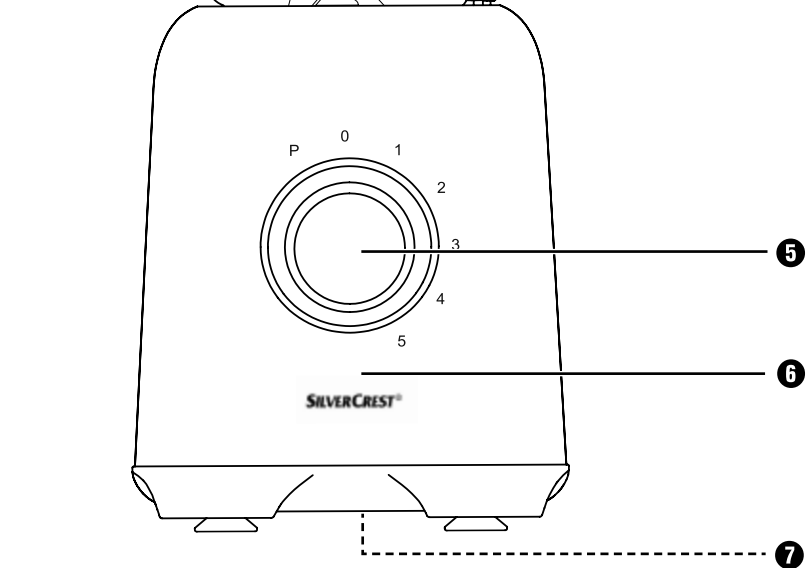
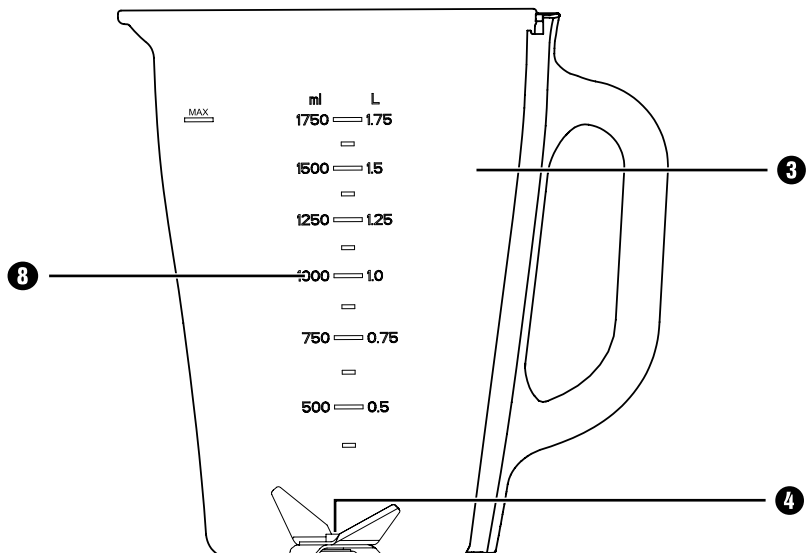
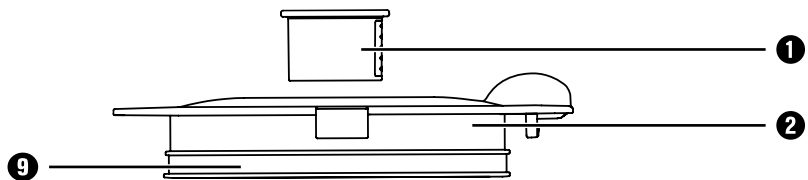
SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznáňte so všetkými funkciami prístroja.

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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SK	Návod na obsluhu	Strana	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	3
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	4
Kicsomagolás	6
A készülék felállítása	6
Használat	7
Turmixkehely megtöltése és felszerelése	7
Sebességfokozat kiválasztása	8
Betöltés működés közben	9
Turmixkehely levétele	9
Hasznos tudnivalók	9
Receptek	10
Banán turmix	10
Vanília turmix	10
Cappuccino turmix	10
Trópusi gyümölcs keverék	11
Mogyorónugát turmix	11
Sárgarépa turmix	11
Feketeribizli turmix	11
Hawaii turmix	12
Gyümölcsös ananász-eper keverék	12
Hideg andalúziai leves (gazpacho)	12
Tisztítás	13
Turmixkehely tisztítása	13
Motorblokk tisztítása	15
Tárolás	15
Ártalmatlanítás	16
A Kompernass Handels GmbH garanciája	17
Szerviz	18
Gyártja	18

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírásnak megfelelően és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag ...

- élelmiszerek elegyítésére, pépesítésére és összekeverésére, valamint jégkocka aprítására (ún. „crush”),
- háztartásban szokásos mennyiségben és csak magánháztartásokban, száraz helyiségekben használható.

A készülék nem használható ...

- fűszerek, hagyma, hús és élelmiszerek kemény részeinek, pl. mogyorófélek, magvak, nagyobb magok vagy szárok aprítására,
- mogyorókrém készítésére,
- élelmiszerek nem minősülő anyagok feldolgozásához,
- kereskedelmi vagy ipari célokra,
- nedves környezetben vagy a szabadban,
- forró/forrásban lévő folyadékok feldolgozására.

Csak a készülékhez való tartozékokat és alkatrészeket használjon. Más tartozékok valószínűleg nem megfelelően alkalmasak és biztonságosak.

A csomag tartalma

Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy hiánytalan-e a csomag.



A csomag tartalma:

- motorblokk hálózati kábellel és csatlakozódugóval
- turmixkehely
- fedél
- adagoló kupak
- használati útmutató

A készülék leírása

- 1 adagoló kupak
- 2 fedél
- 3 turmixkehely
- 4 vágókés
- 5 kapcsoló
- 6 motorblokk
- 7 kábelcsévélő
- 8 skála
- 9 fedél gumitömítése

Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50 – 60 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Űrtartalom	kb. 2,28 liter
Max. töltőmennyiség	1,75 liter
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
Rövid üzemeltetési idő	3 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket ki kell kapcsolni, amíg a motor le nem hűl szobahőmérsékletűre.

Biztonsági utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a motorblokk, a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozódugó soha ne merüljön vízbe vagy más folyadékba.
- ▶ A készüléket kizárólag száraz helyiségekben és soha ne a szabadban vagy nedves környezetben használja.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben mindaddig hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozódugó be van dugva az aljzatba.
- ▶ Minden használat előtt ellenőrizze a készülék kifogástalan állapotát. A készüléket nem szabad használni, ha sérülés látható rajta, különösen a motorblokkon vagy a turmixkelyhen.
- ▶ Azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha szokatlan hangot vagy füstképződést észlel vagy felismerhető meghibásodás esetén.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon bele a turmixkehelybe, különösen működés közben! A kések rendkívül élesek!
- ▶ Ne nyissa ki a fedelet a készülék működése közben.
- ▶ Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni, hogy veszély esetén azonnal reagálni tudjon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon evőeszközzel vagy keverő tárgyakkal a turmixkehelybe a készülék működése közben. Jelentős sérülésveszély áll fenn, ha ezek a tárgyak a gyorsan forgó késhez érnek!
- ▶ Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja.
- ▶ A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Legyen óvatos a készülék használata közben.
A kések nagyon élesek!
- ▶ Legyen óvatos a turmixkehely kiürítésekor!
A kések nagyon élesek!
- ▶ Legyen óvatosan a készülék tisztításakor! A kések nagyon élesek!
- ▶ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót, ha tartozékokat cserél vagy olyan alkatrészekhez nyúl, amik működés közben mozognak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Győződjön meg róla, hogy a turmixgép ki van kapcsolva, mielőtt leemeli a motorblokkról!
- ▶ A turmixkelyhet csak a mellékelt motorblokkal használja!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket közvetlen napsugárzásnak kitéve vagy hőtermelő berendezések közelében.
- ▶ Soha ne töltsön forrásban lévő folyadékot vagy forró élelmiszert a turmixkehelybe!
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket üresen, vagyis úgy, hogy nincsenek hozzávalók a turmixkehelyben.

Kicsomagolás

- Vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot vagy védőfóliát. Órizzze meg a csomagolást, hogy a készüléket biztonságosan tudja tárolni benne vagy elküldeni, pl. javítás esetén.
- A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a készülék, a hálózati kábel, a hálózati csatlakozódugó és minden tartozék és alkatrész kifogástalan állapotban van.
- A turmixgép első használata előtt alaposan tisztítsa meg minden alkatrészt (lásd a „Tisztítás” fejezetet).

A készülék felállítása

Ha minden alkatrészt megtisztított a „Tisztítás” fejezetben leírta szerint:

- Állítsa fel a készüléket úgy, hogy ...
 - a hálózati kábel a hátoldalon lévő nyílásban haladjon,
 - a hálózati csatlakozódugó könnyen elérhető legyen, hogy veszély esetén gyorsan ki lehessen húzni a csatlakozóaljzatból,
 - stabilan és csúszásbiztosan álljon, hogy a tapadókorongok megfelelően rögzüljenek annak érdekében, hogy rezgés esetén a készülék ne billenjen fel,
 - a hálózati kábel ne érjen a munkaterületre és véletlen megrántása esetén a készülék ne tudjon felborulni.

Használat




FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A motor azonnal kikapcsol, ha a turmixkelyhet **3** leveszi a motorblokk-ról **6** vagy eltávolítja a fedelet **2**. Nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a gép bekapcsolva marad. A motor váratlanul elindul, amint a turmixkelyhet **3** visszahelyezi vagy ismét lezárja a fedelet **2**:

Ezért:

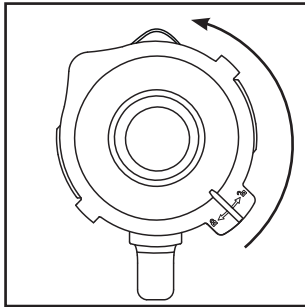
- csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba, ha a turmixkehely **3** tele van töltve és lezárva fel van helyezve.
- A felhelyezés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva vagy a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.
- Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg, amíg teljesen leáll a motor, mielőtt leveszi a turmixkelyhet **3** vagy kinyitja a fedelet **2**.

Turmixkehely megtöltése és felszerelése

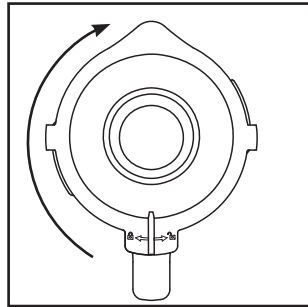
- 1) Forgassa el a turmixkelyhet **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a turmixkehely fogója alatti nyíl  a  pozíció fölé kerül. Vegye le a turmixkelyhet **3** egyenesen felfelé a motorblokkról **6**.
- 2) Vegye le a fedőt **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a  pozíció felé (lásd az 1. ábrát), amíg felfelé húzva le tudja venni.
- 3) Töltse meg a turmixkelyhet **3** legalább a skála **3** legalsó jelöléséig és legfeljebb a MAX jelölésig. Az optimális eredményekhez a következő maximális töltési mennyiségeket javasoljuk:

Élelmiszer	Maximális töltési mennyiség	Javasolt fokozat	Javasolt feldolgozási idő
Folyadékok	1,75 l	1–3	60 másodperc
Joghurtos italok	1,25 l	2–5	90 másodperc
Milkshake/smoothie	1,25 l	2–5	60–90 másodperc
Palacsintatészta	1,25 l	3–5	90 másodperc
Bébiétel	75 dkg	5	3 perc
Majonéz	2 tojás 2,5 dl olaj	3–5	90–120 másodperc
Zöldségleves	1,5 l	3–5	3 perc
Jéggocka	2,5 dl (kb. 14–15 db)	P	12x

- 4) Nyomja vissza a fedelet **2** a turmixkehelyre **3** helyezve. Zárja le a fedelet **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a **4** pozícióba, amíg hallhatóan be nem kattán (lásd a 2. ábrát). Ügyeljen arra, hogy a turmixkehelyen **3** lévő kiöntő zárva legyen. A motor csak akkor tud elindulni, ha a fedél **2** megfelelően van felhelyezve.



1. ábra



2. ábra

- 5) Nyomja az adagoló kupakot **1** ütközésig a fedélnyílásba.
- 6) Helyezze fel a megtöltött és lezárt turmixkehelyt **3** a motorblokkra **6**. Ehhez használja a motorblokkon **6** lévő mélyedéseket és közben ügyeljen arra, hogy a turmixkehelyen **3** lévő nyíl **7** a **8** szimbólumra mutasson. Forgassa el a turmixkehelyt **3** az óramutató járásával megegyező irányba a **9** pozícióba, amíg hallhatóan be nem kattán. A motor csak akkor tud elindulni, ha a turmixkehely **3** megfelelően van felhelyezve.

Sebességfokozat kiválasztása

A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, ha a turmixkehely **3** megtöltve és teljesen lezárva a motorblokkon **6** van.

Állítsa a kapcsolót **5**...

■ 1 – 3 fokozatra

folyékony vagy kevésbé kemény élelmiszerek elegyítéséhez, pépesítéséhez és összekeveréséhez

■ 3 – 5 fokozatra

keményebb élelmiszerekhez vagy aprításhoz

■ P fokozat (pulzáló funkció)

rövid, erőteljes impulzus-működéshez, pl. jégkocka zúzásához vagy tisztításhoz. A kapcsoló **5** nem kattán be ebben az állásban, így a motor nem terhődik túl. Ezért ezt a kapcsolót **5** csak rövid ideig tartsa ebben a helyzetben.

TUDNIVALÓ

- ▶ A turmixkehelybe **3** maximum 2,5 dl jégkockát töltsön. Ellenkező esetben a készülék nem tudja megfelelően felaprítani a jeget.

Betöltés működés közben

FIGYELMEZTETÉS!



- ▶ Ha működés közben be szeretne tölteni valamit, akkor csak az erre a célra kialakított adagoló kupakot **1** szabad kinyitni. Semmiképpen ne nyissa ki a fedelet **2**.
- ▶ Soha ne nyúljon evőeszközzel vagy keverő tárgyakkal a turmixkehelybe **3**, amíg a készülék üzemel. Jelentős sérülésveszély áll fenn, ha ezek a tárgyak a gyorsan forgó vágókéshez **4** érnek!

Működés közbeni betöltéshez ...

- 1) Húzza ki az adagoló kupakot **1** a fedélből **2**.
- 2) Töltse be a hozzávalókat.
- 3) Végül nyomja vissza az adagoló kupakot **1** a fedélnyílásba.

Turmixkehely levétele

Ha befejezte a betöltött élelmiszerek feldolgozását:

- 1) Először mindig állítsa a kapcsolót **5** KI-állásba („0”) és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 2) Várja meg, amíg a motor teljesen leáll, mielőtt a turmixkehelyt **3** leveszi a motorblokkról **6**. Ehhez forgassa el a turmixkehelyt **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a turmixkehely fogója alatti nyíl  a  pozíció fölé kerül. Vegye le a turmixkehelyt **3** egyenesen felfelé a motorblokkról **6**.

Hasznos tudnivalók

- Szilárd hozzávalók pépesítése esetén a legjobb eredmény eléréséhez csak kis adagokat rakjon a turmixkehelybe **3** és ne a teljes mennyiséget töltsse be egyszerre.
- Ha szilárd hozzávalókat dolgoz fel, vágja azokat apró darabokra (2 - 3 cm).
- Zöldség és gyümölcs pürézésénél adjon hozzá legalább 0,5 dl folyadékot.
- Először a sűrűbb hozzávalókat (pl. joghurt) töltsse a turmixkehelybe **3**. Ha a keverés során nem minden hozzávalót ér el a vágókés, akkor vegye le a turmixkehelyt **3** a motorblokkról **6**, távolítsa el a fedelet **2** és keverje össze a hozzávalókat például egy kanállal. Tegye vissza turmixkehelyt **3** lezárt fedéllel **2** a motorblokkra **6** és folytassa a turmixolást.
- A folyékony hozzávalók keverését kezdje kis mennyiségű folyadékkal. Ezután kis adagokban töltsön hozzá folyadékot a fedél nyílásán keresztül.
- A készülék jól stabilizálható, ha működés közben kezét a lezárt turmixgépre helyezi.

- Szilárd vagy nagyon sűrű élelmiszerek keveréséhez hasznos lehet a **P fokozat** fokozat használata, amivel megakadályozható, hogy a vágókés **4** megakadjon.

TUDNIVALÓ

- Ne használja a készüléket étkezési só, finomított cukor vagy fehér cukor szemcseméretének csökkentéséhez. Például porcukor készítéséhez.

Receptek

Banán turmix

- 2 banán
- kb. 2 evőkanál cukor (a banán érettségétől és az egyéni ízléstől függően)
- ½ liter tej
- 1 kevés citromlé

Hámozza meg a banánt és pépesítse a 2-es fokozaton. Fokozatosan adja hozzá a tejet, majd a cukrot és a citromlevet. Addig turmixolja a hozzávalókat, amíg egyenletes állagú folyadékot nem kap. Jéghidegen szolgálja fel a turmixot.

Vanília turmix

- ¼ liter tej
- 25 dkg vaníliafagylalt
- 125 g jégkocka
- 1 ½ teáskanál cukor

Zúzza össze a jégkockákat a **P** fokozattal. Töltsé a többi hozzávalót a turmixkelybe. Addig keverjen mindent a 2-es fokozaton, amíg egyenletes folyadékot nem kap.

Cappuccino turmix

- 0,65 dl hideg eszpresszó (vagy nagyon erős kávé)
- 0,65 dl tej
- 1,5 dkg cukor
- 65 g vaníliafagylalt
- 100 g jégkocka

Zúzza össze a jégkockákat a **P** fokozattal. Adja hozzá az eszpresszót, a tejet és a cukrot. Turmixoljon össze mindent a 2-es fokozaton, amíg a cukor fel nem oldódik. Végül adja hozzá a vaníliafagylaltot és turmixolja az egészet az 1-es fokozaton.

Trópusi gyümölcs keverék

- 1,25 dl ananászlé
- 0,6 dl papajalé
- 0,5 dl narancslé
- ½ kis doboz őszibarack lével
- 125 g jégkocka

Zúzza össze a jégkockákat a **P** fokozattal. Töltsön minden hozzávalót a turmixkehelybe és keverje össze a 3-as fokozaton.

Mogyorónugát turmix

- ½ liter tej
- 20 dkg mogyorónugát krém
- 1 gombóc vaníliafagylalt
- 0,5 dl tejszín

Keverjen össze minden hozzávalót a turmixkehelyben a 3-as fokozaton, amíg minden egyenletesen el nem keveredik.

Sárgarépa turmix

- 3 dl almalé
- 5 dl sárgarépalé
- 4 evőkanál olaj (búzacsíra olaj vagy repceolaj)
- 4 evőkanál citromlé
- gyömbérpor
- bors

Töltse az almalét, az olajat és a citromlét a turmixkehelybe és turmixolja össze a 2-es fokozaton. Adja hozzá a sárgarépalét és turmixoljon össze mindent a 2-es fokozaton. Ízesítse a turmixot gyömbérporral és borssal.

Feketeribizli turmix

- 2 teáskanál méz
- 2 banán
- ¼ liter író
- ¼ liter ribizli lé (fekete)

Töltsön minden hozzávalót a turmixkehelybe és turmixolja össze a 3-as fokozaton.

Hawaii turmix

- 4 banán
- ¼ liter ananászlé
- ½ liter tej
- 2 evőkanál méz
- ¼ liter rum

Hámozza meg a banánt és pépesítse a 2-es fokozaton. Adja hozzá a többi hozzávalót és keverjen össze mindent az 1-es fokozaton.

Gyümölcsös ananász-eper keverék

- 2,5 dl ananászlé
- 20 dkg eper
- 3 dl almalé
- 4 jégkocka

Mossa meg az epret és távolítsa el a zöld részét. Zúzza össze a jégkockákat a P fokozattal. Pépesítse a 2-es fokozaton. Adja hozzá a többi hozzávalót és turmixoljon össze mindent az 1-es fokozaton.

Hideg andalúziai leves (gazpacho)

- ½ uborka
- 1 húsos paradicsom
- 1 zöld paprika
- ½ hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- ½ fehér zsömle
- ½ teáskanál só
- 1 teáskanál vörösborecet
- 1 evőkanál olívaolaj

Vágja a zöldségeket kb. 2 cm nagyságú darabokra. Először a paradicsomdarabokat, majd az uborkát tegye bele a turmixkehelybe. Pépesítse a 3-as fokozaton. Adja hozzá a többi hozzávalót és pépesítsen/keverjen össze mindent a 3-as fokozaton, amíg egyenletes állagú levest nem kap. A levest kenyérrel szolgálja fel.

TUDNIVALÓ

- ▶ A receptek sikerét nem garantáljuk. Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egészítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.


TUDNIVALÓ

- ▶ Laktóz intolerancia esetén javasoljuk, hogy használjon laktózmentes tejet. Gondoljon arra, hogy a laktózmentes tej egy kicsit édesebb.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

A turmixgép és részei tisztítása előtt:

- ▶ Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva és kihúzta a hálózati csatlakozódugót.
-  Semmiképpen sem szabad a motorblokkot **6** vízbe vagy más folyadékba meríteni. Az áramütés következtében életveszély állhat fenn és kár keletkezhet a készülékben.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát. Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon bele a turmixkehelybe **3**, különösen működés közben. A vágókések **4** rendkívül élesek!

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne használjon oldó- vagy súrolószereket a műanyag felület tisztításához, ellenkező esetben kár keletkezhet benne.

Turmixkehely tisztítása

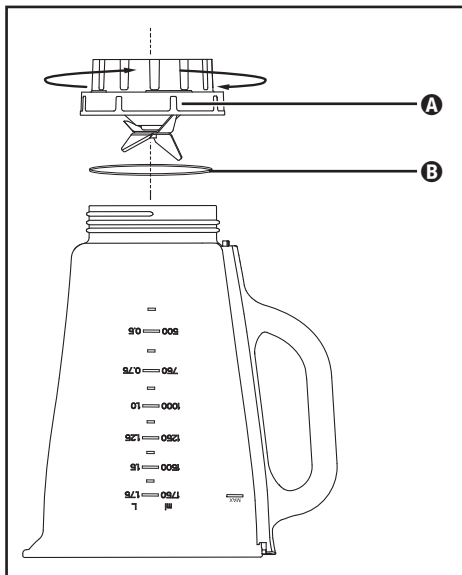
- A turmixkehelyt **3** csak hosszú nyelű mosogatókefével tisztítsa, így nem okoz sérülést a vágókés **4**.
- Az adagoló kupakot **1** és a fedelet **2** enyhén szappanos vízben tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy a gumitömítés **9** megfelelően illeszkedjen, mielőtt a fedelet **2** ismét használja.

TUDNIVALÓ




A fedél **2**, az adagoló kupak **1** és a turmixkehely **3** a vágókésekkel **4** mosogatógépben is tisztítható. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.

- Amennyiben a készüléket közvetlenül a használatot követően tisztítja, akkor a legtöbb esetben megfelelően higiénikus tisztítás érhető el az alábbi módszerekkel:
Töltsön 7,5 dl vizet a turmixkehelybe **3** és adjon hozzá néhány csepp kímélő hatású mosogatószer. Zárja le a fedelet **2** és helyezze fel a turmixkehelyt **3** a motorblokkra **6**. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba és nyomja meg néhányszor a pulzáló funkciót, hogy a vágókések **4** maximális sebességgel forogjanak a vízben. Ezután öblítse ki bő tiszta vízzel a turmixkehelyt **3**, hogy ne maradjon benne mosogatószer.
- Makacs szennyeződések jobb eltávolításához a tartozékot **A** a vágókésekkel **4** leválaszthatja a turmixkehelyről **3**:



3. ábra

- 1) Vegye le a turmixkehelyt **3** a motorblokkról **6**. A jobb stabilitáshoz vegye le a fedelet **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a  pozíció felé (lásd az 1. ábrát), amíg felfelé húzva le tudja venni.
- 2) Állítsa a készüléket fejjel lefelé és forgassa a tartozékot **A** a vágókésekkel **4** az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy le lehessen venni a turmixkehely **3** tartályáról (lásd a 3. ábrát).

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► Legyen óvatos a vágókésekkel **4**. A kések nagyon élesek.

- 3) Alaposan tisztítsa meg mindkét részt enyhén mosogatószeres vízben.

TUDNIVALÓ

Szükség esetén kiveheti a tömitőgyűrűt **B** a tartozékból **A** a vágókésekkel **4**. Húzza ki a tömitőgyűrűt **B** a tartozékból **A** és tisztítsa meg enyhén mosogatószeres vízzel. Ezután öblítse le tiszta vízzel a tömitőgyűrűt **B**.

TUDNIVALÓ



A turmixkehely **3** tartálya és a tartozék **A** a vágókésekkel **4** mosogatógépben is tisztítható.

- 4) Töröljön minden részt alaposan szárazra, mielőtt ismét összeszereli.
- 5) Tegye vissza a tartozékot **A** a vágókésekkel **4** a turmixkehely **3** tartályára és forgassa be az óramutató járásával megegyező irányba. Ügyeljen arra, hogy a tömitőgyűrű **B** megfelelően legyen behelyezve.

Motorblokk tisztítása

- 1) A felületeket nedves törölkendővel tisztítsa meg. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törölkendőre. Ezt követően törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törölkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolítása céljából. Ezután alaposan törölje szárazra a felületeket.
- 2) Minden tisztításkor ellenőrizze, hogy a turmixkehely **3** befogójának érintkező-kapcsolóját nem blokkolják-e szennyeződés-maradványok. Ha a blokkoló anyagokat nem tudja eltávolítani egy papírlap csücskével, akkor forduljon az ügyfélszolgálathoz. Semmiképpen ne használjon kemény tárgyat, ellenkező esetben megsérülhet az érintkező kapcsoló.
- 3) A motorblokk **6** alján lévő esetleges szennyeződéseket kizárólag száraz törölkendővel vagy portörölő ecsettel távolítsa el. Ügyeljen arra, hogy semmi ne kerüljön a készülékbe a szellőzőnyílásokon keresztül.

Tárolás

- 1) Alaposan tisztítsa meg a turmixgépet, ha hosszabb ideig nem használja (lásd a „Tisztítás” fejezetet).
- 2) Tekerje a hálózati kábelt a motorblokk **6** alján lévő kábelcsévélőre **7**.
- 3) A turmixgépet hűvös, száraz helyen tárolja.

Ártalmatlanítás



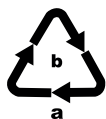
Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba.

A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: Műanyag,

20–22: Papír és karton,

80–98: Kompozit anyagok.



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitétt és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 123456_7890).
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszeggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 359632_2101 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 359632_2101

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	20
Používanie primerané účelu	20
Rozsah dodávky	20
Opis prístroja	21
Technické údaje	21
Bezpečnostné pokyny	22
Vybalenie	24
Postavenie	24
Obsluha	25
Naplnenie a montáž mixovacieho nadstavca	25
Výber stupňa rýchlosti	26
Napĺňanie počas prevádzky	27
Odobratie mixovacieho nadstavca	27
Užitočné upozornenia	27
Recepty	28
Banánový koktail	28
Vanilkový koktail	28
Cappucinový koktail	28
Koktail z tropického ovocia	29
Orieškovo nugátový koktail	29
Mrkvový koktail	29
Ríbežľový mix	29
Havajský koktail	30
Ovocný ananásovo-jahodový mix	30
Studená andalúzska polievka (gazpacho)	30
Čistenie	31
Čistenie mixovacieho nástavca	31
Čistenie bloku motora	33
Uskladnenie	33
Zneškodnenie	34
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH	35
Servis	36
Dovozca	36

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja. Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie primerané účelu

Tento prístroj je určený výlučne na ...

- zmiešanie, mixovanie, miešanie potravín a na drvenie ľadových kociek (tzv. „drobenie“),
- výlučne v domácnosti používané množstvá a len na súkromné používanie v domácnosti a v suchých priestoroch.

Tento prístroj nie je určený na ...

- rozomletie bylín, cibule, mäsa a tvrdých potravín, ako sú orechy, semenka, väčšie zrná alebo stonky,
- výroba orechového masla,
- spracovávanie materiálov, ktoré nie sú potravinami,
- používanie na priemyselné alebo komerčné účely,
- používanie vo vlhkom prostredí alebo vonku,
- spracovanie horúcich/variácií sa tekutín.

Používajte len príslušenstvo a náhradné diely, ktoré sú určené pre tento prístroj. Iné diely nemusia byť dostatočne vhodné alebo bezpečné!

Rozsah dodávky



Po vybalení skontrolujte kompletnosť dodávky. Súčasťou dodávky je:

- blok motora, sieťový kábel a zástrčka
- mixovací nástavec
- kryt
- plniace veko
- návod na používanie

Opis prístroja

- 1 plniace veko
- 2 kryt
- 3 mixážny nástavec
- 4 nôž
- 5 svietiaci prvok
- 6 spínač
- 7 blok motora
- 8 navíjač kábla
- 9 gumové tesnenie krytu

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Kapacita	cca 2,28 litra
Max. množstvo naplnenia	1,75 litra
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
Krátkodobá prevádzka	3 minúty
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Krátkodobá prevádzka udáva, ako dlho sa môže prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí zostať prístroj vypnutý dovtedy, dokiaľ motor nevychladne na izbovú teplotu.

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Uistite sa, že sa blok motora, sieťový kábel a sieťová zástrčka nikdy neponoria do vody ani do iných tekutín.
- ▶ Prístroj používajte výlučne v suchých priestoroch, nikdy ho nepoužívajte vonku alebo vo vlhkom prostredí.
- ▶ Dbajte na to, aby prívodný kábel počas prevádzky nikdy nebol mokrý ani vlhký. Umiestnite ho tak, aby sa nemohol nikde privrieť ani iným spôsobom poškodiť.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytiahnite zo zásuvky. Samotné vypnutie nie je postačujúce, pretože pokiaľ je zástrčka v zásuvke, v zariadení je ešte stále napätie.
- ▶ Pred každým použitím skontrolujte prístroj, či je v bezchybnom stave. Prístroj sa nesmie používať, ak sú na ňom viditeľné škody, zvlášť na bloku motora alebo mixovacom nastavci.
- ▶ Ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky, keď zistíte, že sa vytvára neobvyklý dym alebo zápach, alebo v prípade nesprávneho fungovania prístroja.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nikdy nesiahajte rukou do mixovacieho nastavca, hlavne nie počas prevádzky. Nože sú mimoriadne ostré!
- ▶ Neotvárajte kryt, keď je prístroj v prevádzke.
- ▶ Nikdy nedávajte do mixovacieho nastavca časti príboru ani predmety na miešanie, dokiaľ je prístroj v prevádzke. Ak sa tieto dotknú veľmi rýchlo sa otáčajúcich nožov, hrozí vážne nebezpečenstvo poranenia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nenechávajte prístroj v chode bez dozoru, aby ste mohli v prípade nebezpečenstva rýchlo zareagovať.
- ▶ Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, ako je popísané v tomto návode.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.
- ▶ Pokiaľ nie je prístroj pod dohľadom a pred zložením, rozbieraním alebo čistením ho vždy odpojte od siete.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musí uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Pri zaobchádzaní s prístrojom postupujte opatrne! Nože sú veľmi ostré!
- ▶ Pri vyprázdňovaní mixovacieho nástavca postupujte opatrne! Nože sú veľmi ostré!
- ▶ Pri čistení prístroja postupujte opatrne! Nože sú veľmi ostré!
- ▶ Skôr než začnete s výmenou príslušenstva alebo sa dotknete dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, prístroj vypnite a zástrčku vytiahnite z elektrickej zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Mixovací nástavec používajte len s dodaným blokom motora!
- ▶ Skôr než odoberiete mixovací nástavec z bloku motora sa presvedčte, či je mixér vždy vypnutý!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte prístroj na miestach, kam dopadajú priame slnečné lúče alebo kde pôsobí teplo zo zariadení vyžarujúcich teplo.
- ▶ Nikdy nedávajte vriace tekutiny do mixovacieho nástavca! Najprv ich nechajte vychladnúť na teplotu tela.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj naprázdno, tj. bez surovín v mixovacom nástavci.

Vybalenie

- Odstráňte z prístroja všetky časti obalu a ochranné fólie. Odložte si obal, aby ste mohli prístroj uskladniť chránený, alebo aby ste ho mohli poslať na prípadnú opravu.
- Pred používaním prístroja sa presvedčte, či nie je poškodený, či nemá poškodený sieťový kábel so zástrčkou a či nie sú poškodené aj všetky ostatné diely prístroja a jeho príslušenstvo.
- Pred prvým používaním mixéra starostlivo vyčistite všetky jeho diely (pozri „Čistenie“).

Postavenie

Po vyčistení všetkých dielov tak, ako je opísané v časti „Čistenie“:

- Postavte prístroj tak, ...
 - aby sieťový kábel prechádzal cez priehľbinu na zadnej strane,
 - aby elektrická zástrčka bola stále dostupná, aby ste ju mohli v prípade nebezpečenstva rýchlo vytiahnuť zo zásuvky.
 - aby stál stabilne a bez šmýkania, aby sa prísavky pevne prichytili a aby sa prístroj pri vibráciách neprevrátil.
 - aby sieťový kábel nezasahoval do pracovného priestoru a aby sa prípadným nechceným potiahnutím za neho prístroj nemohol prevrátiť.

Obsluha


⚠ VÝSTRAHA!

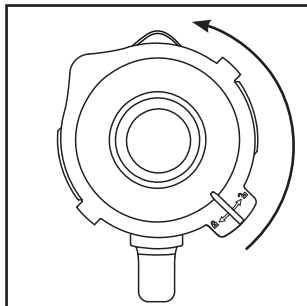
- ▶ Motor sa vypne, hneď ako sa mixovací nadstavec ③ odstráni z bloku motora ⑥ alebo sa otvorí kryt ②. Hrozí pritom, že sa môže prehliadnúť, že stroj je ešte stále zapnutý. Motor sa potom nečakane spustí, hneď ako sa namontuje mixovací nadstavec ③ alebo sa znova zatvorí kryt ②:
Preto:
 - Zastrčíte sieťovú zástrčku do zásuvky až potom, keď je mixovací nástavec ③ celkom naplnený a nasadený v zatvorenom stave.
 - Pred nasadením sa vždy ubezpečte, či je prístroj vypnutý alebo či je vytiahnutá sieťová zástrčka.
 - Najprv vypnite prístroj, vytiahnite sieťovú zástrčku a vyčakajte zastavenie motora, skôr než odoberte mixovací nadstavec ③ alebo otvoríte kryt ②.

Naplnenie a montáž mixovacieho nadstavca

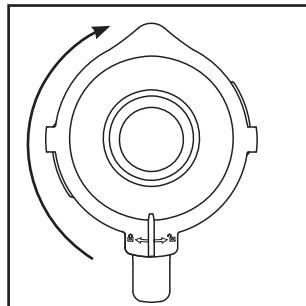
- 1) Otáčajte mixovací nadstavec ③ proti smeru hodinových ručičiek, až šípka ▼ pod držadlom mixovacieho nadstavca bude nad polohou ↶. Odoberte mixovací nadstavec ③ z bloku motora ⑥ rovno nahor.
- 2) Odstráňte kryt ② tak, že ho budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek v smere polohy ↷ (pozri obr. 1) dovedy, až ho budete môcť stiahnuť smerom nahor.
- 3) Mixovací nadstavec ③ naplňte minimálne po najspodnejšiu čiarku na stupnici ⑧, maximálne však po označenie MAX. Pre optimálne výsledky odporúčame nasledujúce plniace množstvá:

Potravina	Maximálne plniace množstvo	Odporúčaný stupeň	Odporúčany čas spracovania
Tekutiny	1750 ml	1 – 3	60 s
Miešané jogurtové nápoje	1250 ml	2 – 5	90 s
Mliečne koktaily a smoothies	1250 ml	2 – 5	60 – 90 s
Cesto na lievance	1250 ml	3 – 5	90 s
Detská kaša	750 ml	5	3 min.
Majonéza	2 vajcia 250 ml oleja	3 – 5	90 – 120 s
Zeleninová polievka	1500 ml	3 – 5	3 min.
Kocky ľadu	250 ml (cca 14 – 15 ks)	P	12x




- 4) Prítláčením nasadíte späť kryt **2** obrátene na mixovací nadstavec **3**. Zatvorte kryt **2** tak, že ho budete otáčať v smere hodinových ručičiek do polohy  dovedy, až počuteľne zapadne (pozri obr. 2). Dbajte na to, aby bol zatvorený vylievací výstupok na mixovacom nadstavci **3**. Motor sa môže spustiť len vtedy, keď je kryt **2** nasadený tak, aby lícoval.



Obr. 1



Obr. 2

- 5) Zatláčajte plniace veko **1** až na doraz do otvoru krytu.
- 6) Nasadíte naplnený a zatvorený mixovací nadstavec **3** na blok motora **6**. K tomu použite vyhlbeniny na bloku motora **6** a dbajte pritom na to, aby šípka  na mixovacom nadstavci ukazovala na symbol . Otáčajte mixovací nadstavec **3** v smere hodinových ručičiek do polohy  dovedy, kým počuteľne zapadne. Motor sa môže spustiť len vtedy, keď je mixovací nadstavec **3** nasadený tak, aby lícoval.

Výber stupňa rýchlosti

Keď je mixovací nadstavec **3** naplnený a kompletne uzavretý stojí na bloku motora **6**, môžete prístroj zapnúť.

Nastavte spínač **5** na ...

- **stupeň 1-3**
pre tekuté alebo stredne tuhé potraviny, na miešanie, pasírovanie a šľahanie
- **stupeň 3-5**
pre tuhšie potraviny alebo na drvenie
- **stupeň P (pulzná funkcia)**
na krátku a silnú impulznú prevádzku, napr. na drvenie kociek ľadu alebo na čistenie. Spínač **5** v tejto polohe nezaskočí, aby nedošlo k preťaženiu motora. Preto podržte spínač **5** v tejto polohe len krátko.

UPOZORNENIE

- Do mixovacieho nástavca **3** dajte maximálne 250 ml ľadových kociek. Ináč prístroj optimálne nerozdrtí ľadové kocky.

Napĺňanie počas prevádzky

VÝSTRAHA!


- ▶ Ak chcete za chodu motora niečo doplniť, môžete otvoriť výlučne len na tento účel určené plniace veko **1**. V žiadnom prípade neotvárajte kryt **2**.
- ▶ Nikdy nedávajte do mixovacieho nástavca **3** časti príboru ani predmety na miešanie, dokiaľ je prístroj v prevádzke. Ak sa dotknú veľmi rýchlo sa otáčajúcich nožov **4**, hrozí vážne nebezpečenstvo poranenia!

Ak chcete niečo doplniť za chodu motora, ...

- 1) Vytiahnite plniace veko **1** z krytu **2**.
- 2) Naplňte prísady.
- 3) Následne zatlačte plniace veko **1** znova do otvoru krytu.

Odobratie mixovacieho nastavca

Po dokončení spracovania naplnených potravín:

- 1) Spínač **5** vždy prepnite do polohy VYP („0“) a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vyčkajte najskôr zastavenie motora, skôr než vytiahnete mixovací nastavec **3** z bloku motora **6**. K tomu otáčajte mixovací nastavec **3** proti smeru hodinových ručičiek, kým šípka ▼ pod držadlom mixovacieho nastavca nebude nad polohou . Odoberte mixovací nastavec **3** z bloku motora **6** rovno nahor.

Užitočné upozornenia

- Aby ste pri mixovaní pevných prísad dosiahli tie najlepšie výsledky, pridávajúte do mixovacieho nastavca postupne viacej malých porcií namiesto toho, aby ste do mixovacieho nastavca **3** dali veľké množstvo prísad.
- Keď spracováivate pevné prísady, nakrájajte ich na malé kúsky (2 – 3 cm).
- Pri mixovaní ovocia alebo zeleniny pridajte aspoň 50 ml tekutiny.
- Do mixovacieho nastavca **3** naplňte najprv kašovitejšie prísady, ako napr. jogurt. Ak by sa počas mixovania nezachytia všetky prísady, odoberte mixovací nastavec **3** z bloku motora **6**, odstráňte kryt **2** a prísady premiešajte napr. lyžicou. Nasadte mixovací nastavec **3** s uzavretým krytom **2** znova na blok motora **6** a pokračujte v miešaní.
- Pri mixovaní tekutých prísad začnite najskôr s menším množstvom tekutiny. Cez otvor v kryte postupne prilievajte viacej a viacej tekutiny.
- Ak za chodu motora dáte ruku hore na zatvorený mixér, môžete tým prístroj dobre stabilizovať.
- Na miešanie pevných alebo veľmi hustých potravín môže byť užitočné použiť stupeň **P**, aby sa predišlo zaseknutiu noža **4**.

UPOZORNENIE

- ▶ Nepoužívajte prístroj na zmenšenie zrnitosti soli, alebo rôznych druhov cukru, napríklad na získanie práškového cukru.

Recepty

Banánový koktail

- 2 banány
- asi 2 polievkové lyžice cukru (podľa zrelosti banánov a osobnej chuti)
- ½ l mlieka
- 1 strek citrónovej šťavy

Ošúpajte banány a mixujte ich na stupni 2. Postupne pridávajte mlieko, potom cukor nakoniec citrónovú šťavu. Všetko mixujte tak dlho, dokiaľ nevznikne rovnomerná tekutina. Koktail servírujte vychladený.

Vanilkový koktail

- ¼ l mlieka
- 250 g vanilkovej zmrzliny
- 125 g ľadových kociek
- 1 ½ čajovej lyžičky cukru

Kocky ľadu rozdrvte na stupni **P**. Dajte zvyšné suroviny do mixéra. Na stupni 2 mixujte tak dlho, dokiaľ nevznikne homogénna tekutina.

Cappucinový koktail

- 65 ml chladnej kávy espresso (alebo veľmi silnej kávy)
- 65 ml mlieka
- 15 g cukru
- 65 g vanilkovej zmrzliny
- 100 g ľadových kociek

Kocky ľadu rozdrvte na stupni **P**. Nalite na ne kávu espresso, mlieko a cukor. Všetko mixujte na stupni 2, dokiaľ sa cukor nerozpustí. Na koniec pridajte vanilkovú zmrzlinu a všetko krátko mixujte na stupni 1.

Koktail z tropického ovocia

- 125 ml ananásovej šťavy
- 60 ml papájovej šťavy
- 50 ml pomarančovej šťavy
- ½ malá konzerva broskýň so šťavou
- 125 g ľadových kociek

Kocky ľadu rozdrvte na stupni **P**. Dajte do mixéra všetky suroviny a všetko mixujte na stupni 3.

Orieškovo nugátový koktail

- ½ l mlieka
- 200 g orieškovo nugátového krému
- 1 porcia vanilkovej zmrzliny
- 50 ml smotany

Zmiešajte všetky suroviny v mixéri na stupni 3, dokiaľ je všetko rovnomerne rozmixované.

Mrkvový koktail

- 300 ml jablkovej šťavy
- 500 ml mrkvovej šťavy
- 4 polievkové lyžice oleja (olej z pšeničných klíčkov alebo repkový olej)
- 4 polievkové lyžice citrónovej šťavy
- zázvorový prášok
- korenie

Dajte do mixéra jablkovú šťavu, olej a citrónovú šťavu, potom všetko mixujte na stupni 2. Potom pridajte mrkvovú šťavu a všetko mixujte na stupni 2. Na koniec dochuťte mrkvový koktail zázvorovým práškom a korením.

Ribezľový mix

- 2 čajové lyžičky medu
- 2 banány
- ¼ l cmaru
- ¼ l šťavy z čiernych ríbezlí

Dajte do mixéra všetky suroviny a všetko mixujte na stupni 3.

Havajský koktail

- 4 banány
- ¼ l ananásovej šťavy
- ½ l mlieka
- 2 PL medu
- ¼ l rumu

Ošúpajte banány a mixujte ich na stupni 2.

Potom dajte do mixéra všetky ďalšie suroviny a všetko mixujte na stupni 1.

Ovocný ananásovo-jahodový mix

- 250 ml ananásovej šťavy
- 200 g jahôd
- 300 ml jablkovej šťavy
- 4 kocky ľadu

Umyte jahody a odstráňte z nich stopky. Kocky ľadu rozdrvte na stupni **P**.

Mixujte ich na stupni 2. Potom k nim pridajte zvyšné suroviny a všetko mixujte na stupni 1.

Studená andalúzska polievka (gazpacho)

- ½ uhorky
- 1 veľká paradajka
- 1 zelená paprika
- ½ cibule
- 1 strúčik cesnaku
- ½ bielej žemle
- ½ čajovej lyžičky soli
- 1 čajová lyžička octu z červeného vína
- 1 polievková lyžica olivového oleja

Nakrájajte zeleninu na asi 2 cm veľké kúsky. Najprv dajte do mixéra kúsok paradajky a potom uhorky. Vymixujte ich na stupni 3. Pridajte k nim zvyšné suroviny a všetko mixujte na stupni 3, dokiaľ nevznikne rovnomerná zmes polievky.

Polievku servírujte s chlebom.

UPOZORNENIE

- Recepty bez záruky. Všetky informácie o surovinách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o vaše vlastné, už odskúšané.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak niekto neznáša laktózu, odporúčame použiť bezlaktózové mlieko. Majte však pritom na pamäti, že bezlaktózové mlieko je o niečo sladšie než obyčajné.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pred čistením mixéra a jeho jednotlivých dielov:

- ▶ Zaistíte, aby bol prístroj vypnutý a sieťová zástrčka vytiahnutá zo siete.
- ⊘ V žiadnom prípade sa nesmie blok motora ⑥ ponárať do vody ani do iných tekutín. Pritom hrozí smrteľné nebezpečenstvo v dôsledku zásahu elektrickým prúdom a prístroj sa môže poškodiť.
- ▶ Nikdy neotvárajte skriňu prístroja. V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nikdy nesiahajte do mixovacieho nastavca ③, najmä nie počas prevádzky. Nože ④ sú mimoriadne ostré!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na plochy z umelej hmoty nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá ani čistiaci piesok, pretože inak by ste ich mohli poškodiť.

Čistenie mixovacieho nastavca

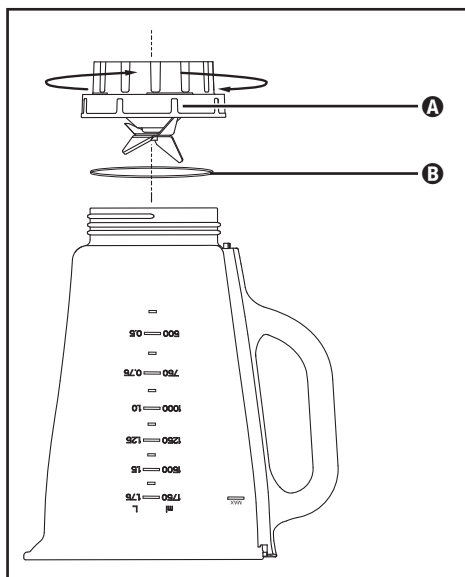
- Mixovací nástavec ③ čistíte len kefou na umývanie s dlhou rúčkou, aby ste sa nemohli poraniť o nože ④.
- Vyčistíte plniace veko ① a kryt ② v jemnom mydlovom roztoku. Dávajte pozor na to, aby gumové tesnenie ⑨ sedelo správne, skôr ako sa kryt ② znova použije.

UPOZORNENIE




Kryt ②, plniace veko ① a mixážny nástavec ③ s nožom ④ môžete umývať tiež v umývačke riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli.

- Keď prístroj čistíte hneď po používaní, vo väčšine prípadov ho dostatočne hygienicky vyčistíte takto:
Nalejte do mixovacieho nadstavca ③ 750 ml vody a pridajte niekoľko kvapiek jemného umývacieho prostriedku na riad. Zatvorte kryt ② a nasadte mixovací nadstavec ③ na blok motora ⑥. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky a viackrát aktivujte pulznú funkciu tak, aby sa nôž ④ otáčal vo vode maximálnymi otáčkami. Mixovací nadstavec ③ potom opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby sa odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku na riad.
- Aby bolo možné lepšie odstrániť zatvrdnuté nečistoty, môžete povoliť nadstavec ① s nožmi ④ z nádoby mixovacieho nadstavca ③:



Obr. 3

- 1) Odoberte mixovací nadstavec ③ z bloku motora ⑥. Pre lepšiu stabilitu odoberte kryt ② tak, že ho budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek v smere polohy  (pozri obr. 1) dovedy, až ho budete môcť vytiahnuť smerom nahor.
- 2) Postavte prístroj hore dnom a otočte nadstavec ① s nožmi ④ proti smeru hodinových ručičiek tak, aby sa dala uvoľniť nádoba mixovacieho nadstavca ③ (pozri obr. 3).

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- S nožmi ④ manipulujte opatrne. Sú veľmi ostré.

- 3) Umyte dôkladne obe časti v jemnom mydlovom roztoku.

UPOZORNENIE

V prípade potreby môžete vybrať tesniaci krúžok **B** z nastavca **A** s nožmi **4**. Vytiahnite tesniaci krúžok **B** z nastavca **A** a vyčistite ho v jemnom mydlovom roztoku. Tesniaci krúžok **B** potom opláchnite čistou vodou.

UPOZORNENIE



Nádobu mixovacieho nastavca **3** a nastavec **A** s nožmi **4** môžete umývať aj v umývačke riadu.

- 4) Všetky diely dôkladne osušte skôr, než ich opäť zmontujete dokopy.
- 5) Nastavec **A** s nožmi **4** nasadíte znova na nádobu mixovacieho nastavca **3** a dotiahnite ho v smere hodinových ručičiek. Dbajte na to, aby ste tesniaci krúžok **B** vložili správne.

Čistenie bloku motora

- 1) Povrchy vyčistíte vlhkou handričkou. Podľa potreby dajte na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu. Vytrite vlhkou handričkou namočenou iba v čistej vode, aby ste odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Povrchy potom dobre vysušte.
- 2) Pri každom čistení kontrolujte, či nie je kontaktný spínač vo vyhlbenine mixovacieho nastavca **3** zanesený zvyškami nečistôt. Ak nemôžete prípadné prekážky uvoľniť rohom listu papiera, obráťte sa na zákaznícky servis. V žiadnom prípade nepoužite tvrdý predmet, lebo by sa tým mohol poškodiť kontaktný spínač.
- 3) Prípadné nečistoty na spodnej strane bloku motora **6** odstráňte výlučne suchou handrou alebo štetcom na prach. Dajte pozor na to, aby sa nič nedostalo do prístroja cez vetracie otvory.

Uskladnenie

- 1) Ak nebudete mixér po dlhšiu dobu používať, tak ho predtým poriadne vyčistíte (pozri kapitola „Čistenie“).
- 2) Oviňte sieťový kábel okolo kolíkov na navíjanie kábla **7** na spodnej časti bloku motora **6**.
- 3) Uskladnite mixér na suchom a chladnom mieste.

Zneškodnenie



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo v miestnom zbernom dvore na zneškodňovanie odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obcej alebo mestskej samosprávy.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedite. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty,
20–22: Papier a lepenka,
80–98: Kompozitné materiály.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych zberných surovinách.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravu alebo výmenu výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 359632_2101 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 359632_2101

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	39
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	40
Auspacken	42
Aufstellen	42
Bedienen	43
Mixaufsatz befüllen und montieren	43
Geschwindigkeitsstufe wählen	44
Einfüllen im Betrieb	45
Mixaufsatz abnehmen	45
Nützliche Hinweise	45
Rezepte	46
Bananen-Shake	46
Vanille-Shake	46
Cappuccino-Shake	46
Tropical-Mix	47
Nuss-Nougat-Shake	47
Möhren-Shake	47
Johannisbeer-Mix	48
Hawaii-Shake	48
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	48
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	48
Reinigen	49
Mixaufsatz reinigen	49
Motorblock reinigen	51
Aufbewahren	52
Entsorgung	52
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	53
Service	54
Importeur	54

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. 2,28 Liter
Max. Einfüllmenge	1,75 Liter
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ 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 hitzezeugender 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 über der Position  steht. Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben vom Motorblock **6** ab.
- 2) Entfernen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 3) Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mindestens bis zum untersten Strich der Skala **8** und maximal bis zur Markierung MAX. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

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

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

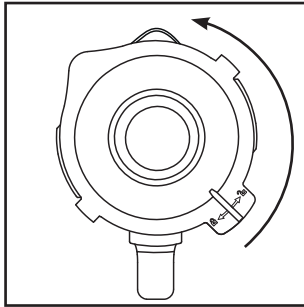


Abb.1

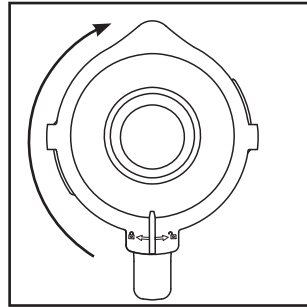




Abb.2

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

Geschwindigkeitsstufe wählen

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

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

- **Stufe 1 – 3**
für flüssige oder mittelfeste Lebensmittel, zum Mischen, Pürieren und Rühren
- **Stufe 3 – 5**
für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern
- **Stufe P (Pulsfunktion)**
für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, z. B. zum Crushen von Eiswürfeln oder zur Reinigung. Der Schalter **5** rastet in dieser Stellung nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Schalter **5** deshalb nur kurz in dieser Stellung.

HINWEIS

- Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mit maximal 250 ml Eiswürfeln. Ansonsten zerkleinert das Gerät die Eiswürfel nicht optimal.

Einfüllen im Betrieb

WARNUNG


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

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

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

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

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

Nützliche Hinweise

- Um beim Pürieren fester Zutaten beste Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nach und nach nur kleine Portionen in den Mixaufsatz **3**, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese in kleine Stücke (2–3 cm).
- Geben Sie beim Pürieren von Obst oder Gemüse mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- Füllen Sie dickflüssigere Zutaten wie z. B. Joghurt zuerst in den Mixaufsatz **3** ein. Sollten während des Mixens nicht alle Zutaten erfasst werden, nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** ab, entfernen Sie den Deckel **2** und rühren Sie die Zutaten z. B. mit einem Löffel um. Setzen Sie den Mixaufsatz **3** mit 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 Schneidmessers **4** zu verhindern.

HINWEIS

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

Rezepte

Bananen-Shake

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

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

Vanille-Shake

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

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

Cappuccino-Shake

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

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

Tropical-Mix

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

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

Nuss-Nougat-Shake

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

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Mixaufsatz reinigen

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

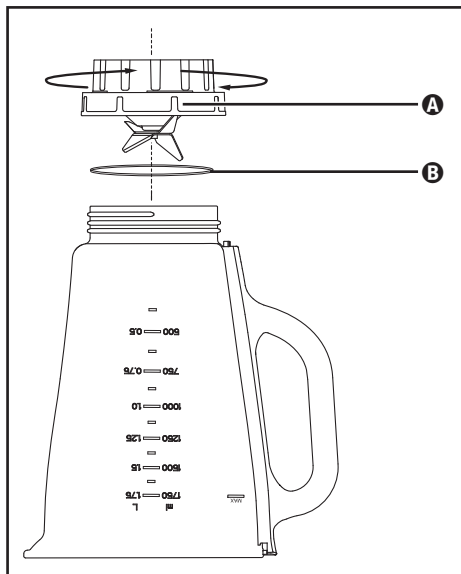


Abb. 3

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6**. Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.

- 2) Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie den Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Behälter des Mixaufsatzes **3** lösen lässt (siehe Abb. 3).

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Gehen Sie vorsichtig mit den Schneidmessern **4** um. Sie sind sehr scharf.

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

HINWEIS

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

HINWEIS



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

- 4) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 5) Setzen Sie Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** wieder auf den Behälter des Mixaufsatzes **3** und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **B** korrekt eingesetzt ist.

Motorblock reinigen

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

Aufbewahren

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

Entsorgung

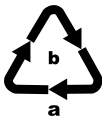


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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) 359632_2101 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 359632_2101

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

Információk állása · Stav informácií · Stand der Informationen:

04/2021 · Ident.-No.: SSTME600B1-042021-1

IAN 359632_2101

