

SILVER CREST®



BLENDER SSMK 350 B2

(GB) (IE)

BLENDER

Operating instructions

(FR) (BE)

BLENDER

Mode d'emploi

(CZ)

STOLNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(SK)

MIXÉR

Návod na obsluhu

(DK)

BLENDER

Betjeningsvejledning

(HU)

TURMIXGÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

BLENDER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

BLENDER KIELICHOWY

Instrukcja obsługi

(ES)

BATIDORA DE VASO

Instrucciones de uso

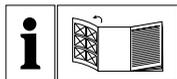
(IT)

FRULLATORE

Istruzioni per l'uso

IAN 466158_2404

(FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

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

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

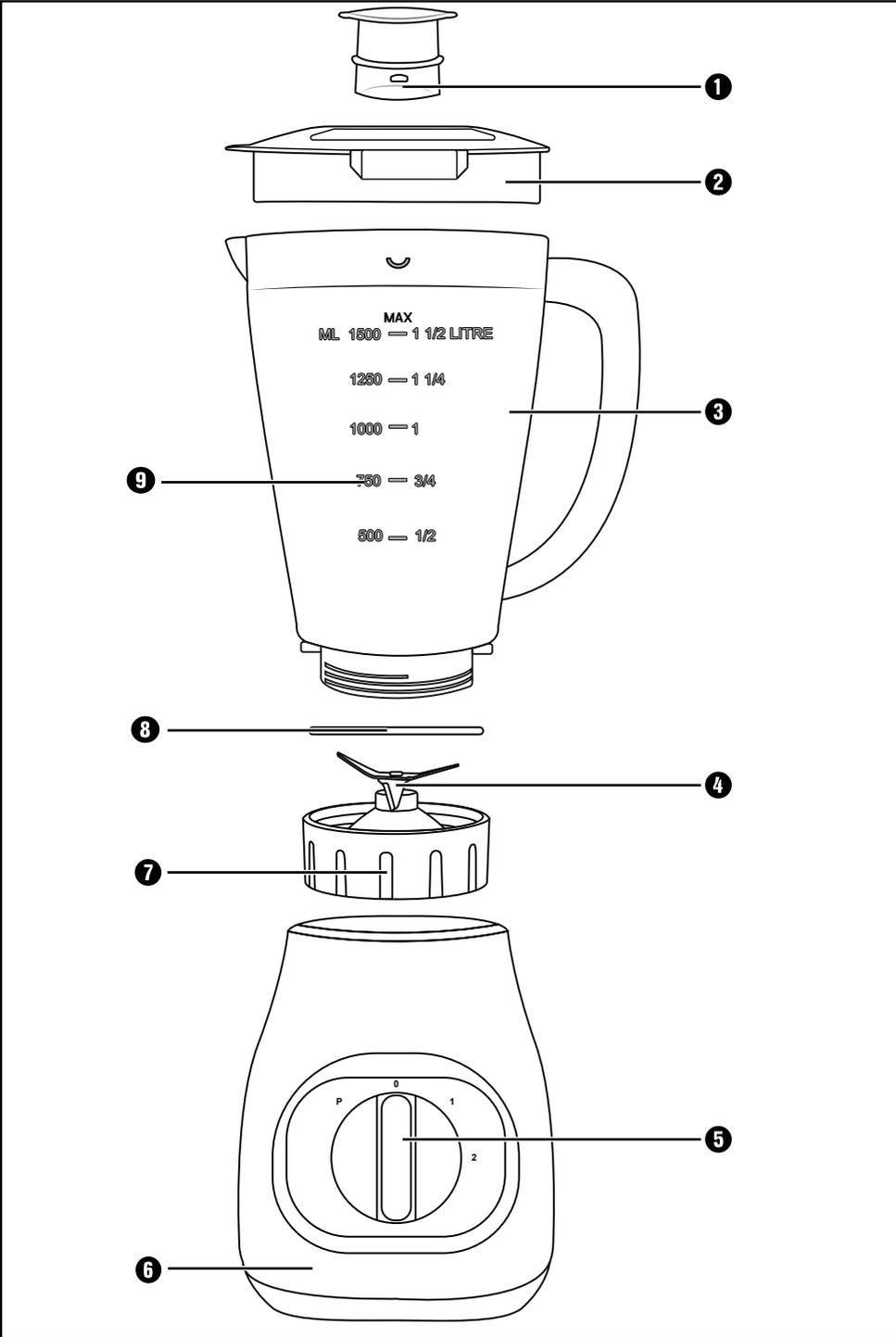
IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

HU

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	13
FR / BE	Mode d'emploi	Page	25
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	41
CZ	Návod k obsluze	Strana	53
PL	Instrukcja obsługi	Strona	63
SK	Návod na obsluhu	Strana	75
ES	Instrucciones de uso	Página	87
DK	Betjeningsvejledning	Side	99
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	111
HU	Használati utasítás	Oldal	123



Content

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Unpacking	5
Setting up	5
Use	5
Filling and fitting the blender	6
Selecting the speed setting	6
Filling during operation	7
Removing the blender	7
Useful tips	7
Cleaning	8
Cleaning the blender	8
Cleaning the motor block	9
Storage	9
Disposal	9
Disposal of the appliance	9
Disposal of the packaging	10
Kompernass Handels GmbH warranty	10
Service	11
Importer	11

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for ...

- mixing, puréeing and stirring foods as well as crushing ice cubes,
- use exclusively in normal domestic amounts and only for private use in a domestic environment in dry rooms.

This appliance is not intended for ...

- chopping herbs, onions, meat and hard food components such as nuts, pits, large seeds or stalks,
- making nut puree,
- the processing of materials that are not foodstuffs,
- commercial or industrial use,
- for use in damp environments or outdoors,
- processing hot/boiling liquids.

Use only the accessories and spare parts that are specified for this appliance. Other parts may not be adequately suitable or safe!

Package contents

After unpacking, check to ensure all items are available. The package contains:

- Motor block, with power cable and plug
- Blender
- Lid
- Measuring cap
- Operating instructions

Description of the appliance

- 1 Measuring cap
- 2 Lid
- 3 Blender
- 4 Cutting blades
- 5 Switch
- 6 Motor block
- 7 Cutting blade attachment
- 8 Sealing ring
- 9 Scale

Technical data

Nominal voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50 - 60 Hz
Nominal power consumption	350 W
Storage capacity	approx. 2.1 litres
Useful volume	1.5 litres
Protection Class	II /  (double insulation)
CO time	3 minutes
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. When the specified CO time has been reached, the appliance must be switched off until the motor has cooled down to room temperature.

Safety instructions

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Ensure that the appliance, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in damp environments.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any way.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Always remove the plug from the power socket after use. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket.
- Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance may not be used if it shows signs of damage, especially to the motor block or the blender attachment.
- Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance while it is in use or if there is an evident malfunction.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- NEVER insert your hand or fingers into the blender, especially when it is in use. The cutting blades are extremely sharp!
- DO NOT remove the lid when the appliance is in operation.
- To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades!

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- Risk of injury if appliance is misused.
- The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance is not to be used by children.
- The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Be careful when handling the appliance. The cutting blades are extremely sharp!
- Take care when emptying the blender! The cutting blades are extremely sharp!
- Take care when cleaning the appliance! The cutting blades are extremely sharp!
- Switch the appliance off and disconnect the plug from the power supply before changing accessories or getting hold of parts that move during operation.
- Always make sure that the blender is switched off before removing the jug from the motor block!
- Use the blender only with the supplied motor block!

! CAUTION! material damage!

- Do not use the appliance in direct sunlight or near any heatgenerating appliances.
- NEVER fill the blender with boiling liquids or other foods! Allow these to cool to a lukewarm temperature.
- NEVER operate the appliance when it is empty, i.e. without ingredients in the blender attachment.

Unpacking

- Remove all packaging materials or protective films from the appliance. Retain the packaging, so that you can store the appliance safely or send it by post, e.g. if it needs to be repaired.
- Before using the appliance, check that it is free of damage; check also that the power cable and plug as well as all accessories and appliance parts are undamaged.
- Clean all components carefully before using the appliance for the first time (see "Cleaning").

Setting up

Once all components have been cleaned as described in the section "Cleaning":

- Position the appliance so that, ...
 - the power plug is immediately accessible, so that it can be quickly withdrawn in the event of danger,
 - that it is stable and not liable to slip, and so that the sucker feet can attach firmly and the appliance cannot tip over due to vibration,
 - that the mains cable is not in the working area and thus does not present a risk of being inadvertently snagged and tipping the appliance over.

Use

⚠ WARNING!

- ▶ The motor switches off automatically as soon as the blender ③ is removed from the motor block ⑥. In such cases it may be easy to forget that the machine is still switched on. The motor will then start unexpectedly as soon as the blender ③ is fitted. Therefore:
 - Do not plug in the appliance until the blender ③ is filled, closed and fitted on the appliance.
 - Before fitting, always ensure that the appliance is switched off or the plug has been removed.
 - Switch the appliance off first, pull the plug out and wait until the motor has come to a standstill before removing the blender ③ or opening the lid ②.

Filling and fitting the blender

- 1) Turn the blender **3** anticlockwise until the blender handle is located above the position . Remove the blender **3** straight upwards from the motor block **6**.
- 2) Remove the lid **2** by turning it anticlockwise towards position  (see Fig. 1) until you can pull it upwards.

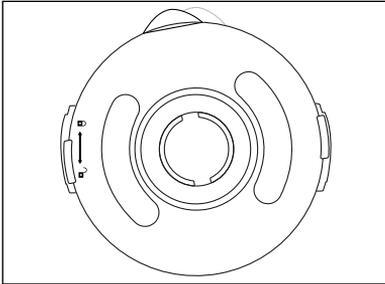


Fig. 1

- 3) Add the ingredients to the blender **3**.
- 4) Press the lid **2** firmly down onto the blender **3**. Close the lid **2** by turning it clockwise to position  until it audibly engages (see Fig. 2).

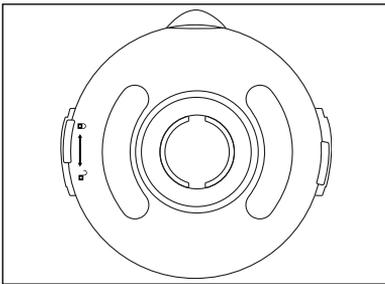


Fig. 2

- 5) Ensure that the pouring spout on the blender **3** is closed.
- 6) Place the measuring cap **1** in the lid **2** so that the pins of the measuring cap **1** fit into the recess in the lid **2**. Then turn the measuring cap clockwise until it is firmly seated in the lid.

- 7) Place the filled and closed blender **3** on the motor unit **6**. To do this, use the recesses on the motor block **6** and make sure that the handle of the blender **3** is pointing to the  symbol (see Fig. 3). Turn the blender **3** clockwise to towards the position  until it audibly engages. The motor cannot start until the blender **3** is fitted flush to the motor block.

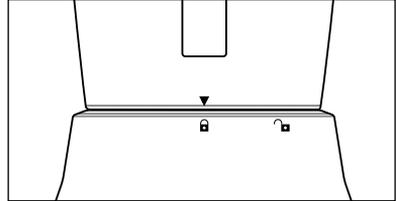


Fig. 3

Selecting the speed setting

Once the blender **3** is filled and sitting completely closed on the motor block **6**, you can switch on the appliance.

Set the switch **5** to ...

■ Level 1

For mixing liquids and blending viscous foods

■ Level 2

For mixing porridge or shakes and for pureeing medium-solid foods

■ Level P (pulse function)

For short, powerful pulse operation, e.g. for crushing ice cubes or cleaning. To prevent overloading the motor, the switch **5** will not click into place in this setting. Therefore, hold the speed switch **5** in this position only for short periods.

Note

- ▶ Fill the blender **3** with a maximum of 10-12 ice cubes with a maximum edge length of 2.5 cm. Otherwise, the appliance will not crush the ice cubes optimally.
- ▶ When mixing liquids (level 1), we recommend a processing time of max. 60 seconds at a time.

Filling during operation

⚠ WARNING!

- ▶ If you want to add a little extra while the appliance is running, use only the measuring cap ① provided for this purpose. Do not open the lid ②.
- ▶ Never insert cutlery items or mixing tools into the blender ③ when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the very fast rotating cutting blades ④!

To add food while the appliance is running:

- 1) Turn the measuring cap ① as far anti-clockwise as possible.
- 2) Remove the measuring cap ① from the lid ②.
- 3) Add the ingredients.
- 4) Then place the measuring cap ① back into the lid opening so that the pins of the measuring cap ① fit into the recess of the lid ②.
- 5) Then turn the measuring cap ① clockwise until it is firmly seated in the lid ②.

Removing the blender

Once you have finished processing the food:

- 1) Always start by setting switch ⑤ to the off position ("0") and pulling out the mains plug.
- 2) Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender ③ off the motor block ⑥. To do this, turn the blender ③ anticlockwise until the handle of the blender is above the position . Remove the blender ③ straight upwards from the motor block ⑥.

Useful tips

- To achieve the best results when puréeing firm ingredients, add small amounts one after the other into the blender ③ rather than a single large portion.
- When processing firm ingredients, cut them into small pieces (2 - 3 cm).
- Add at least 50 ml of liquid when pureeing fruit or vegetables.
- Add thicker ingredients (such as yoghurt) into the blender ③ first. If any of ingredients are not picked up during mixing, remove the blender ③ from the motor block ⑥, remove the lid ② and stir the ingredients with a suitable implement, such as a spoon. Replace the blender ③ back on the motor block ⑥ with the lid ② closed and continue mixing.
- When mixing liquid ingredients, start off with a small amount of liquid. Gradually add more liquids to the mixture through the measuring cap.
- The appliance can be stabilised by placing your hand on top of the closed blender during operation.
- For stirring solid or very thick liquid foods, it can be useful to use level P to prevent the cutting blades ④ from blocking.

Note

- ▶ Do not use the appliance to grind crystals of cooking salt, refined sugar or white sugar. For example, to make powdered sugar.

Cleaning

⚠ DANGER!

Before starting to clean the blender and its components:

- ▶ Ensure that the motor is switched off and the power plug removed from the socket.
- ⊘ Do not immerse the motor block ⑥ in water or other liquids. This could result in you receiving a fatal electric shock and cause damage to the appliance.
- ▶ Never open the housing of the appliance. Otherwise, there is a risk of a fatal electric shock.

⚠ WARNING!

- ▶ Never insert your hand or fingers into the blender ③, especially while it is in use. The cutting blades ④ are extremely sharp!

⚠ CAUTION!

- ▶ Do not use solvents or abrasive cleaners on the plastic surfaces, they could be damaged by them.

Cleaning the blender

- To prevent injuring yourself on the cutting blades ④, clean the blender ③ only with a long-handled washing-up brush.
- Clean the measuring cap ① and the lid ② in mild soap solution.

i Note



You can also clean the lid ②, the measuring cap ① and the blender ③ with the cutting blade ④ in your dishwasher.

If possible, place all the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure that they are not jammed in place.

- If you clean the appliance directly after use, you can usually achieve sufficiently hygienic cleaning results by using the following alternatives:

Fill the blender ③ with 500 ml of water and add a couple of drops of mild washing up liquid. Close the lid ② and fit the blender ③ onto the motor block ⑥. Insert the mains plug into the socket and activate the pulse function a few times so that the cutting blades ④ plough through the water at maximum speed. Afterwards, rinse the blender ③ with plenty of clean water to remove any washing up liquid residues.

- To make it easier to remove stubborn food remains, you can remove the cutting blade attachment ⑦ from the blender ③:

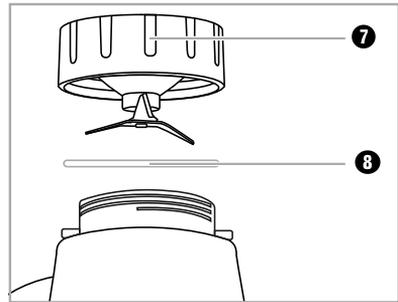


Fig. 4

- 1) Remove the blender ③ from the motor block ⑥. For better stability, remove the lid ② by turning it anticlockwise towards the position  (see Fig. 1) until you can pull it off upwards.
- 2) Turn the appliance upside down and turn the cutting blade attachment ⑦ anticlockwise so that it can be detached from the blender ③.

⚠ WARNING!

- ▶ Handle the cutting blades ④ with care. They are very sharp.
- 3) Clean both parts thoroughly in a mild soap solution.

i Note

- If necessary, you can remove the sealing ring **8** from the cutting blade attachment **7**. Pull the sealing ring **8** out of the cutting blade attachment **7** and clean it in a mild soap solution. Then rinse off the sealing ring **8** in fresh water.



You can also clean the blender **3** and cutting blade attachment **7** in the dishwasher.

- 4) Dry all parts thoroughly before reassembling them.
- 5) Place the cutting blade attachment **7** back on the blender jug **3** and turn it clockwise to tighten. Make sure the sealing ring **8** is inserted correctly.

Cleaning the motor block

- 1) Clean the surfaces with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance. Then dry the surfaces thoroughly.
- 2) When cleaning, always check that the contact switch in the fitting for the blender **3** is not blocked by soiling residues. If you cannot dislodge any blockages with the corner of a piece of paper, make contact with Customer Services. Do not use any hard objects, these could damage the contact switch.
- 3) Remove any possible residues on the underside of the motor block **6** with a dry cloth or a stiff-bristled brush only. Ensure that nothing can get in through the ventilation openings of the appliance.

Storage

- 1) If you do not intend to use the blender for an extended period, clean it thoroughly (see chapter "Cleaning").
- 2) Store the blender in a cool and dry location.

Disposal

Applies only to France:



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 466158_2404 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 466158_2404.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 466158_2404

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Technische Daten	14
Sicherheitshinweise	15
Auspacken	17
Aufstellen	17
Bedienen	18
Mixaufsatz befüllen und montieren	18
Geschwindigkeitsstufe wählen	19
Einfüllen im Betrieb	19
Mixaufsatz abnehmen	19
Nützliche Hinweise	19
Reinigen	20
Mixaufsatz reinigen	20
Motorblock reinigen	21
Aufbewahren	21
Entsorgung	22
Gerät entsorgen	22
Verpackung entsorgen	22
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	23
Service	24
Importeur	24

Einleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich bestimmt für...

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für...

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

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

Lieferumfang

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken die Lieferung auf Vollständigkeit.

Im Lieferumfang enthalten ist:

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

Gerätebeschreibung

- 1 Dosierkappe
- 2 Deckel
- 3 Mixaufsatz
- 4 Schneidmesser
- 5 Schalter
- 6 Motorblock
- 7 Schneidmesser-Aufsatz
- 8 Dichtungsring
- 9 Skala

Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	350 W
Fassungsvermögen	ca. 2,1 Liter
Nutzvolumen	ca. 1,5 Liter
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Schneidmesser sind extrem scharf!
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser berühren!
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät. Die Schneidmesser sind sehr scharf!

- Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.
- Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!
- Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!

ⓘ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Bereich direkter Sonneneinstrahlung oder in der Nähe hitzeerzeugender Geräte.
- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten oder sehr heiße Lebensmittel in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst auf 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 der Netzstecker sofort erreichbar ist, um diesen bei Gefahr aus der Steckdose ziehen zu können,
 - dass es stabil und rutschfest steht, damit bei Vibrationen das Gerät nicht umkippt,
 - dass das Netzkabel nicht in den Arbeitsbereich ragt und durch versehentliches Ziehen daran das Gerät umkippen kann.

Bedienen

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Der Motor schaltet sich aus, sobald der Mixaufsatz ③ vom Motorblock ⑥ entfernt wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz ③ montiert 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 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.

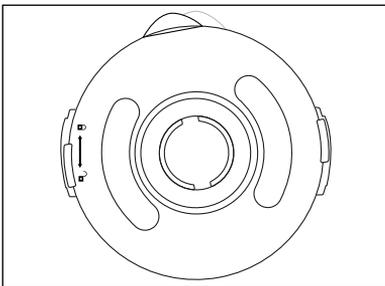


Abb. 1

- 3) Füllen Sie die Zutaten in den Mixaufsatz ③ ein.
- 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).

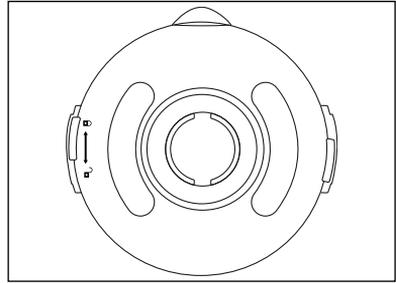


Abb. 2

- 5) Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixaufsatz ③ verschlossen ist.
- 6) Setzen Sie die Dosierkappe ① so in den Deckel ② dass die Zapfen der Dosierkappe ① in die Aussparung des Deckels ② passen. Drehen Sie dann die Dosierkappe im Uhrzeiger bis diese fest im Deckel sitzt.
- 7) 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 Griff des Mixaufsatzes ③ auf das -Symbol zeigt (siehe Abb 3). Drehen Sie den Mixaufsatz ③ im Uhrzeigersinn Richtung Position , bis er hörbar einrastet. Nur wenn der Mixaufsatz ③ bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

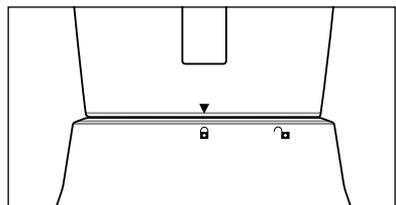


Abb. 3

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**
zum Mixen von Flüssigkeiten und Mischen dickflüssiger Lebensmittel
- **Stufe 2**
zum Mixen von Brei oder Shakes und zum Pürieren mittelfester Lebensmittel
- **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.

i Hinweis

- ▶ Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mit maximal 10–12 Eiswürfeln mit einer maximalen Kantenlänge von 2,5 cm. Ansonsten zerkleinert das Gerät die Eiswürfel nicht optimal.
- ▶ Beim Mixen von Flüssigkeiten (Stufe 1) empfehlen wir eine Verarbeitungszeit von max. 60 Sek. an einem Stück.

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) Drehen Sie die Dosierkappe **1** soweit wie möglich gegen den Uhrzeigersinn.
- 2) Ziehen Sie die Dosierkappe **1** aus dem Deckel **2** heraus.
- 3) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 4) Setzen Sie die Dosierkappe **1** anschließend wieder so in die Deckelöffnung ein, dass die Zapfen der Dosierkappe **1** in die Aussparung des Deckels **2** passen.
- 5) Drehen Sie anschließend die Dosierkappe **1** im Uhrzeigersinn, bis diese fest im Deckel **2** sitzt.

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 Griff des Mixaufsatzes über der Position **2** steht. Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben vom Motorblock **6** ab.

Nützliche Hinweise

- Um beim Pürieren fester Zutaten beste Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nach und nach nur kleine Portionen in den Mixaufsatz **3**, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese in kleine Stücke (2–3 cm).
- Geben Sie beim Pürieren von Obst oder Gemüse mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.

- Füllen Sie dickflüssigere Zutaten wie z. B. Joghurt zuerst in den Mixaufsatz ③ ein. Sollten während des Mixens nicht alle Zutaten erfasst werden, nehmen Sie den Mixaufsatz ③ vom Motorblock ⑥ ab, entfernen Sie den Deckel ② und rühren Sie die Zutaten z. B. mit einem Löffel um. Setzen Sie den Mixaufsatz ③ mit verschlossenem Deckel ② wieder auf den Motorblock ⑥ auf und setzen Sie den Mixvorgang fort.
- Beim Mixen flüssiger Zutaten beginnen Sie zunächst mit einer geringen Menge Flüssigkeit. Geben Sie dann nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Deckelöffnung hinzu.
- Wenn Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den verschlossenen Standmixer legen, können Sie das Gerät damit gut stabilisieren.
- Für das Rühren von festen oder sehr dickflüssigen Lebensmitteln kann es nützlich sein, die Stufe P zu verwenden, um ein Festsetzen der Schneidmesser ④ zu verhindern.

i Hinweis

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

Reinigen

⚠ GEFAHR!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

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

⚠ WARNUNG!

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

! ACHTUNG!

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

Mixaufsatz reinigen

- Reinigen Sie den Mixaufsatz ③ nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht an den Schneidmessern ④ verletzen können.
- Reinigen Sie die Dosierkappe ① und den Deckel ② in milder Seifenlauge.

i Hinweis



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

- Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung durch folgende Alternative: Füllen Sie den Mixaufsatz ③ mit 500 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 Schneidmesser-Aufsatz **7** vom Behälter des Mixaufsatzes **3** lösen:

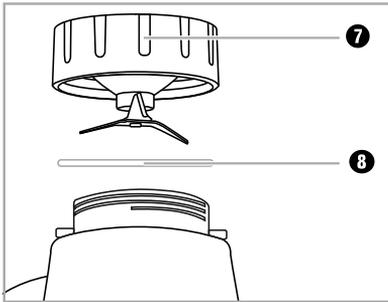


Abb. 4

- 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 Schneidmesser-Aufsatz **7** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Behälter des Mixaufsatzes **3** lösen lässt.

WARNUNG!

- 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 **8** aus dem Schneidmesser-Aufsatz **7** entnehmen. Ziehen Sie den Dichtungsring **8** aus dem Schneidmesser-Aufsatz **7** heraus und reinigen Sie diesen in milder Seifenlauge. Spülen Sie den Dichtungsring **8** danach mit klarem Wasser ab.



Sie können den Mixaufsatz **3** und den Schneidmesser-Aufsatz **7** auch in der Spülmaschine reinigen.

- 4) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 5) Setzen Sie den Schneidmesser-Aufsatz **7** wieder auf den Behälter des Mixaufsatzes **3** und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **8** 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) Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recyclebar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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



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

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenen-

falls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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 Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 466158_2404 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466158_2404 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466158_2404

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

Sommaire

Introduction	26
Usage en bonne et due forme	26
Accessoires fournis	26
Description de l'appareil	26
Caractéristiques techniques	26
Instructions relatives à la sécurité	27
Déballage	30
Installation	30
Utilisation	30
Remplir et monter le bol mixeur	30
Sélectionner le niveau de vitesse	31
Remplissage pendant le fonctionnement	32
Déposer le bol mixeur	32
Remarques utiles	32
Nettoyage	33
Nettoyage du bol mixeur	33
Nettoyage du bloc-moteur	34
Rangement de l'appareil	34
Recyclage	34
Recyclage de l'appareil	34
Recyclage de l'emballage	35
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	35
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	37
Service après-vente	39
Importateur	39

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité.

Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage en bonne et due forme

Cet appareil sert exclusivement à ...

- mélanger, réduire en purée et remuer des aliments, ainsi qu'à broyer des glaçons,
- exclusivement pour des quantités habituelles pour un usage domestique et uniquement pour un usage privé dans des locaux secs.

Cet appareil n'est pas prévu pour ...

- broyer des herbes aromatiques, des oignons, de la viande et des produits alimentaires durs tels que noix, noyaux, gros grains ou tiges,
- préparer de la purée de noix,
- travailler des matières autres que des denrées alimentaires,
- une utilisation commerciale ou industrielle,
- une utilisation en environnement humide ou à l'extérieur,
- transformer des liquides chauds/bouillants.

Utilisez uniquement les accessoires et les pièces de rechange destinés à cet appareil. D'autres pièces risquent de ne pas convenir ou de ne pas être suffisamment sûres !

Accessoires fournis

Vérifiez après déballage que toutes les pièces sont fournies. Les accessoires livrés sont les suivants :

- bloc moteur avec cordon d'alimentation et fiche secteur
- bol mixeur
- couvercle
- bouchon doseur
- mode d'emploi

Description de l'appareil

- 1 Bouchon doseur
- 2 Couvercle
- 3 Bol mixeur
- 4 Lames
- 5 Sélecteur
- 6 Bloc moteur
- 7 Bloc de lames
- 8 Bague d'étanchéité
- 9 Échelle graduée

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	350 W
Capacité	env. 2,1 litres
Volume utile	1,5 litres
Classe de protection	II /  (double isolation)
KB-Zeit	3 Minuten
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

La durée d'utilisation par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Une fois la durée d'uti-

lisation par intermittence écoulée, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi à température ambiante.

Instructions relatives à la sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Veillez à ne pas immerger le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces sèches, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé lorsque l'appareil est en marche. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou endommagé.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans ce dernier s'il reste branché.
- Avant toute utilisation, vérifiez que l'appareil est en parfait état. Ne pas utiliser l'appareil si vous constatez des dommages, en particulier au niveau du bloc moteur ou du bol mixeur.
- Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous constatez une fumée ou une odeur inhabituelle ou un dysfonctionnement identifiable.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne mettez jamais les doigts dans le bol mixeur. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures s'ils entrent en contact avec la lame en rotation rapide !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon de raccordement à l'écart des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Soyez prudent en manipulant l'appareil. Les lames sont très tranchantes !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mixeur. Les lames sont très tranchantes !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! Les lames sont très tranchantes !
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche réseau avant de remplacer des accessoires ou de saisir des pièces mobiles lors du fonctionnement.
- Utilisez le bol mixeur exclusivement avec le bloc moteur compris dans la livraison !
- Assurez-vous que le mixer soit toujours éteint avant de retirer le bol mixeur du bloc moteur !

⚠ **ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- N'utilisez pas l'appareil sous l'exposition directe du soleil ou de la chaleur émise par des appareils chauffants.
- Ne versez jamais de liquides brûlants dans le bol mixeur. Laissez-les refroidir auparavant à température ambiante.
- N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide, c'est-à-dire sans ingrédients dans le bol mixeur.

Déballage

- Retirez tous les éléments d'emballage ou films de protection de l'appareil. Conservez l'emballage, pour pouvoir entreposer ou expédier l'appareil en toute sécurité, par ex. en cas de réparation.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il ne présente pas de dommages, et que le cordon d'alimentation avec fiche secteur et tous les accessoires et composants de l'appareil ne sont pas endommagés.
- Nettoyez soigneusement tous les composants avant le premier usage du mixeur (voir «Nettoyage»)

Installation

Lorsque vous avez nettoyé toutes les pièces comme indiqué sous «Nettoyage» :

- Disposez l'appareil de telle manière ...
 - que la fiche secteur soit immédiatement accessible pour pouvoir la débrancher de la prise en cas de danger.
 - qu'il soit stable et ne dérape pas, afin que les ventouses se maintiennent et ne se renversent pas en cas de vibrations.
 - que la fiche secteur ne dépasse pas sur la zone de travail et ne risque pas de faire basculer l'appareil en tirant dessus involontairement.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Le moteur s'éteint dès que le bol mixeur ③ est détaché du bloc moteur ⑥. Dans ce cas, il y a un risque d'oublier que l'appareil est encore allumé. Dès que l'on remet le bol mixeur ③ sur le bloc moteur, le moteur démarre d'un coup. De ce fait :
 - Attendez, avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant, que le bol mixeur ③ soit rempli et fermé.
 - Avant le montage, assurez-vous toujours que l'appareil est éteint ou que la fiche secteur a été débranchée de la prise de courant.
 - Commencez par éteindre l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise de courant et attendez que le moteur se soit immobilisé avant de retirer le bol mixeur ③ ou d'ouvrir le couvercle ②.

Remplir et monter le bol mixeur

- 1) Tournez le bol mixeur ③ dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la poignée du bol mixeur se trouve sur la position . Détachez le bol mixeur ③ du bloc moteur ⑥ en le soulevant tout droit.
- 2) Retirez le couvercle ② en le tournant dans le sens anti-horaire en direction de la position  (voir fig. 1), jusqu'à pouvoir le retirer par le haut.

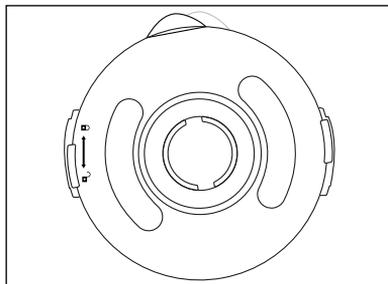


Fig. 1

- 3) Placez les ingrédients dans le bol mixeur ③.
- 4) Appuyez à nouveau fermement le couvercle ② sur le bol mixeur ③ de manière décalée. Refermez le couvercle ② en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'emboîte audiblement en position  (voir fig. 2).

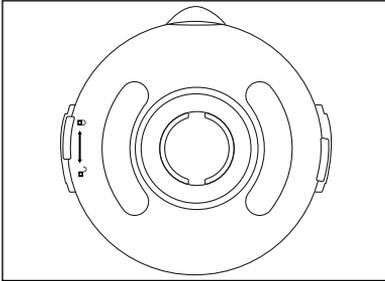


Fig. 2

- 5) Veillez à ce que le bec verseur du bol mixeur ③ soit fermé.
- 6) Déposez le bouchon doseur ① dans le couvercle ② de sorte que les crans du bouchon doseur ① passent dans les évidements du couvercle ②. Tournez ensuite le bouchon doseur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé dans le couvercle.
- 7) Placez le bol mixeur ③ rempli et obturé sur le bloc moteur ⑥. Utilisez pour cela les évidements du bloc moteur ⑥ et veillez ce faisant à ce que la poignée du bol mixeur ③ soit orientée vers le symbole  (voir fig. 3). Tournez le bol mixeur ③ dans le sens horaire en direction de la position , jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible. Le moteur ne peut démarrer que si le bol mixeur ③ repose à ras sur le bloc moteur.

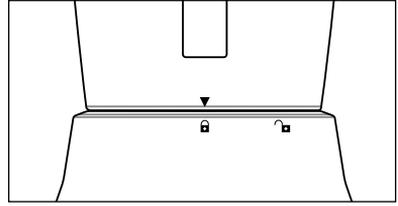


Fig. 3

Sélectionner le niveau de vitesse

Une fois que le bol mixeur ③ est rempli et qu'il repose complètement fermé sur le bloc moteur ⑥, vous pouvez allumer l'appareil.

Amenez le sélecteur ⑤ sur le ...

- **niveau 1**
pour mixer des liquides et mélanger des aliments à consistance épaisse
- **niveau 2**
pour mixer de la bouillie ou des milk-shakes et pour transformer en purée des aliments à consistance moyenne
- **niveau P (fonction à impulsions)**
pour un fonctionnement bref et énergique par impulsion, p. ex. pour broyer des glaçons ou pour nettoyer. Sur cette position il n'y a pas de cran de retenue du sélecteur ⑤, afin de ne pas surcharger le moteur. Pour cette raison, ne maintenez le sélecteur ⑤ que brièvement sur cette position.

Remarque

- ▶ Ne versez dans le bol mixeur ③ qu'au maximum 10-12 glaçons d'une longueur de côté de 2,5 cm maximum. L'appareil sinon ne broiera pas les glaçons de façon optimale.
- ▶ Pour mixer des liquides (niveau 1), nous recommandons une durée de mixage de max. 60 secondes consécutives.

Remplissage pendant le fonctionnement

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Si vous voulez rajouter quelque chose pendant le fonctionnement, vous ne pouvez exclusivement le faire qu'en retirant le bouchon doseur **1** prévu à cet effet. N'ouvrez en aucun cas le couvercle **2**.
- ▶ N'introduisez jamais de couvert ou d'ustensiles à l'intérieur du bol mixeur **3** lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures si ceux-ci entrent en contact avec les lames **4** tournant à très grande vitesse !

Pour pouvoir rajouter quelque chose pendant le fonctionnement :

- 1) Tournez le bouchon doseur **1** le plus loin possible dans le sens antihoraire.
- 2) Retirez le bouchon doseur **1** du couvercle **2**.
- 3) Versez les ingrédients.
- 4) Déposez ensuite à nouveau le bouchon doseur **1** dans l'ouverture du couvercle, de sorte que les crans du bouchon doseur **1** passent dans les évidements du couvercle **2**.
- 5) Tournez ensuite le bouchon doseur **1** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé dans le couvercle **2**.

Déposer le bol mixeur

Une fois la transformation des produits alimentaires terminée :

- 1) Ramenez toujours le sélecteur **5** sur la position Arrêt («0») et débranchez la fiche secteur.
- 2) Attendez que le moteur se soit immobilisé avant de détacher le bol mixeur **3** du bloc moteur **6**. Pour ce faire, tournez le bol mixeur **3** dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la poignée du bol mixeur se trouve sur la position . Détachez le bol mixeur **3** du bloc moteur **6** en le soulevant tout droit.

Remarques utiles

- Afin d'atteindre de meilleurs résultats lors de la réduction en purée, ajoutez petit à petit des petites portions dans le bol mixeur **3** au lieu de remplir une grande quantité d'un seul coup.
- Si vous travaillez avec des aliments solides, coupez ces derniers en petits morceaux (2-3 cm).
- Ajoutez au moins 50 ml de liquide lorsque vous mixez des fruits ou des légumes.
- Commencez par remplir des ingrédients épais comme par ex. du yaourt dans le bol mixeur **3**. Si tous les ingrédients ne sont pas saisis pendant que l'appareil mixe, retirez le bol mixeur **3** du bloc moteur **6**, enlevez le couvercle **2** et mélangez les ingrédients par ex. avec une cuillère. Placez à nouveau le bol mixeur **3** avec le couvercle **2** fermé sur le bloc moteur **6** et continuez de mixer.
- Si vous mélangez des aliments liquides, commencez avec un petit volume liquide. Rajoutez petit à petit de plus en plus de liquide à travers l'ouverture du couvercle.
- Pour stabiliser l'appareil lorsqu'il est en marche, posez la main sur le batteur-mélangeur fermé.
- Pour mélanger des produits alimentaires fermes ou très épais, il pourra être utile d'utiliser le niveau **P** pour empêcher un coincement des lames **4**.

i Remarque

- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour réduire la granularité du sel alimentaire, du sucre cristallisé ou du sucre blanc, par exemple pour obtenir du sucre en poudre.

Nettoyage

⚠ DANGER !

Avant de nettoyer le batteur-mélangeur et ses pièces :

- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit éteint et que la fiche secteur soit débranchée.

 Veillez à ne pas immerger le bloc moteur **6**, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide. Vous risquez un choc électrique susceptible de provoquer un accident mortel et d'endommager l'appareil.

- ▶ N'ouvrez jamais le capot de l'appareil. Vous risquez autrement un choc électrique potentiellement mortel.

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ N'introduisez jamais les doigts dans le bol mixeur **3**, en particulier lorsqu'il fonctionne. Les lames **4** sont extrêmement tranchantes !

⚠ ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de produit solvant ou récupérant pour les surfaces en plastique afin de ne pas les endommager.

Nettoyage du bol mixeur

- Nettoyez le bol mixeur **3** uniquement avec une brosse vaisselle manche long afin de ne pas vous blesser sur les lames **4**.
- Nettoyez le bouchon doseur **1** et le couvercle **2** dans de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux.

Remarque

 Vous pouvez aussi laver le couvercle **2**, le bouchon doseur **1** et le bol mixeur **3** avec les lames **4** au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.

- Si vous nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation, vous parviendrez la plupart du temps à un nettoyage présentant un degré d'hygiène suffisant en procédant comme suit :

Versez 500 ml d'eau dans le bol mixeur **3** et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Refermez le couvercle **2** puis posez le bol mixeur **3** sur le bloc moteur **6**. Branchez la fiche secteur dans la prise de courant et actionnez plusieurs fois la fonction à impulsions pour que les lames **4** battent l'eau à la vitesse maximale. Rincez ensuite le bol mixeur **3** abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

- Pour éliminer les salissures coriaces plus facilement, vous pouvez détacher le bloc de lames **7** de la partie en verre du bol mixeur **3** :

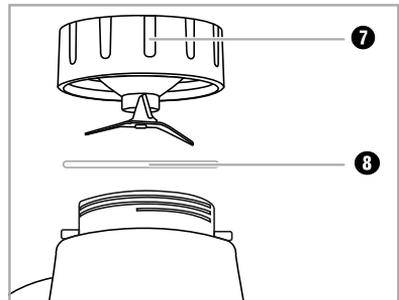


Fig. 4

- 1) Retirez le bol mixeur **3** du bloc moteur **6**. Pour une meilleure stabilité, retirez le couvercle **2** en le tournant le plus loin possible dans le sens anti-horaire en direction de la position  (voir fig. 1), jusqu'à pouvoir le retirer par le haut.
- 2) Renversez l'appareil et tournez le bloc de lames **7** dans le sens anti-horaire afin qu'il se détache de la partie en verre du bol mixeur **3**.

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Manipulez les lames ④ avec prudence. Elles sont très tranchantes.
- 3) Nettoyez les deux pièces soigneusement dans de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux.

i Remarque

- ▶ Si nécessaire, vous pouvez retirer la bague d'étanchéité ③ du bloc de lames ⑦. Sortez la bague d'étanchéité ③ du bloc de lames ⑦ et lavez-la dans de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux. Rincez ensuite la bague d'étanchéité ③ à l'eau claire.



Vous pouvez aussi laver le bol mixeur ③ et le bloc de lames ⑦ au lave-vaisselle.

- 4) Séchez bien toutes les pièces avant de les remonter.
- 5) Reposez le bloc de lames ⑦ sur la partie en verre du bol mixeur ③ et serrez-le dans le sens horaire. Veillez bien à ce que la bague d'étanchéité ③ soit correctement positionnée.

Nettoyage du bloc-moteur

- 1) Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur un chiffon. Essuyez avec un chiffon uniquement humidifié d'eau pour éliminer d'éventuels restes de liquide vaisselle. Séchez ensuite bien les surfaces.
- 2) Vérifiez après chaque nettoyage que le contacteur du bol mixeur ③ n'est pas bloqué par des résidus alimentaires. Si vous ne pouvez pas retirer les morceaux bloqués à l'aide d'un coin de feuille de papier, adressez-vous au service après-vente. N'utilisez pas d'objet dur qui risquerait d'endommager le contacteur.

- 3) Éliminez les saletés éventuellement présentes sous le bloc moteur ⑥ en utilisant exclusivement un chiffon sec ou un pinceau anti-poussières. Assurez-vous que rien ne pénètre dans l'appareil à travers les ouvertures d'aération.

Rangement de l'appareil

- 1) Si vous laissez l'appareil inutilisé pendant une durée prolongée, nettoyez-le soigneusement (voir chapitre «Nettoyage»).
- 2) Rangez le batteur-mélangeur dans un endroit sec et frais.

Recyclage



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil

 Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Le recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triezy-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Valable pour l'Espagne :



L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.



L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.

Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité est prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 466158_2404 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 466158_2404.

Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 466158_2404 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 466158_2404.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 466158_2404

Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoudsopgave

Inleiding	42
Gebruik in overeenstemming met bestemming	42
Inhoud van de verpakking	42
Apparaatbeschrijving	42
Technische gegevens	42
Veiligheidsvoorschriften	43
Uitpakken	45
Plaatsen	45
Bediening	45
Mix-opzetstuk vullen en bevestigen	46
Snelheidsstand kiezen	46
Vullen tijdens gebruik	47
Mix-opzetstuk verwijderen	47
Nuttige tips	47
Reinigen	48
Mix-opzetstuk reinigen	48
Motorblok reinigen	49
Opbergen	49
Afvoeren	49
Apparaat afvoeren	49
Verpakking afvoeren	50
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	50
Service	52
Importeur	52

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor...

- het mengen, pureren en roeren van levensmiddelen en voor het malen ("crushen") van ijsblokjes,
- uitsluitend in hoeveelheden in het huishouden gebruikelijk en alleen voor privé huishoudelijk gebruik in droge ruimtes.

Het apparaat is niet bestemd voor...

- het fijnhakken van kruiden, uien, vlees en harde levensmiddelen zoals bijv. noten, pitten, grote korrels of steeltjes,
- het bereiden van notenpasta,
- het verwerken van materialen die geen levensmiddelen zijn,
- het gebruik voor bedrijfsmatige en industriële doeleinden,
- het gebruik in een vochtige omgeving of in de openlucht,
- de verwerking van hete/kokende vloeistoffen.

Gebruikt u alleen de accessoires en reserveonderdelen die voor dit apparaat bestemd zijn. Andere onderdelen zijn mogelijk niet voldoende geschikt of veilig!

Inhoud van de verpakking

Controleer de levering na het uitpakken op volledigheid. De inhoud van het pakket bestaat uit:

- Motorblok, met netsnoer en netstekker
- Mix-opzetstuk
- Deksel
- Vuldop
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Vuldop
- 2 Deksel
- 3 Mix-opzetstuk
- 4 Snijmes
- 5 Schakelaar
- 6 Motorblok
- 7 Snijmes-opzetstuk
- 8 Afdichtingsring
- 9 Schaalverdeling

Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	350 W
Capaciteit	ca. 2,1 liter
Nuttig volume	1,5 liter
Beveiligingsklasse	II/□ (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd	3 minuten
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddel veilig.

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de opgegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang uitgeschakeld worden, totdat de motor tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- Vergewis u ervan dat het motorblok, het netsnoer of de netstekker nooit ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in droge ruimtes, nooit in de openlucht of in een vochtige omgeving.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer het apparaat vóór ieder gebruik op perfecte toestand. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het zichtbaar is beschadigd, met name bij schade aan het motorblok of het mix-opzetstuk.
- Haal meteen de stekker uit het stopcontact als u ongebruikelijke geluiden of geuren waarneemt, of bij een evidente storing.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Grijp nooit in het mix-opzetstuk, vooral niet tijdens het bedrijf. De messen zijn extreem scherp!
- Het deksel niet openen terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking, om bij gevaar meteen te kunnen reageren.

- Schakel het apparaat uit en haal de netstekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het bedrijf bewegen.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Ga voorzichtig om met het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- Wees voorzichtig bij het legen van de kom. De messen zijn zeer scherp!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- Schakel het apparaat uit en haal de netstekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het bedrijf bewegen.
- Gebruik het mix-opzetstuk uitsluitend met het meegeleverde motorblok.

- Vergewis u ervan dat de mixer uitgeschakeld is voordat u het mix-opzetstuk van het motorblok afhaalt.

⚠ LET OP! Materiële schade!

- Gebruik het apparaat niet daar waar rechtstreeks zonlicht is of inwerking van warmte door andere apparaten.
- Nooit het mix-opzetstuk vullen met kokende vloeistoffen! Laat deze eerst afkoelen tot handwarme temperatuur.
- Gebruik het apparaat nooit in lege toestand, d.w.z. zonder ingrediënten in het mix-opzetstuk.

Uitpakken

- Verwijder alle delen van de verpakking of de beschermfolie van het apparaat. Bewaar de verpakking, zodat u het apparaat kunt bewaren of kunt opsturen, bijv. in geval van reparatie.
- Voordat u het apparaat gebruikt, dient u zich ervan te vergewissen dat het apparaat niet beschadigd is, evenmin als het netsnoer met netstekker en alle accessoires en apparaatdelen.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik van de standmixer (zie "Reinigen").

Plaatsen

Als u alle delen hebt schoongemaakt, zoals onder "Reinigen" beschreven:

- Plaats het apparaat zo, ...
 - dat de netstekker direct binnen bereik is, zodat deze in geval van gevaar uit het stopcontact gehaald kan worden,
 - dat het stabiel staat en niet kan wegglijden, zodat de zuignappen houvast hebben en het apparaat in geval van trillingen niet omvalt,
 - dat het netsnoer niet in de werkomgeving komt en doordat er per ongeluk aan getrokken wordt het apparaat kan doen omvallen.

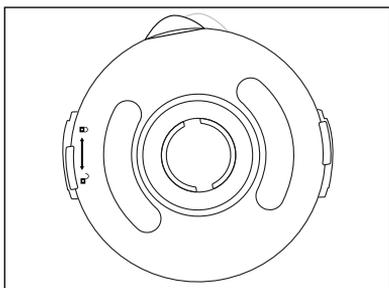
Bediening

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ De motor wordt uitgeschakeld zodra de het mix-opzetstuk ❸ van het motorblok ❹ wordt verwijderd. Mogelijk wordt dan over het hoofd gezien dat de machine nog is ingeschakeld. De motor start dan onverwacht zodra het mix-opzetstuk ❸ weer wordt geplaatst. Daarom:
 - Steek de netstekker pas in het stopcontact als het mix-opzetstuk ❸ gevuld en afgesloten op het motorblok is geplaatst.
 - Controleer voor het plaatsen altijd of het apparaat uitgeschakeld is en of de netstekker uit het stopcontact is getrokken.
 - Schakel het apparaat eerst uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor stilstaat voordat u het mix-opzetstuk ❸ van het apparaat neemt of het deksel ❷ opent.

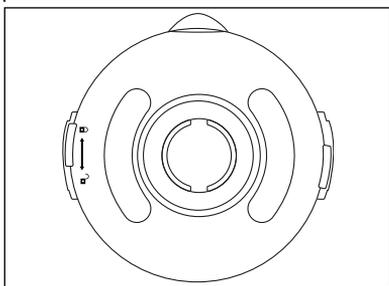
Mix-opzetstuk vullen en bevestigen

- 1) Draai het mix-opzetstuk ③ linksom tot de greep van het mix-opzetstuk boven de positie  staat. Haal het mix-opzetstuk ③ recht omhoog van het motorblok ⑥ af.
- 2) Verwijder het deksel ② door het zover linksom naar de positie  te draaien (zie afb. 1), dat u het deksel er omhoog af kunt trekken.



Afb. 1

- 3) Vul de ingrediënten in het mix-opzetstuk ③.
- 4) Druk vervolgens het deksel ② weer vast op het mix-opzetstuk ③. Sluit het deksel ② door het rechtsom naar de positie  te draaien tot het deksel hoorbaar vastklikt (zie afb. 2).

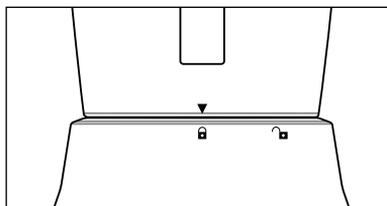


Afb. 2

- 5) Zorg dat ook de schenkuit van het mix-opzetstuk ③ gesloten is.

6) Plaats de vuldop ① zodanig in het deksel ②, dat de nokjes van de vuldop ① in de uitsparingen van het deksel ② vallen. Draai vervolgens de vuldop rechtsof tot deze vastzit in het deksel.

7) Plaats het gevulde en gesloten mix-opzetstuk ③ op het motorblok ⑥. Gebruik daarvoor de uitsparingen in het motorblok ⑥ en let er daarbij op dat de handgreep van het mix-opzetstuk ③ naar het -symbool wijst (zie afb. 3). Draai het mix-opzetstuk ③ rechtsof naar de positie  tot deze hoorbaar vastklikt. Alleen als het mix-opzetstuk ③ goed aansluitend op het motorblok zit, kan de motor starten.



Afb. 3

Snelheidsstand kiezen

Als het mix-opzetstuk ③ is gevuld en volledig gesloten op het motorblok ⑥ staat, kunt u het apparaat inschakelen.

Zet de knop ⑤ op ...

- **Stand 1**
voor het mixen van vloeistoffen en het mengen van dikkere vloeibare levensmiddelen
- **Stand 2**
voor het mixen van pap of shakes en voor het pureren van middelvaste levensmiddelen
- **Stand P (pulsfunctie)**
voor korte, krachtige impulswerking, bijv. voor het vermalen van ijsklontjes of voor reiniging. De knop ⑤ vergrendelt in deze stand niet, zodat de motor niet wordt overbelast. Houd de knop ⑤ daarom maar kort in deze stand.

i **Opmerking**

- ▶ Vul het mix-opzetstuk **3** met maximaal 10-12 ijsklontjes met een maximale randlengte van 2,5 cm. Anders kan het apparaat de ijsklontjes niet optimaal vermalen.
- ▶ Bij het mixen van vloeistoffen (stand 1) raden we een verwerkingstijd van maximaal 60 seconden ineens aan.

Vullen tijdens gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Als u tijdens het lopende gebruik iets wilt toevoegen, mag u uitsluitend de daarvoor bedoelde vuldop **1** openen. Open in geen geval het deksel **2**.
- ▶ Steek nooit bestek of roerhulpmiddelen in het mix-opzetstuk **3** zolang het apparaat in werking is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze de zeer snel draaiende snijmessen **4** aanraken!

Om tijdens het lopende gebruik iets te kunnen bijvullen:

- 1) Draai de vuldop **1** zo ver mogelijk linksom.
- 2) Trek de vuldop **1** uit het deksel **2**.
- 3) Voeg de ingrediënten toe.
- 4) Plaats de vuldop **1** daarna weer zodanig in de dekselopening, dat de nokjes van de vuldop **1** in de uitsparingen van het deksel **2** vallen.
- 5) Draai vervolgens de vuldop **1** rechtsom, tot deze vastzit in het deksel **2**.

Mix-opzetstuk verwijderen

Als de bereiding van de levensmiddelen in het mix-opzetstuk voltooid is:

- 1) Zet de schakelaar **5** altijd eerst in de stand "0" en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- 2) Wacht tot de motor stilstaat voordat u het mix-opzetstuk **3** recht omhoog van het motorblok **6** afhaalt. Draai daarvoor het mix-opzetstuk **1** linksom tot de handgreep van het mix-opzetstuk boven de positie  staat. Haal het mix-opzetstuk **3** recht omhoog van het motorblok **6** af.

Nuttige tips

- Om bij het pureren van stevige ingrediënten tot het beste resultaat te komen, doet u beetje bij beetje kleine porties in het mix-opzetstuk **3**, in plaats van in één keer een grotere hoeveelheid te vullen.
- Als u stevige ingrediënten verwerkt, snijdt u deze in kleine stukken (2 - 3 cm).
- Voeg bij het pureren van fruit of groenten minstens 50 ml vloeistof toe.
- Doe dikkere vloeibare ingrediënten zoals yoghurt het eerst in het mix-opzetstuk **3**. Als tijdens het mixen niet alle ingrediënten worden verwerkt, haalt u het mix-opzetstuk **3** van het motorblok **6** af, verwijdert u het deksel **2** en roert u de ingrediënten bijv. met een lepel door elkaar. Plaats het mix-opzetstuk **3** met gesloten deksel **2** terug op het motorblok **6** en ga verder met mixen.
- Bij het mixen van vloeibare ingrediënten begint u eerst met een kleine hoeveelheid vloeistof. Giet daarna stukje bij beetje meer vloeistof door de dekselopening.
- Als u tijdens het bedrijf uw hand op de gesloten blender legt, kunt u het apparaat zo goed stabiliseren.

- Voor het roeren van vaste of zeer dikke vloeibare levensmiddelen kan het verstandig zijn om de stand **P** te gebruiken, om te voorkomen dat de snijmesses **4** vastlopen.

i **Opmerking**

- ▶ Het apparaat niet gebruiken om de korrels van keukenzout, geraffineerde suiker of basterdsuiker fijner te maken. Bijvoorbeeld om poedersuiker te maken.

Reinigen

⚠ **GEVAAR!**

Alvorens de blender en de accessoires te reinigen:

- ▶ Vergewis u ervan dat het apparaat uitgeschakeld is en dat de netstekker uit het stopcontact is gehaald.



Het motorblok **6** mag in geen geval in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok.

⚠ **WAARSCHUWING!**

- ▶ Grijp nooit in het mix-opzetstuk **3**, met name niet als het apparaat in werking is. De snijmesses **4** zijn uiterst scherp!

! **LET OP!**

- ▶ Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen voor de kunststofoppervlakken, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.

Mix-opzetstuk reinigen

- Reinig het mix-opzetstuk **3** alleen met een afwasborstel met een lange steel, zodat u zich niet aan de snijmesses **4** kunt verwonden.
- Reinig de vuldop **1** en het deksel **2** in mild zeepsop.

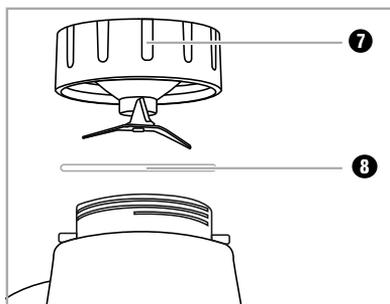
i **Opmerking**



U kunt het deksel **2**, de vuldop **1** en het mix-opzetstuk **3** met het snijmes **4** ook in de vaatwasser reinigen.

Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.

- Wanneer u het apparaat direct na gebruik reinigt, bereikt u in de meeste gevallen op de volgende manier een voldoende hygiënische reiniging:
Vul het mix-opzetstuk **3** met 500 ml water en voeg enkele druppels mild afwasmiddel toe. Sluit het deksel **2** en plaats het mix-opzetstuk **3** op het motorblok **6**. Steek de stekker in het stopcontact en activeer een paar keer de pulsfunctie, zodat de snijmesses **4** met maximaal toerental door het water bewegen. Spoel daarna het mix-opzetstuk **3** met veel schoon water uit, zodat alle afwasmiddel is verwijderd.
- Om hardnekkig vuil beter te kunnen verwijderen, kunt u het snijmes-opzetstuk **7** losmaken van het reservoir van het mix-opzetstuk **3**:



Afb. 4

- 1) Verwijder het mix-opzetstuk **3** van het motorblok **6**. Verwijder voor een stevigere stand het deksel **2** door het zover linksom naar de positie  te draaien (zie afb. 1) dat u het er naar boven af kunt trekken.

- Zet het apparaat ondersteboven en draai het snijmes-opzetstuk **7** linksom, zodat het loskomt van het reservoir van het mix-opzetstuk **3**.

⚠ WAARSCHUWING!

- Ga voorzichtig met de snijmesses **4** om. Ze zijn heel scherp.
- Reinig beide delen grondig in mild zeepsop.

i Opmerking

- Zo nodig kunt u de afdichtingsring **8** uit het snijmes-opzetstuk **7** halen. Trek de afdichtingsring **8** uit het snijmes-opzetstuk **7** en reinig deze in mild zeepsop. Spoel de afdichtingsring **8** daarna af met schoon water.



U kunt het mix-opzetstuk **3** en het snijmes-opzetstuk **7** ook in de vaatwasser reinigen.

- Droog alles goed af, voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Plaats het snijmes-opzetstuk **7** weer op het reservoir van het mix-opzetstuk **3** en draai het rechtsom vast. Let erop dat de afdichtingsring **8** correct is bevestigd.

Motorblok reinigen

- Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg na met een doek die is bevochtigd met schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen. Droog de oppervlakken daarna goed af.
- Controleer bij iedere reiniging of de contactschakelaar in de opname van het mix-opzetstuk **3** niet door resten van vervuiling geblokkeerd is. Indien u mogelijke blokkeringen niet kunt oplossen met de punt van een blad papier, neemt u contact op met de klantenservice. Gebruik in geen geval een hard voorwerp, omdat de contactschakelaar daardoor beschadigd kan raken.

- Verwijder mogelijke vervuilingen aan de onderzijde van het motorblok **6** alleen met een droge doek of met een stofkwestje. Let erop dat niets door de ventilatieopeningen in het apparaat kan komen.

Opbergen

- Mocht u de blender langere tijd niet meer gebruiken, reinig deze dan grondig (zie hoofdstuk "Reinigen").
- Bewaar de blender op een koele, droge plaats.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU.

Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De

verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Voor Spanje geldt:



De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.



De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 466158_2404 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 466158_2404 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 466158_2404

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	54
Účel použití	54
Obsah balení	54
Popis přístroje	54
Technické údaje	54
Bezpečnost	55
Vybalení	57
Umístění	57
Ovládání	57
Naplnění a montáž mixovacího nástavce	57
Volba stupně rychlosti	58
Naplnění při provozu	58
Sejmutí mixovacího nástavce	58
Užitečné pokyny	59
Čištění	59
Čištění mixovacího nástavce	59
Čištění motorového bloku	60
Úschova	60
Likvidace	60
Likvidace přístroje	61
Likvidace obalu	61
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	61
Servis	62
Dovozce	62

Úvod

Gratuluje! Vám k zakoupení nového přístroje. Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Účel použití

Tento přístroj je určen výlučně pro ...

- míchání, mixování a míšení potravin a drcení kostek ledu (tzv. „Crushen“),
- soukromému domácímu použití v suchých místnostech, pro potraviny v běžném množství.

Tento přístroj není určen ke ...

- mletí bylinek, cibule, masa a tvrdých částí potravin jako jsou např. ořechy, jádra, velká zrna nebo stonky,
- výroba ořechového pyré,
- zpracování materiálů, které nejsou potravinami,
- živnostenské nebo průmyslové použití,
- použití ve vlhkém prostředí nebo venku,
- zpracování horkých/vroucích tekutin.

Používejte pouze příslušenství a náhradní díly, které jsou určeny pro tento přístroj. Jiné díly nemusí být dostatečně vhodné nebo bezpečné!

Obsah balení

Po vybalení zkontrolujte kompletnost dodávky. Balení obsahuje:

- blok motoru se síťovým kabelem a zástrčkou
- mixovací nástavec
- víko
- plnicí kryt
- návod k obsluze

Popis přístroje

- 1 Plnicí kryt
- 2 Víko
- 3 Mixovací nástavec
- 4 Řezací nůž
- 5 Spínač
- 6 Blok motoru
- 7 nástavec řezacího nože
- 8 těsnicí kroužek
- 9 stupnice

Technické údaje

Jmenovité napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	350 W
Kapacita nádoby	cca 2,1 litru
Užitečný objem	1,5 litrů
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého mixování	3 minuty
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Krátká provozní doba udává, jak dlouho je možné s přístrojem pracovat, aniž by se přehřál, a tím poškodil motor. Po uplynutí udané krátké provozní doby musí zůstat přístroj vypnutý do té doby, než motor zchladne.

Bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Zajistěte, aby nikdy nedošlo k ponoření bloku motoru, síťového kabelu nebo síťové zástrčky do vody nebo do jiné tekutiny.
- Používejte přístroj výhradně v suchých místnostech, nikdy venku nebo ve vlhkém prostředí.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy neprovlhnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Po použití zástrčku vždy vytáhněte ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť je-li zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- Před každým použitím zkontrolujte, jestli je přístroj v bezvadném stavu. Přístroj se nesmí používat, pokud vykazuje viditelná poškození, zejména na bloku motoru nebo mixovacím nástavci.
- Bude-li přístroj vydávat neobvyklé zvuky nebo zápach, resp. nebude-li správně fungovat, vytáhněte ihned zástrčku ze zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Nesahejte nikdy do mixovacího nástavce, zejména ne za provozu. Nože jsou extrémně ostré!
- Pokud je zařízení v chodu, víko neotvírejte.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu.
- Nikdy nestrkejte do nástavce části příborů nebo vařečky, dokud je přístroj v provozu. Hrozí nebezpečí vážného zranění, pokud se tyto předměty dotknou rychle se otáčejících nožů!

- Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
 - Nenechávejte přístroj pracovat bez dohledu, abyste v případě nebezpečí mohli ihned zareagovat.
 - Dohlížejte na děti, aby si s přístrojem nehrály.
 - Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
 - Přístroj nesmějí používat děti.
 - Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
 - Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
 - Děti si nesmí hrát s přístrojem.
 - Buďte opatrní při manipulaci s přístrojem. Nože jsou velmi ostré!
 - Buďte opatrní při vyprazdňování mixéru! Nože jsou velmi ostré!
 - Buďte opatrní při čištění přístroje! Nože jsou velmi ostré!
 - Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky ještě předtím, než vyměníte příslušenství nebo se dotknete dílů, které byly během provozu v pohybu.
 - Mixovací nástavec používejte pouze s dodaným blokem motoru!
 - Před sejmutím mixovacího nástavce z bloku motoru se vždy ujistěte, že je mixér vypnutý!
- ⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**
- Nepoužívejte přístroj v místě přímého slunečního záření nebo v tepelném dosahu zařízení generujících teplo.
 - Nikdy do mixovacího nástavce nelijte vařící tekutiny! Nechte je nejprve zchladnout na vlažnou teplotu.
 - Neprovozujte nikdy přístroj v prázdném stavu, t.j. bez přísad v mixovacím nástavci.

Vybalení

- Odstraňte z přístroje všechny části balení nebo ochranné fólie. Obal uschovejte pro chráněné skladování, nebo zaslání, např. v případě potřeby opravy.
- Před použitím přístroje se ujistěte, zda není přístroj poškozený, také zkontrolujte síťový kabel se zástrčkou a veškeré příslušenství a součásti přístroje.
- Před prvním použitím stabilního mixéru vyčistěte pečlivě všechny součásti (viz "Čištění").

Umístění

Jakmile jste vyčistili všechny díly, jak je uvedeno v kapitole „Čištění“:

- Umístěte přístroj tak, aby, ...
 - zástrčka byla okamžitě dosažitelná, aby mohla být v případě nebezpečí ihned vytažena ze zásuvky,
 - stál stabilně a nemohl proklouznout, a aby se přísavky mohly dobře uchytit napevno, a aby v případě vibrací nedošlo k převrácení spotřebiče,
 - aby kabel 6 nezasahoval do pracovní oblasti a nehrozilo převrhnutí přístroje v důsledku nechtěného zachycení kabelu.

Ovládání

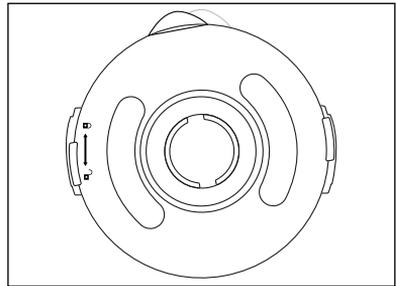
⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Motor se vypne, jakmile se mixovací nástavec 3 sejme z bloku motoru 6. Pak lze snadno přehlédnout, že je přístroj ještě pořád zapnutý. Motor se pak neočekávaně spustí, jakmile se nasadí mixovací nástavec 3. Proto:
 - Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až tehdy, když je mixovací nástavec 3 naplněn, uzavřen a nasazen.
 - Před nasazením se ujistěte, zda je přístroj vypnutý nebo je vytáhnuta síťová zástrčka.

- Nejprve stroj vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku a vyčkejte, než se motor zastaví, a až poté sejměte mixovací nástavec 3 nebo otevřete víko 2.

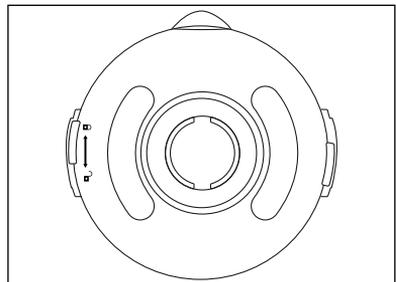
Naplnění a montáž mixovacího nástavce

- 1) Mixovacím nástavcem 3 otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť mixovacího nástavce nebude umístěna nad pozicí . Sejměte mixovací nástavec 3 rovně nahoru z bloku motoru 6.
- 2) Sejměte víko 2 jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do pozice  (viz obr. 1), dokud jej nebudete moci stáhnout směrem nahoru.



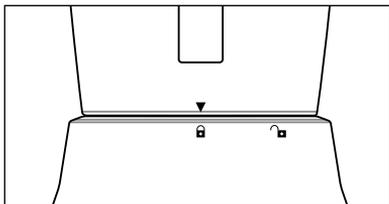
Obr. 1

- 3) Naplňte suroviny do mixovacího nástavce 3.
- 4) Posunutí víko 2 opět pevně přitlačte na mixovací nástavec 3. Zavřete víko 2 jeho otáčením ve směru hodinových ručiček do pozice , dokud slyšitelně nezaskočí (viz obr. 2).



Obr. 2

- 5) Dbejte na to, aby byl na mixovacím nástavci ③ uzavřen také výlevkový zobáček.
- 6) Nasadte plnicí kryt ① do víka ② tak, aby čepy plnicího krytu ① pasovaly do vyhloubeniny ve víku ②. Poté otočte plnicí kryt ve směru hodinových ručiček, dokud nebude pevně sedět ve víku.
- 7) Nasadte naplněný a uzavřený mixovací nástavec ③ na blok motoru ⑥. K tomu použijte vybrání na bloku motoru ⑥ a dbejte přitom na to, aby rukojeť mixovacího nástavce ③ ukazovala na symbol  - (viz obr. 3). Otočte mixovací nástavec ③ ve směru hodinových ručiček ve směru pozice , dokud slyšitelně nezaskočí. Až když je mixovací nástavec ③ správně nasazený, může se spustit motor.



Obr. 3

Volba stupně rychlosti

Když je mixovací nástavec ③ zcela naplněný a úplně uzavřený nasazen na bloku motoru ⑥, můžete přístroj zapnout.

Nastavte spínač ⑤ na ...

- **Stupeň 1**
k mixování kapalin a míchání hustých potravin
- **Stupeň 2**
k mixování kaše nebo koktejlů a k rozmixování středně tuhých potravin
- **Stupeň P (pulzní funkce)**
pro krátký, silný impulzní provoz, např. pro drcení kostek ledu nebo k čištění. Spínač ⑤ se v této poloze nezaaretuje, aby se nepřetížil motor. Držte proto spínač ⑤ v této poloze jen krátce.

ⓘ Upozornění

- ▶ Naplňte mixovací nástavec ③ maximálně 10–12 kostkami ledu s maximální délkou hrany 2,5 cm. Přístroj jinak kostky ledu optimálně nerozdrťí.
- ▶ Při mixování tekutin (stupeň 1) doporučujeme dobu zpracování max. 60 sek. vkuse.

Naplnění při provozu

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Pokud chcete něco doplnit během provozu, můžete otevřít pouze k tomu určený plnicí kryt ①. V žádném případě neotvírejte víko ②.
- ▶ Nikdy nevkládejte přístroje nebo míchací předměty do mixovacího nástavce ③, dokud je přístroj v provozu. Hrozí velké nebezpečí zranění při dotyku s velmi rychle rotujícím řezacím nožem ④!

Aby se mohlo doplňovat v provozu:

- 1) Otáčejte plnicí kryt ① co nejvíce proti směru hodinových ručiček.
- 2) Vytáhněte plnicí kryt ① z víka ②.
- 3) Vložte suroviny.
- 4) Nasadte plnicí kryt ① poté opět do otvoru víka tak, aby čepy plnicího krytu ① pasovaly do vyhloubeniny ve víku ②.
- 5) Poté otočte plnicí kryt ① ve směru hodinových ručiček, dokud nebude pevně sedět ve víku ②.

Sejmutí mixovacího nástavce

Když je zpracování naplněných potravin ukončeno:

- 1) Vždy nastavte nejprve spínač ⑤ do polohy vyp. („0“) a vytáhněte síťovou zástrčku.
- 2) Než sejmete mixovací nástavec ③ z bloku motoru ⑥, vždy počkejte, než se motor zastaví. Mixovacím nástavcem ③ otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť mixovacího nástavce nebude umístěna nad pozicí . Sejmete mixovací nástavec ③ rovně nahoru z bloku motoru ⑥.

Užitečné pokyny

- Aby bylo možno při rozmělnování pevných potravin dosáhnout těch nejlepších výsledků, do nástavce ③ postupně přidávejte jen malé dávky a nepřidávejte najednou velká množství.
- Pokud zpracováváte pevné potraviny, rozkrájejte je na malé kousky (2-3 cm).
- Při mixování ovoce nebo zeleniny přidejte alespoň 50 ml tekutiny.
- Nejprve do mixovacího nástavce ③ dejte hustší přísady, např. jogurt. Pokud se během mixování nezachytí všechny přísady, sejměte mixovací nástavec ③ z bloku motoru ⑥, sejměte víko ② a zamíchejte přísady např. lžící. Nasadte mixovací nástavec ③ s uzavřeným víkem ② opět na blok motoru ⑥ a pokračujte v mixování.
- Při mixování tekutých přísad nejprve začněte malým množstvím tekutiny. Pak postupně otvorem v krytu přidávejte více tekutiny.
- Přístroj můžete za chodu stabilizovat tím, že nahoru na uzavřený mixér položíte ruce.
- Pro míchání pevných nebo velmi hustých potravin může být výhodné použít stupeň P, aby nedošlo k zaseknutí řezacího nože ④.

ⓘ Upozornění

- ▶ Nepoužívejte přístroj ke mletí hrubých zrn jedlé soli, rafinovaného nebo bílého cukru, například na výrobu práškového cukru.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA!

Než se pustíte do čištění mixéru a jeho dílů:

- ▶ Ujistěte se, že je zařízení vypnuté a zástrčka je vytažená.



Blok motoru ⑥ se v žádném případě nesmí ponořovat do vody nebo jiných tekutin. Hrozí tak nebezpečí ohrožení života úderem elektrickým proudem a přístroj se může poškodit.

- ▶ Nikdy neotvírejte plášť přístroje. Jinak by mohlo dojít k nebezpečí nehody a ohrožení života v důsledku zásahu elektrického proudu.

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Nikdy nesahejte do mixovacího nástavce ③, zejména pokud je v provozu. Řezací nože ④ jsou extrémně ostré!

ⓘ POZOR!

- ▶ Na plochy z umělé hmoty nepoužívejte žádná ředidla ani abraziva. Jinak by mohlo dojít k jejich poškození.

Čištění mixovacího nástavce

- Nástavec ③ čistěte jen kartáčem na nádobí s dlouhou rukojetí, tak abyste se nemohli zranit o nože ④.
- Umyjte plnicí kryt ① a víko ② v jemném mýdlovém roztoku.

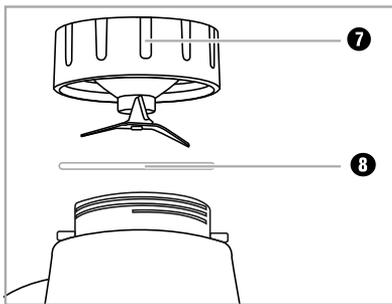
ⓘ Upozornění



Víko ②, plnicí kryt ① a mixovací nástavec ③ s řezacím nožem ④ můžete mýt také v myčce nádobí. Položte díly dle možnosti do horního koše myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily.

- Pokud přístroj čistíte ihned po použití, docílíte ve většině případů dostatečně hygienického vyčištění následující alternativou: Do mixovací nádoby ③ nalijte 500 ml vody a přidejte pár kapek jemného mycího prostředku. Uzavřete víko ② a nasadte mixovací nástavec ③ na blok motoru ⑥. Zastrčte sířovou zástrčku do zásuvky a několikrát stiskněte pulzní funkci, aby řezací nože ④ proplouvaly vodou s maximálními otáčkami. Mixovací nástavec ③ poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

- Aby bylo možné lépe odstranit nepoddajné nečistoty, můžete nástavec řezacího nože 7 uvolnit z nádoby mixovacího nástavce 3:



Obr. 4

- 1) Sejměte mixovací nástavec 3 z bloku motoru 6. Pro lepší stabilitu sejměte víko 2 jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do polohy  (viz obr. 1), dokud ho nebudete moci stáhnout směrem nahoru.
- 2) Přístroj postavte vzhůru nohama a nástavec řezacího nože 7 otáčejte proti směru hodinových ručiček tak, aby se uvolnil z nádoby mixovacího nástavce 3.

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ S řezacími noži 4 zacházejte opatrně. Jsou velmi ostré.
- 3) Obě části umyjte důkladně v jemném mýdlovém roztoku.

i Upozornění

- ▶ Podle potřeby lze těsnicí kroužek 8 sejmout z nástavce řezacího nože 7. Vytáhněte těsnicí kroužek 8 z nástavce řezacího nože 7 a vyčistěte ho v jemném mýdlovém roztoku. Poté těsnicí kroužek 8 opláchněte čistou vodou.



Mixovací nástavec 3 a nástavec řezacího nože 7 lze mýt také v myčce nádobí.

- 4) Všechny díly před opětovným smontováním důkladně osušte.

- 5) Nástavec řezacího nože 7 opět nasadte na nádobu mixovacího nástavce 3 a utáhněte ve směru hodinových ručiček. Dbejte na to, aby byl správně nasazen těsnicí kroužek 8.

Čištění motorového bloku

- 1) Povrchy očistěte vlhkým hadříkem. V případě potřeby přidejte na hadřík jemný mycí prostředek. Abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku, povrchy otřete hadříkem namočeným pouze vodou. Poté povrchy vytřete do sucha.
- 2) Při každém čištění zkontrolujte, aby kontaktní spínač v uložení nástavce 3 nebyl zablokován zbytky nečistot. Nemůžete-li tyto zbytky nečistot odstranit růžkem listu papíru, obraťte se na zákaznický servis. V žádném případě nepoužívejte tvrdý předmět, kontaktní spínač by se tím mohl poškodit.
- 3) Odstraňte případné nečistoty na spodní straně bloku motoru 6 výhradně suchým hadříkem nebo prachovým štětečkem. Zajistěte, aby nepronikly větracími otvory do přístroje.

Úschova

- 1) Nepoužíváte-li mixér delší dobu, řádně jej vyčistěte (viz kapitolu „Čištění“).
- 2) Mixér uchovávejte na chladném a suchém místě.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !





Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č.

2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztráďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.

Pro Španělsko platí:



Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.



Obal obsahuje plast a/nebo kov.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplacení.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 466158_2404 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 466158_2404 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 466158_2404

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wprowadzenie	64
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	64
Zakres dostawy	64
Opis urządzenia	64
Dane techniczne	64
Wskazówki bezpieczeństwa	65
Rozpakowanie	67
Ustawianie	67
Obsługa	68
Napełnianie i montowanie przystawki miksującej	68
Wybór stopnia prędkości	69
Napełnianie w czasie pracy	69
Zdejmowanie przystawki miksującej	69
Przydatne wskazówki	70
Czyszczenie	70
Czyszczenie przystawki miksującej	70
Czyszczenie bloku silnika	72
Przechowywanie	72
Utylizacja	72
Utylizacja urządzenia	72
Utylizacja opakowania	73
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	73
Serwis	74
Importer	74

Wprowadzenie

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do...

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

Do czego nie jest przeznaczone to urządzenie...

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

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

Zakres dostawy

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

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

Opis urządzenia

- 1 przykrywka otworu wlotowego
- 2 pokrywka
- 3 przystawka miksująca
- 4 nóż tnący
- 5 przełącznik
- 6 blok silnika
- 7 Nasadka noża tnącego
- 8 Pierścień uszczelniający
- 9 Skala

Dane techniczne

Napięcie nominalne	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	350 W
Pojemność	ok. 2,1 litra
Pojemność użytkowa	1,5 l
Klasa ochronności	II / □ (podwójna izolacja)
Czas pracy ciągłej	3 minuty
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

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

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie wkładaj ręk do przystawki miksującej, szczególnie podczas pracy urządzenia. Noże są bardzo ostre!
- Nigdy nie otwieraj pokrywy, gdy urządzenie znajduje się w trakcie pracy.

- Nie wolno pozostawiać żelazka parowego bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci.
- W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj do przystawki miksującej sztućców ani żadnych przyrządów do mieszania. Występuje poważne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń gdy włożone przedmioty dotkną obracających się z dużą prędkością noży.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Zachowaj ostrożność podczas posługiwania się urządzeniem. Ostrza są bardzo ostre!
- Podczas opróżniania pojemnika do miksowania zachowaj ostrożność! Ostrza są bardzo ostre!
- Podczas czyszczenia urządzenia zachowaj ostrożność! Ostrza są bardzo ostre!

- Zanim zaczniesz zmieniać akcesoria lub dotkniesz części, które w trakcie pracy urządzenia się poruszają, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy się upewnić, aby mikser był zawsze wyłączony, zanim zaczniesz zdejmować się przystawkę miksującą z bloku silnika!
- Przystawkę miksującą należy używać wyłącznie z dołączonym do niej blokiem silnika.

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Rozpakowanie

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

Ustawianie

Po oczyszczeniu wszystkich części w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”:

- Urządzenie ustaw tak, by ...
 - wtyk sieciowy był natychmiast dostępny, aby można go było wyciągnąć z gniazda w razie wystąpienia niebezpieczeństwa,
 - stało stabilnie i nie mogło się ślizgać, zabezpieczone przed przewróceniem wskutek występujących drgań,
 - kabel zasilający nie wystawał do przestrzeni roboczej oraz wskutek przypadkowego pociągnięcia nie można było przewrócić urządzenia.

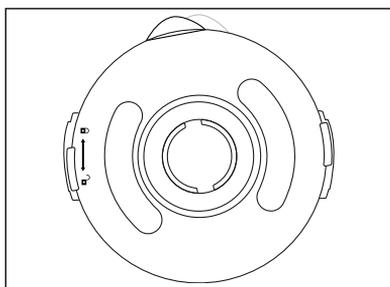
Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Silnik wyłącza się, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zdjęta z bloku silnika ❹. W związku z tym można przeczyć, że maszyna pozostaje w dalszym ciągu włączona. Silnik uruchamia się wtedy nagle, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zamontowana. Dlatego:
 - Wtyk sieciowy włóż do gniazda zasilania dopiero wtedy, gdy przystawka miksująca ❸ będzie zamontowana, napełniona i zamknięta.
 - Przed montażem upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone, a wtyk sieciowy był wyciągnięty z gniazda zasilania.
 - Najpierw wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyk sieciowy i odczekaj do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ❸ lub otworzysz pokrywkę ❷.

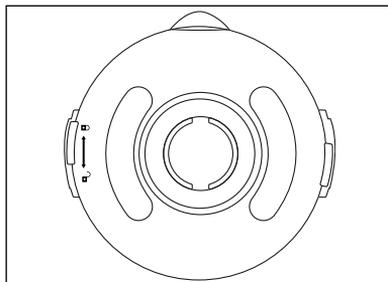
Napełnianie i montowanie przystawki miksującej

- 1) Nakręć nasadkę do miksowania ❸ obracając ją w lewo, aż uchwyt przystawki miksującej znajdzie się nad pozycją . Zdejmij przystawkę miksującą ❸ prosto do góry z bloku silnika ❹.
- 2) Zdemontuj pokrywkę ❷, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji  (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.



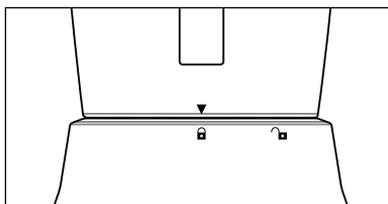
Rys. 1

- 3) Dodaj składniki do przystawki miksującej ❸.
- 4) Wciśnij z przesunięciem pokrywkę ❷ ponownie na przystawkę miksującą ❸. Zamknij pokrywkę ❷, obracając ją w prawo w pozycję , aż się zatrzaśnie w słyszalny sposób (patrz rys. 2).



Rys. 2

- 5) Upewnij się, że dzióbek do wylewania przystawki miksującej ❸ jest zamknięty.
- 6) Włóż przykrywkę otworu wlotowego ❶ w pokrywkę ❷ w taki sposób, aby czopy przykrywki otworu wlotowego ❶ zmieściły się w otworze pokrywki ❷. Następnie obróć przykrywkę otworu wlotowego w prawo, aż będzie dobrze zamocowana w pokrywce.
- 7) Załóż napełnioną i zamkniętą przystawkę miksującą ❸ na blok silnika ❹. W tym celu użyj otworów na bloku silnika ❹ i zwróć uwagę, aby uchwyt przystawki miksującej ❸ był skierowany na symbol  - (patrz rys. 3). Obróć przystawkę miksującą ❸ w prawo w kierunku pozycji , aż zatrzaśnie się słyszalnie. Silnik uruchomi się tylko wtedy, gdy przystawka miksująca ❸ zostanie dokładnie założona.



Rys. 3

Wybór stopnia prędkości

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

Ustaw przełącznik ⑤ na ...

- **Stopień 1**
do miksowania cieczy i mieszania gęstych artykułów spożywczych
- **Stopień 2**
do miksowania przecierów lub koktajli oraz do przecierania artykułów spożywczych o średniej twardości
- **Stopień P (funkcja pracy impulsowej)**
do krótkiej, mocnej pracy impulsowej, np. do kruszenia kostek lodu lub do czyszczenia. Przełącznik ⑤ nie blokuje się w tym położeniu, aby nie przeciążyć silnika. Dlatego przytrzymaj przełącznik ⑤ tylko przez krótki czas w tym położeniu.

① Wskazówka

- ▶ Napętnij przystawkę miksującą ③ maksymalnie 10–12 kostkami lodu o maksymalnej długości krawędzi 2,5 cm. W przeciwnym razie urządzenie nie rozdrobni kostek lodu optymalnie.
- ▶ Podczas miksowania cieczy (stopień 1) zalecamy czas przetwarzania maks. 60 sek. bez przerwy.

Napełnianie w czasie pracy

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Jeśli w czasie pracy chcesz czegoś dolać, możesz w tym celu otworzyć jedynie przeznaczoną do tego przykrywkę otworu wlotowego ①. Bezwzględnie nie wolno otwierać pokrywy ②.
- ▶ Nigdy nie wkładaj sztućców ani żadnych przedmiotów do mieszania do przystawki miksującej ③, gdy urządzenie jest włączone. Istnieje poważne ryzyko obrażeń, gdy przedmioty te dotkną szybko obracających się noży tnących ④!

Aby podczas pracy można było czegoś dodać:

- 1) Obróć przykrywkę otworu wlotowego ① jak najdalej w lewo.
- 2) Wyciągnij przykrywkę otworu wlotowego ① z pokrywy ②.
- 3) Dodaj składniki.
- 4) Następnie włóż przykrywkę otworu wlotowego ① w otwór pokrywy tak, aby czopy przykrywy otworu wlotowego ① zmieściły się w otworze pokrywy ②.
- 5) Następnie obróć przykrywkę otworu wlotowego ① w prawo, aż będzie dobrze zamocowana w pokrywce ②.

Zdejmowanie przystawki miksującej

Po zakończeniu obróbki napęcznionych produktów spożywczych:

- 1) Ustawiaj zawsze najpierw przełącznik ⑤ w położeniu wyłączonym („0”) i następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 2) Odczekaj najpierw do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ③ z bloku silnika ⑥. Nakręć przystawkę miksującą ③ obracając ją w lewo, aż uchwyt przystawki miksującej znajdzie się nad pozycją . Zdejmij przystawkę miksującą ③ prosto do góry z bloku silnika ⑥.

Przydatne wskazówki

- Aby podczas przecierania stałych składników osiągnąć lepsze wyniki, należy dodawać je do przystawki miksującej ❸ po kolei w małych porcjach, zamiast wkładania jednorazowo sporej ilości.
- Podczas obróbki składników stałych, należy pokroić je na drobniejsze kawałki (2 - 3 cm).
- Przy przecieraniu owoców lub warzyw należy dodać co najmniej 50 ml płynu.
- W pierwszej kolejności dodawaj do przystawki miksującej ❸ gęstsze składniki, jak np. jogurt. Jeśli w czasie miksowania nie wszystkie składniki zostaną zebrane, zdejmij przystawkę miksującą ❸ z bloku silnika ❹, zdejmij pokrywkę ❷ i wymieszaj składniki np. łyżką. Załóż przystawkę miksującą ❸ z zamkniętą pokrywką ❷ ponownie na blok silnika ❹ i kontynuuj miksowanie.
- Podczas miksowania składników płynnych miksowanie należy rozpocząć przede wszystkim z nieznaczną ilością płynu. Następnie należy dodawać coraz więcej płynu przez otwór w pokrywie.
- Przykładając rękę do górnej części zamkniętego miksera można skutecznie usztywnić urządzenie.
- Do mieszania produktów spożywczych o konsystencji stałej lub gęstych przydatne może być zastosowanie stopnia P, aby zapobiec zablokowaniu się noża tnącego ❹.

❶ Wskazówka

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

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Przed przystąpieniem do czyszczenia miksera i jego elementów:

- ▶ Upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone, a wtyczka sieciowa jest wyjęta z gniazdka.



Bloku silnika ❹ nie wolno w żadnym wypadku zanurzać w wodzie ani nie narażać w żaden inny sposób na działanie wilgoci. Może stwarzać to niebezpieczeństwo śmiertelnego porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia urządzenia.

- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. Inaczej zachodzi niebezpieczeństwo wypadku lub śmiertelne niebezpieczeństwo porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE!

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



❗ UWAGA!

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

Czyszczenie przystawki miksującej

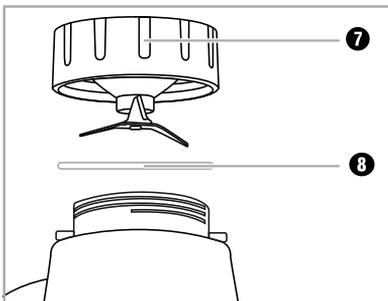
- Przystawkę miksującą ❸ czyść wyłącznie szczotką na długim drążku, by uniknąć dotykania noży tnących ❹ rękoma.
- Umyj przykrywkę otworu wlotowego ❶ i pokrywkę ❷ w łagodnym roztworze wody z mydłem.

i Wskazówka



Pokrywkę **2**, przykrywkę otworu wlotowego **1** oraz przystawkę miksującą **3** z nożem tnącym **4** można również myć w zmywarce do naczyń. Części plastikowe układaj w miarę możliwości w górnym koszu zmywarki i zwracaj uwagę, aby się nie zaklinowały.

- Jeżeli myjesz urządzenie bezpośrednio po jego użyciu, w większości przypadków dostateczne efekty higieniczne możesz uzyskać w następujący, alternatywny sposób: napełnij przystawkę miksującą **3** wodą w ilości 500 ml i dodaj kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Zamknij pokrywkę **2** i załóż przystawkę miksującą **3** na blok silnika **6**. Podłącz wtyk sieciowy do gniazdka i włącz kilka razy tryb pracy impulsowej, wskutek czego noże tnące **4** będą obracać się w wodzie z maksymalną prędkością obrotową. Następnie wypłucz przystawkę miksującą **3** dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.
- Aby łatwiej usuwać trudne do wyczyszczenia zabrudzenia, możesz zdemonstrować nasadkę noża tnącego **7** z pojemnika przystawki miksującej **3**:



Rys. 4

- 1) Zdejmij przystawkę miksującą **3** z bloku silnika **6**. W celu zapewnienia lepszej stabilności zdemonstrować pokrywkę **2**, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji **1** (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 2) Obróć urządzenie do góry nogami i odkręć nasadkę noża tnącego **7** w lewo, aby odłączyć ją od pojemnika przystawki miksującej **3**.

A OSTRZEŻENIE!

- Ostrożnie obchodź się z nożami tnącymi **4**. Są one bardzo ostre.
- 3) Umyj obie części dokładnie łagodnym roztworem wody z mydłem.

i Wskazówka

- W razie potrzeby można wyjąć pierścień uszczelniający **8** z nasadki noża tnącego **7**. Wyjmij pierścień uszczelniający **8** z nasadki noża tnącego **7** i umyj go łagodnym roztworem wody z mydłem. Następnie wypłucz pierścień uszczelniający **8** czystą wodą.



Przystawkę miksującą **3** i nasadkę noża tnącego **7** można myć również w zmywarce.

- 4) Przed ponownym montażem osusz dokładnie wszystkie elementy.
- 5) Załóż nasadkę noża tnącego **7** ponownie na pojemnik przystawki miksującej **3** i obróć ją w prawo. Upewnij się, że pierścień uszczelniający **8** jest prawidłowo założony.

Czyszczenie bloku silnika

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

Przechowywanie

- 1) Jeśli zamierzasz odstawić mikser na dłuższy okres czasu, dokładnie go wyczyść (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- 2) Mikser trzymaj w chłodnym, suchym miejscu.

Utylizacja

Geldt alleen voor Frankrijk:



Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Utylizacja urządzenia



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

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

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wystuzonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



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



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

Zasady dla Hiszpanii:



Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury.



Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 466158_2404 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dotychczasowym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 466158_2404.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 466158_2404

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	76
Používanie primerané účelu	76
Rozsah dodávky	76
Opis prístroja	76
Technické údaje	76
Bezpečnostné pokyny	77
Vybalenie	79
Postavenie	79
Obsluha	79
Naplnenie a montáž mixovacieho nastavca	80
Výber stupňa rýchlosti	80
Naplnenie počas prevádzky	81
Odobratie mixovacieho nastavca	81
Užitočné upozornenia	81
Čistenie	82
Čistenie mixovacieho nastavca	82
Čistenie bloku motora	83
Uskladnenie	83
Likvidácia	83
Likvidácia prístroja	83
Likvidácia obalu	84
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH	84
Servis	85
Dovozca	85

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 Nadstavec rezacieho noža
- 8 Tesniaci krúžok
- 9 Stupnica

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 – 60 Hz
Menovitý výkon	350 W
Kapacita	cca 2,1 litra
Užitočný objem	1,5 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 prírodný kábel počas prevádzky nikdy nebol mokrý ani vlhký. Umiestnite ho tak, aby sa nemohol nikde privríeť 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!

- 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, rozoberaním 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, senzorickými 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.
- 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 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.

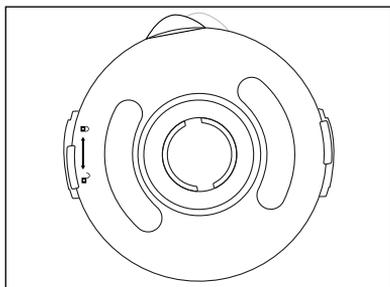
Obsluha

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Motor sa vypne, hneď ako sa mixovací nadstavec ❸ odoberie z bloku motora ❹. Preto sa môže prehliadnuť, že stroj je stále zapnutý. Keď sa potom namontuje mixovací nadstavec ❸, motor sa nečakane spustí. Preto:
 - Sieťovú zástrčku zastrčte do sieťovej zásuvky až potom, keď je mixovací nadstavec ❸ naplnený, zatvorený a nasadený.
 - Pred montážou sa vždy uistite, či je prístroj vypnutý a sieťová zástrčka je vytiahnutá.
 - Najprv vypnite prístroj, vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte na zastavenie motora, skôr než odoberiete mixovací nadstavec ❸ alebo otvoríte kryt ❷.

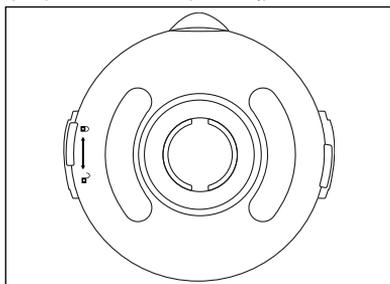
Naplnenie a montáž mixovacieho nadstavca

- 1) Otáčajte mixovacím nadstavcom **3** proti smeru hodinových ručičiek, kým rukoväť mixovacieho nadstavca nebude nad polohou **1**. 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 **1** (pozri obr. 1) dovtedy, kým ho nebudete môcť vytiahnuť smerom nahor.



Obr. 1

- 3) Prísady dajte do mixovacieho nadstavca **3**.
- 4) Pritlačením znovu pevne nasadíte kryt **2** na mixovací nadstavec **3**. Zatvorte kryt **2** tak, že ho budete otáčať v smere hodinových ručičiek do polohy **2** dovtedy, kým počuteľne nezapadne (pozri obr. 2).

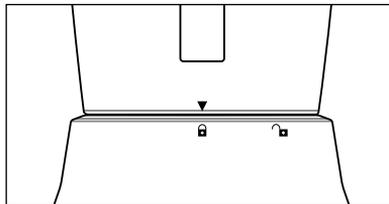


Obr. 2

- 5) Dbajte na to, aby bol zatvorený vylievací výstupok na mixovacom nadstavci **3**.

6) Nasadíte plniace veko **1** do krytu **2** tak, aby čap plniaceho veka **1** zapadol do výrezu krytu **2**. Otáčajte potom plniacim vekom v smere hodinových ručičiek, až kým nebude pevne sedieť v kryte.

7) Nasadíte naplnený a zatvorený mixovací nadstavec **3** na blok motora **6**. Použite na to výrezy na bloku motora **6** a dbajte pritom na to, aby rukoväť mixovacieho nadstavca **3** ukazovala na symbol **1** (pozri obr. 3). Otáčajte mixovacím nadstavcom **3** v smere hodinových ručičiek do polohy **2** dovtedy, kým počuteľne nezapadne. Motor sa môže spustiť len vtedy, keď je mixovací nadstavec **3** nasadený tak, aby lícoval.



Obr. 3

Výber stupňa rýchlosti

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

Nastavte spínač **5** na...

- **Stupeň 1**
na mixovanie tekutín a miešanie hustých potravín
- **Stupeň 2**
na mixovanie kaše alebo kokteíllov a na mixovanie stredne tuhých potravín
- **Stupeň P (pulzná funkcia)**
na krátku, silnú impulznú prevádzku, napr. na rozdrvenie kociek ľadu alebo na čistenie. Spínač **5** v tejto polohe nezapadne, aby sa nepreťažil motor. Preto podržte spínač **5** v tejto polohe len krátko.

i Upozornenie

- ▶ Do mixovacieho nastavca **3** dajte len maximálne 10 – 12 kociek ľadu s maximálnou dĺžkou hrany 2,5 cm. V opačnom prípade prístroj kocky ľadu optimálne nerozdví.
- ▶ Pri mixovaní tekutín (stupeň 1) odporúčame čas prípravy max. 60 sekúnd naraz.

Naplnenie počas prevádzky

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Keď chcete niečo pridať do prístroja počas prevádzky, môžete na to otvoriť iba určené plniace veko **1**. V žiadnom prípade neotvárajte kryt **2**.
- ▶ Nikdy nedávajte časti príborov alebo predmetov na miešanie do mixovacieho nastavca **3**, kým je prístroj v prevádzke. Hrozí veľké nebezpečenstvo poranenia, keď sa dostanú do kontaktu s rýchlo sa otáčajúcim rezacím nožom **4**!

Na naplnenie prístroja počas prevádzky:

- 1) Otočte plniace veko **1** čo najviac proti smeru hodinových ručičiek.
- 2) Vytiahnite plniace veko **1** z krytu **2**.
- 3) Pridajte prísady.
- 4) Nasadte plniace veko **1** znova do otvoru krytu tak, aby čap plniaceho veka **1** zapadol do výrezu krytu **2**.
- 5) Otáčajte potom plniacim vekom **1** v smere hodinových ručičiek, až kým nebude pevne sedieť v kryte **2**.

Odobratie mixovacieho nastavca

Po dokončení spracovania vložených potravín:

- 1) Spínač **5** vždy prepnite do polohy VYP („0“) a vyťahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Počkajte najskôr na zastavenie motora, skôr než vyťahnete mixovací nastavec **3** z bloku motora **6**. Otočte mixovacím nastavcom **3** proti smeru hodinových ručičiek, kým rukoväť mixovacieho nastavca nebude nad polohou **1**. Odoberte mixovací nastavec **3** z bloku motora **6** rovno nahor.

Užitočné upozornenia

- Aby ste pri mixovaní pevných prísad dosiahli tie najlepšie výsledky, pridávajte do mixovacieho nastavca postupne viacej malých porcií namiesto toho, aby ste do mixovacieho nastavca **3** dali veľké množstvo prísad.
- Keď spracováate 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 kašovitějšíe prísady, ako napr. jogurt. Ak by sa počas mixovania nezachytila 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.

i Upozornenie

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

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Pred čistením mixéra a jeho jednotlivých dielov:

- ▶ Zaisťte, 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. Prítom hrozí smrteľné nebezpečenstvo v dôsledku zásahu elektrickým prúdom a prístroj sa môže poškodiť.

- ▶ Nikdy neatvárajte skriňu prístroja. V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

⚠ VÝSTRAHA!

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

! POZOR!

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

Čistenie mixovacieho nastavca

- Mixovací nastavec 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.

i Upozornenie



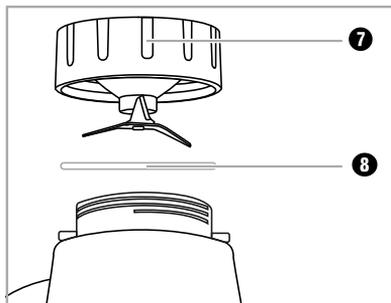
Kryt 2, plniace veko 1 a mixážny nastavec 3 s nožom 4 môžete umývať tiež v umývačke riadu.

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 nastavca 3 500 ml vody a pridajte niekoľko kvapiek jemného umývacieho prostriedku na riad. Zatvorte kryt 2 a nasadte mixovací nastavec 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 nastavec 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 nastavec rezacieho noža 7 z nádoby mixovacieho nastavca 3:



Obr. 4

- 1) Mixovací nastavec 3 vyberte z bloku motora 6. Pre lepšiu stabilitu odoberte kryt 2 tak, že ním budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek do polohy  (pozri obr. 1) dovtedy, kým ho nebudete môcť vytiahnuť smerom nahor.

- 2) Postavte prístroj hore dnom a otočte nastavac rezacieho noža 7 proti smeru hodinových ručičiek tak, aby sa dal uvoľniť z nádoby mixovacieho nastavca 3.

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ S rezacími nožmi 4 manipulujte opatrne. Sú veľmi ostré.

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

i Upozornenie

- ▶ V prípade potreby môžete vybrať tesniaci krúžok 8 z nastavca rezacieho noža 7. Vytiahnite tesniaci krúžok 8 z nastavca rezacieho noža 7 a vyčistite ho v jemnom mydlovom roztoku. Tesniaci krúžok 8 potom opláchnite čistou vodou.



Mixovací nastavac 3 a nastavac rezacieho noža 7 môžete umývať aj v umývačke riadu.

- 4) Všetky diely dôkladne osušte skôr, než ich opäť zmontujete dokopy.
- 5) Nastavac rezacieho noža 7 nasadíte znova na nádobu mixovacieho nastavca 3 a dotiahnete ho v smere hodinových ručičiek. Dbajte na to, aby ste tesniaci krúžok 8 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 vyčistite (pozri kapitola „Čistenie“).
- 2) Uskladnite mixér na suchom a chladnom mieste.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja

 Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihladalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami

(a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Pre Španielsko platí:



Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.



Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.

Záruka spoločnosti Kompernass 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 výrobnej 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. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. 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 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 našim 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 (IAN) 466158_2404 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 **telefonicke** 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) 466158_2404 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 466158_2404

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

Índice

Introducción	88
Uso previsto	88
Volumen de suministro	88
Descripción del aparato	88
Características técnicas	88
Indicaciones de seguridad	89
Desembalaje	91
Instalación	91
Manejo	92
Montaje y llenado del vaso	92
Selección del nivel de velocidad	93
Llenado durante el funcionamiento	93
Desmontaje del vaso	93
Indicaciones útiles	94
Limpieza	94
Limpieza del vaso	94
Limpieza del bloque motor	95
Almacenamiento	96
Desecho	96
Desecho del aparato	96
Desecho del embalaje	96
Garantía de Kompernass Handels GmbH	97
Asistencia técnica	98
Importador	98

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para lo siguiente:

- La mezcla, el triturado y el batido de alimentos, así como el picado de cubitos de hielo.
- El procesamiento de las cantidades propias de un entorno doméstico y su uso exclusivo en las estancias secas de viviendas privadas.

Este aparato no está previsto para lo siguiente:

- El picado de hierbas, cebollas y carne y el triturado de alimentos duros, como, p. ej., frutos secos, huesos de frutas, granos de tamaño grande o tallos/pedúnculos de frutas.
- La preparación de mantequillas de frutos secos.
- El procesamiento de materiales que no sean alimentos.
- Su uso para fines comerciales o industriales.
- Su uso en un entorno húmedo o a la intemperie.
- El procesamiento de líquidos calientes/en ebullición.

Utilice exclusivamente los accesorios y recambios previstos para este aparato.

Es posible que otros accesorios no sean lo suficientemente aptos o seguros.

Volumen de suministro

Compruebe la integridad del volumen de suministro después de desembalar el producto. Componentes incluidos en el volumen de suministro:

- Bloque motor con cable de red y enchufe
- Vaso
- Tapa
- Accesorio medidor
- Instrucciones de uso

Descripción del aparato

- 1 Accesorio medidor
- 2 Tapa
- 3 Vaso
- 4 Cuchillas
- 5 Interruptor
- 6 Bloque motor
- 7 Cabezal de las cuchillas
- 8 Anillo hermético
- 9 Escala

Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	350 W
Capacidad	Aprox. 2,1 litros
Volumen útil	1,5 litros
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	3 minutos
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Una vez transcurrida la duración

del funcionamiento corto indicada, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado hasta alcanzar la temperatura ambiente.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Asegúrese de que el bloque motor, el cable de red o el enchufe no se sumerjan nunca en agua ni en cualquier otro líquido.
- Utilice el aparato exclusivamente en lugares secos y cerrados, nunca a la intemperie ni en ambientes húmedos.
- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Después de usar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagarlo, ya que mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- Antes de cada uso, compruebe que el aparato se encuentre en perfecto estado. No debe seguir utilizándose el aparato si se aprecian daños, especialmente en el bloque motor o en el vaso.
- Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica si percibe un ruido o un olor inusual o si se produce un error de funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No toque nunca la parte interior del vaso, especialmente durante el funcionamiento. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- No abra la tapa cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Para poder reaccionar rápidamente en caso de peligro, no deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No introduzca nunca cubiertos ni objetos en el vaso mientras el aparato esté en funcionamiento. ¡Si entran en contacto con las cuchillas mientras giran a alta velocidad, existe un grave peligro de lesiones!
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Maneje el aparato con cuidado. ¡Las cuchillas del aparato están muy afiladas!

- Proceda con cuidado al vaciar el vaso.
¡Las cuchillas del aparato están muy afiladas!
- Tenga cuidado al limpiar el aparato. ¡Las cuchillas del aparato están muy afiladas!
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas móviles.
- Asegúrese siempre de que la batidora esté desconectada antes de desmontar el vaso del bloque motor.
- Utilice el aparato exclusivamente con el bloque motor suministrado.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice el aparato en una zona expuesta a la radiación solar directa ni cerca de aparatos generadores de calor.
- No introduzca nunca líquidos en ebullición ni alimentos muy calientes en el vaso. Primero deje que se enfríen hasta alcanzar una temperatura templada.
- No ponga nunca en marcha el aparato cuando esté vacío; es decir, sin ingredientes en el vaso.

Desembalaje

- Retire todo el material de embalaje o las láminas protectoras del aparato. Conserve el embalaje para poder guardar el aparato de forma que esté protegido o para enviarlo; p. ej., si necesita reparación.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el aparato, el cable de red con enchufe y todos los accesorios y componentes del aparato estén en perfecto estado.
- Limpie cuidadosamente todos los componentes antes de utilizar la batidora de vaso por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

Instalación

Cuando haya limpiado todos los componentes como se describe en el capítulo "Limpieza", proceda de la siguiente manera:

- Coloque el aparato de la siguiente manera:
 - El enchufe debe estar siempre accesible para poder desconectarlo rápidamente de la toma eléctrica en caso de peligro.
 - El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y antideslizante de forma que las ventosas queden fijadas para que el aparato no se vuelque con las vibraciones.
 - El cable de red no debe estar en la zona de trabajo para evitar que el aparato se vuelque por un tirón accidental.

Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ El motor se apaga en cuanto se retira el vaso ③ del bloque motor ⑥. Por este motivo, es posible que dé la impresión de que la máquina también está desconectada hasta que, insospechadamente, el motor se inicia en cuanto se vuelve a montar el vaso ③. Por este motivo, proceda de la manera siguiente:
 - Conecte el enchufe en la toma eléctrica solo cuando haya terminado de montar el vaso ③ ya llenado y convenientemente cerrado.
 - Antes de montar el vaso, asegúrese siempre de que el aparato esté apagado o de que el enchufe esté desconectado.
 - Apague primero el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere hasta que el motor se detenga antes de retirar el vaso ③ o de abrir la tapa ②.

Montaje y llenado del vaso

- 1) Gire el vaso ③ en sentido antihorario hasta que el asa del vaso quede sobre la posición . Retire el vaso ③ del bloque motor ⑥ en posición recta hacia arriba.
- 2) Retire la tapa ②; para ello, gírela en sentido antihorario hacia la posición  (consulte la fig. 1) hasta que pueda extraerse hacia arriba.

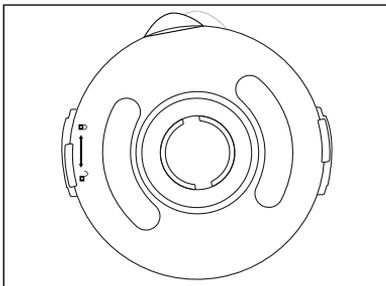


Fig. 1

- 3) Introduzca todos los ingredientes en el vaso ③.
- 4) Vuelva a presionar firmemente la tapa ② sobre el vaso ③ en su posición desplazada. Para cerrar la tapa ②, gírela en sentido horario hacia la posición  hasta que encastre audiblemente (consulte la fig. 2).

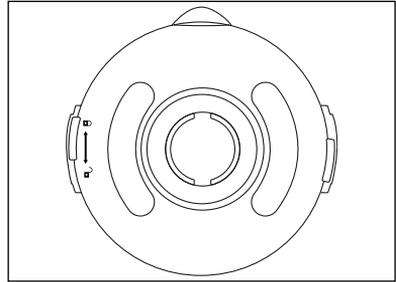


Fig. 2

- 5) Asegúrese de que la boca del vaso ③ quede cerrada.
- 6) Coloque el accesorio medidor ① en la tapa ② de forma que los salientes del accesorio medidor ① encajen en el alojamiento de la tapa ②. Tras esto, gire el accesorio medidor en sentido horario hasta que quede bien fijado en la tapa.
- 7) Coloque el vaso ③ lleno y cerrado sobre el bloque motor ⑥. Para ello, utilice los alojamientos del bloque motor ⑥ y asegúrese de que el asa del vaso ③ apunte hacia el símbolo  (consulte la fig. 3). Gire el vaso ③ en sentido horario hacia la posición  hasta que encastre audiblemente. Solo podrá activarse el motor si el vaso ③ está bien colocado.

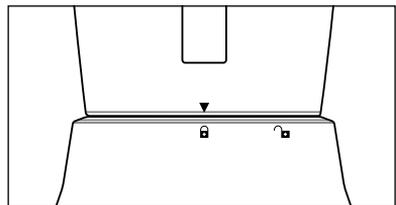


Fig. 3

Selección del nivel de velocidad

Una vez que el vaso ③ esté lleno, bien cerrado y montado sobre el bloque motor ⑥, podrá encenderse el aparato.

Ajuste el interruptor ⑤ en uno de los siguientes niveles:

■ Nivel 1

Para mezclar líquidos y alimentos espesos.

■ Nivel 2

Para mezclar papillas o batidos y para hacer puré con alimentos de consistencia media.

■ Nivel P (funcionamiento por impulsos)

Para un funcionamiento con impulsos cortos y potentes; p. ej., para picar cubitos de hielo o para la limpieza. El interruptor ⑤ no queda encastrado en este ajuste para no sobrecargar el motor. Por este motivo, el interruptor ⑤ solo debe mantenerse brevemente en esta posición.

① Indicación

- ▶ Llene el vaso ③ con 10-12 cubitos de hielo como máximo con una longitud máxima de los bordes de 2,5 cm. De lo contrario, el aparato no los pica de manera óptima.
- ▶ Para mezclar líquidos (nivel 1), recomendamos un tiempo de procesamiento de un máx. de 60 s por vez.

Llenado durante el funcionamiento

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Si desea rellenar el vaso durante el funcionamiento, solo podrá abrir el accesorio medidor ① diseñado para ello. No abra nunca la tapa ②.
- ▶ No introduzca nunca cubiertos ni objetos en el vaso ③ mientras el aparato esté en funcionamiento. ¡Si entran en contacto con las cuchillas ④ mientras giran a alta velocidad, existe un grave peligro de lesiones!

Para poder rellenar ligeramente el vaso durante el funcionamiento, proceda de la siguiente manera:

- 1) Gire el accesorio medidor ① todo lo posible en sentido antihorario.
- 2) Retire el accesorio medidor ① de la tapa ②.
- 3) Introduzca los ingredientes.
- 4) A continuación, vuelva a colocar el accesorio medidor ① en el orificio de la tapa de forma que los salientes del accesorio medidor ① encajen en el alojamiento de la tapa ②.
- 5) Tras esto, gire el accesorio medidor ① en sentido horario hasta que quede bien fijado en la tapa ②.

Desmontaje del vaso

Cuando haya terminado de procesar los alimentos introducidos, proceda de la siguiente manera:

- 1) Ajuste siempre primero el interruptor ⑤ en la posición de apagado ("0") y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Espere a que el motor se detenga antes de retirar el vaso ③ del bloque motor ⑥. Para ello, gire el vaso ③ en sentido antihorario hasta que el asa del vaso quede sobre la posición . Retire el vaso ③ del bloque motor ⑥ en posición recta hacia arriba.

Indicaciones útiles

- Para lograr un resultado óptimo en el triturado de alimentos sólidos, añada poco a poco los alimentos en porciones pequeñas en el vaso ③ en lugar de llenarlo de una sola vez.
- Si desea procesar ingredientes sólidos, córtelos en trocitos pequeños (2-3 cm).
- Para preparar purés o papillas de frutas o verduras, añada un mínimo de 50 ml de líquido.
- Vierta primero los ingredientes más espesos, como, p. ej., el yogur, en el vaso ③. Si durante el batido no se han procesado todos los alimentos, retire el vaso ③ del bloque motor ⑥, destape la tapa ② y remueva los ingredientes, p. ej., con una cuchara. Vuelva a montar el vaso ③ con la tapa ② cerrada en el bloque motor ⑥ y continúe el procesamiento.
- Para mezclar ingredientes líquidos, comience primero con una pequeña cantidad de líquido. A continuación, vaya añadiendo más líquido poco a poco a través del orificio de la tapa.
- Si, durante el funcionamiento, coloca la mano sobre la batidora de vaso cerrada, podrá estabilizar bien el aparato.
- Para batir alimentos sólidos o líquidos muy espesos, puede que sea conveniente utilizar el nivel P para evitar que las cuchillas ④ se bloqueen.

Indicación

- ▶ No utilice el aparato para reducir el tamaño de los granos de sal, de azúcar refinado o azúcar blanco, como p. ej., para preparar azúcar glas.

Limpieza

¡PELIGRO!

Antes de limpiar la batidora de vaso y sus piezas, proceda de la siguiente manera:

- ▶ Asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado.



No sumerja nunca el bloque motor ⑥ en agua u otros líquidos. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y de daños en el aparato.

- ▶ No abra nunca la carcasa del aparato. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA!

- ▶ No toque nunca la parte interior del vaso ③, especialmente durante el funcionamiento. ¡Las cuchillas ④ están muy afiladas!

¡ATENCIÓN!

- ▶ No utilice disolventes ni productos abrasivos para las superficies de plástico, ya que podrían dañarse.

Limpieza del vaso

- Limpie el vaso ③ exclusivamente con un cepillo de mango largo para no cortarse con las cuchillas ④.
- Limpie el accesorio medidor ① y la tapa ② con agua jabonosa suave.

Indicación



La tapa ②, el accesorio medidor ① y el vaso ③ con las cuchillas ④ también pueden limpiarse en el lavavajillas.

En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

- En la mayoría de los casos, si limpia el aparato justo después de su uso, la limpieza será lo suficientemente higiénica si emplea el siguiente método: Llene el vaso **3** con 500 ml de agua y añada unas gotas de jabón lavavajillas suave. Cierre la tapa **2** y coloque el vaso **3** sobre el bloque motor **6**. Conecte el enchufe en la toma eléctrica y accione varias veces el nivel de funcionamiento por impulsos para que las cuchillas **4** giren a la máxima velocidad. A continuación, aclare el vaso **3** con suficiente agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.
- Para limpiar mejor los restos de suciedad incrustada, puede desmontarse el cabezal de las cuchillas **7** del recipiente del vaso **3**:

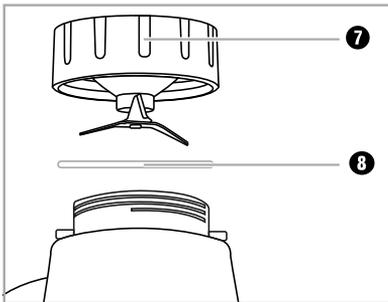


Fig. 4

- 1) Retire el vaso **3** del bloque motor **6**. Para lograr una mayor estabilidad, retire la tapa **2**; para ello, gírela en sentido antihorario hacia la posición  (consulte la fig. 1) hasta que pueda extraerse hacia arriba.
- 2) Dé la vuelta al aparato y gire el cabezal de las cuchillas **7** en sentido antihorario para poder desmontarlo del recipiente del vaso **3**.

¡ADVERTENCIA!

- Proceda cuidadosamente con las cuchillas **4**, ya que están muy afiladas.

- 3) Lave concienzudamente ambas piezas con agua jabonosa suave.

Indicación

- En caso necesario, puede desmontar el anillo hermético **8** del cabezal de las cuchillas **7**. Para ello, tire del anillo hermético **8** para extraerlo del cabezal de las cuchillas **7** y límpielo con agua jabonosa suave. Tras esto, enjuague el anillo hermético **8** con agua limpia.



El vaso **3** y el cabezal de las cuchillas **7** también se pueden limpiar en el lavavajillas.

- 4) Seque bien todas las piezas antes de volver a montarlas.
- 5) Vuelva a montar el cabezal de las cuchillas **7** en el recipiente del vaso **3** y gírelo en sentido horario para fijarlo. Asegúrese de que el anillo hermético **8** esté bien montado.

Limpieza del bloque motor

- 1) Limpie las superficies con un paño humedecido. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Tras esto, seque bien las superficies.
- 2) Durante cada limpieza, asegúrese de que el interruptor por contacto del alojamiento del vaso **3** no esté bloqueado por restos de suciedad. Si no puede eliminar un posible bloqueo con la esquina de una hoja de papel, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. No utilice nunca un objeto duro, ya que podría dañar el interruptor por contacto.
- 3) Elimine cualquier posible resto de suciedad de la parte inferior del bloque motor **6** exclusivamente con un paño seco o un pincel. Para ello, asegúrese de que no penetre nada en el aparato por las ranuras de ventilación.

Almacenamiento

- 1) Si no pretende utilizar la batidora de vaso durante un periodo prolongado de tiempo, límpiela concienzudamente (consulte el capítulo "Limpieza").
- 2) Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva

2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Para España se aplica:



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 466158_2404 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 466158_2404.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 466158_2404

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Inholdsfortegnelse

Indledning	100
Korrekt anvendelse	100
Pakkens indhold	100
Beskrivelse af bordblenderen	100
Tekniske data	100
Sikkerhedsanvisninger	101
Udpakning	103
Opstilling	103
Betjening	104
Påfyldning og påsætning af blenderkanden	104
Valg af hastighedstrin	105
Påfyldning under drift	105
Aftagning af blenderkanden	105
Nyttige tips	105
Rengøring	106
Rengøring af blenderkanden	106
Rengøring af motorblokken	107
Opbevaring	107
Bortskaffelse	107
Bortskaffelse af produktet	107
Bortskaffelse af emballage	108
Garanti for Kompennass Handels GmbH	108
Service	110
Importør	110

Indledning

Til lykke med købet af din nye el-artikel. Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerheds-anvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Korrekt anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til ...

- blanding, purering og omrøring af fødevarer samt knusning af isterninger (såkaldt "crushing"),
- mængder, som normalt bruges i private husholdninger, og endvidere er den kun beregnet til privat brug i tørre rum.

Dette produkt er ikke beregnet til ...

- firdeling af urter, løg, kød og hårde dele af fødevarer som f.eks. nødder, kerner, store korn eller stilke,
- fremstilling af nøddesmør,
- forarbejdning af materialer, som ikke er fødevarer,
- anvendelse til erhvervsmæssige eller industrielle formål,
- anvendelse i fugtige omgivelser eller udendørs,
- forarbejdning af varme/kogende væsker.

Brug kun tilbehør og reservedele, som er beregnet til denne maskine. Andre dele egner sig muligvis ikke til maskinen og er ikke sikre nok!

Pakkens indhold

Kontrollér efter udpakning, at alle dele følger med. Følgende skal forefindes:

- motorblok, med strømkabel og strømstik
- kande
- låg
- påfyldningslåg
- betjeningsvejledning

Beskrivelse af bordblenderen

- 1 Påfyldningslåg
- 2 Låg
- 3 Blenderkande
- 4 Knive
- 5 Kontakt
- 6 Motorblok
- 7 Knive
- 8 Tætningsring
- 9 Skala

Tekniske data

Nominal spænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 - 60 Hz
Nominal effekt	350 W
Volumen	ca. 2,1 Liter
Nyttevolumen	1,5 Liter
Beskyttelsesklasse	II / □ (Doppelisolierung)
Korttidsdrift	3 Minuten
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte.

Korttidsdriften angiver, hvor længe man kan bruge maskinen, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne tid for korttidsdrift skal maskinen slukkes, indtil motoren er kølet ned til rumtemperatur.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ ADVARSEL FARE FOR STRØMSTØD!

- Sørg for, at motorblokken, strømkablet eller strømstikket aldrig dyppes ned i vand eller andre væsker.
- Brug kun maskinen i tørre rum, aldrig udendørs eller i fugtige omgivelser.
- Sørg for, at el-ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke klemmes eller på anden måde beskadiges.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for maskinen, da der stadig er spænding på maskinen, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, at maskinen er i fejlfri stand, inden du bruger den første gang. Produktet må ikke anvendes, hvis der er synlige skader på det - dette gælder særligt for motorblokken eller blenderkanden.
- Træk straks strømstikket ud af stikkontakten, hvis du mærker usædvanlig støj eller lugt, eller hvis du bliver opmærksom på, at maskinen ikke fungerer rigtigt.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden og slet ikke, når den er i funktion. Knivene er ekstremt skarpe!
- Åbn ikke låget, når maskinen er i brug.
- Lad ikke maskinen køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse dele rører ved knivene, som drejer sig meget hurtigt!
- Der skal holdes opsyn med børn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- Misbrug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- Hvis produktet ikke er under opsyn, skal det altid afbrydes fra strømforsyningen, før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Produktet må ikke bruges af børn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Vær forsigtig ved arbejde med meget varmt fedtstof.
Knivene er meget skarpe!
- Vær forsigtig ved tømning af mixerkanden!
Knivene er meget skarpe!

- Vær forsigtig ved rengøring af produktet!
Knivene er meget skarpe!
- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før du skifter tilbehøret eller rører ved dele, som bevæger sig under brug.
- Brug kun blenderkanden med den medfølgende motorblok!
- Vær sikker på, at blenderen altid er slukket, inden du fjerner blenderkanden fra motorblokken!

❗ **OBS! materielle skader!**

- Brug ikke maskinen på steder, hvor solen skinner direkte på den, eller i nærheden af apparater, der udvikler varme.
- Fyld aldrig kogende væske i blenderkanden! Lad først væsken køle ned til håndvarm temperatur.
- Brug aldrig maskinen, når den er tom – altså uden ingredienser i blandebeholderen.

Udpakning

- Fjern alle emballagedele eller beskyttelsesfolier fra maskinen. Opbevar emballagen for at beskytte maskinen under opbevaring eller for at sende maskinen ind f.eks. til reparation.
- Før du anvender maskinen, skal du kontrollere, at maskinen, ledningen og stikket samt alle tilbehørsdele og maskindele er uden skader.
- Rengør omhyggeligt alle dele, før maskinen bruges første gang (se "Rengøring").

Opstilling

Når du har rengjort alle dele som beskrevet under "Rengøring":

- Stil maskinen, så ...
 - du hurtigt kan få fat i strømstikket, så du kan trække det ud af stikkontakten i tilfælde af fare
 - den står stabilt og skridsikkert, og sugekopperne sidder godt fast, så vibrationerne ikke kan få blenderen til at vælte
 - ledningen ikke ligger på arbejdspladsen, så maskinen kan vælte, fordi der trækkes i ledningen.

Betjening

⚠ ADVARSEL!

- Motoren slukkes automatisk, når blenderkanden ③ tages af motorblokken ⑥. Derved kan man let overse, at maskinen stadig er tændt. Motoren starter så pludseligt, når blenderkanden ③ sættes på igen. Derfor:
 - Sæt først stikket i kontakten, når blenderkanden ③ er fyldt, lukket og sat på motorblokken.
 - Kontrollér altid før montering af blenderkanden, at produktet er slukket, eller at stikket er trukket ud.
 - Sluk først for produktet, træk derefter stikket ud og vent, til motoren står stille, før du tager blenderkanden ③ af eller åbner låget ②.

Påfyldning og påsætning af blenderkanden

- 1) Drej blenderkanden ③ i retning mod uret, indtil blenderkandens håndtag står over positionen . Tag blenderkanden ③ lodret op fra motorblokken ⑥.
- 2) Fjern låget ② ved at dreje det mod uret i retning af position  (se fig. 1), indtil du kan tage det af oppefra.

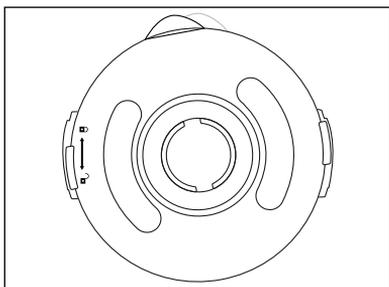


Fig. 1

- 3) Hæld ingredienserne i blenderkanden ③.

- 4) Sæt låget ② forskudt på blenderkanden ③ igen. Luk låget ② ved at dreje det med uret til position , indtil det klikker hørbart på plads (se fig. 2).

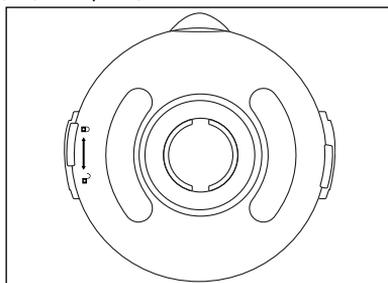


Fig. 2

- 5) Sørg for, at hældetuden på blenderkanden ③ er lukket.
- 6) Sæt påfyldningslåget ① ind i låget ②, så tapperne på påfyldningslåget ① går ind i udskæringen på låget ②. Drej påfyldningslåget i urets retning, indtil den sidder fast i låget.
- 7) Sæt den fyldte og lukkede blenderkande ③ på motorblokken ⑥. Brug udskæringerne på motorblokken ⑥ og sørg for, at håndtaget til blenderkanden ③ peger mod -symbolet (se fig. 3). Drej blenderkanden ③ i urets retning til position , indtil den klikker hørbart på plads. Motoren kan kun starte, hvis blenderkanden ③ er sat rigtigt på hele vejen rundt.

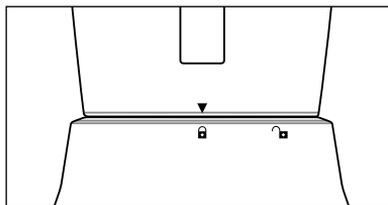


Fig. 3

Valg af hastighedstrin

Når blenderkanden **3** er fyldt og står helt lukket på motorblokken **6**, kan du tænde for produktet.

Stil kontakten **5** på ...

■ Trin 1

For at blande væske og tykflydende fødevarer

■ Trin 2

For at blande grød eller shakes og for at purere mellemfaste fødevarer

■ Trin P (impulsfunktion)

til kort, kraftig impulsdraft, til f.eks. knusning af isterninger eller til rengøring. Kontakten **5** låser ikke fast i denne position, da det kan overbelaste motoren. Hold derfor kun kontakten **5** i denne position i et kort øjeblik.

i Bemærk

- ▶ Hæld maksimalt 10-12 isterninger med en maksimal længde på 2,5 cm i blenderkanden **3**. Ellers findeler produktet ikke isterningerne optimalt.
- ▶ Ved blanding af væske (trin 1) anbefaler vi en tilberedningstid på maks. 60 sek.

Påfyldning under drift

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Hvis du vil fylde ingredienser på under drift, må du kun åbne den dertil beregnede påfyldningslåget **1**. Åbn under ingen omstændigheder låget **2**.
- ▶ Hold aldrig bestik eller andre genstande ned i blenderkanden **3**, så længe produktet er i gang. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene **4**, som roterer meget hurtigt!

For at kunne hælde ingredienser i under drift:

- 1) Drej påfyldningslåget **1** så meget som muligt mod uret.
- 2) Tag påfyldningslåget **1** ud af låget **2**.
- 3) Hæld ingredienserne i.

4) Sæt derefter påfyldningslåget **1** ind i åbningen på låget, så tapperne på påfyldningslåget **1** går ind i udskæringen på låget **2**.

5) Drej derefter påfyldningslåget **1** i urets retning, indtil den sidder fast i låget **2**.

Aftagning af blenderkanden

Når bearbejdningen af de påfyldte fødevarer er afsluttet:

- 1) Stil altid først kontakten **5** på sluk-stillingen ("0"), og træk stikket ud.
- 2) Vent, indtil motoren står stille, før du tager blenderkanden **3** af motorblokken **6**. Drej blenderkanden **3** i retning mod uret, indtil blenderkandens håndtag står over positionen **↶**. Tag blenderkanden **3** lodret op fra motorblokken **6**.

Nyttige tips

- For at opnå de bedste resultater ved purering af faste ingredienser skal du kun tilsætte små portioner ad gangen i stedet for at fylde en stor mængde i på én gang **3**.
- Hvis du vil forarbejde faste ingredienser, skal du skære dem i små stykker (2 - 3 cm).
- Tilsæt mindst 50 ml væske ved purering af frugt eller grøntsager.
- Hæld først tykflydende ingredienser som f.eks. yoghurt i blenderkanden **3**. Tag blenderkanden **3** af motorblokken **6**, hvis nogle af ingredienserne ikke gribes af knivene og blendes, fjern låget **2**, og rør rundt i ingredienserne med f.eks. en ske. Sæt blenderkanden **3** med lukket låg **2** på motorblokken **6** igen, og fortsæt med at blende.
- Når du blender flydende ingredienser, skal du først begynde med en lille mængde væske. Tilsæt derefter mere væske lidt efter lidt gennem åbningen i låget.

- Hvis du lægger hånden på den lukkede bordblender, mens den er i gang, kan du stabilisere maskinen.
- ved omrøring af faste eller meget tykflydende fødevarer kan det være gavnligt at bruge trinnet **P** for at forhindre, at kniven **4** sætter sig fast.

i Bemærk

- ▶ Brug ikke maskinen til at fremstille f.eks. stødt melis ved at findele kogesalt, raffineret sukker eller hvidt sukker.

Rengøring

⚠ FARE!

Før du rengør bordblenderen og dens dele:

- ▶ Kontrollér, at maskinen er slukket og stikket trukket ud.
- ⚠** Motorblokken **6** må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker. Herved opstår der livsfare på grund af elektrisk stød, og maskinen kan ødelægges.
- ▶ Åbn aldrig maskinens kabinet. Der kan opstå livsfare på grund af elektriske stød.

⚠ ADVARSEL!!

- ▶ Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden **3**, og slet ikke, når blenderen er i gang. Knivene **4** er meget skarpe!

! OBS!

- ▶ Anvend ingen opløsnings- eller skuremidler til plastsiderne, da de kan beskadiges.

Rengøring af blenderkanden

- Rengør kun blenderkanden **3** med en opvaskebørste med langt skaft, så du ikke kommer til skade på knivene **4**.
- Rengør påfyldningslåget **1** og låget **2** i en mild sæbeblanding. Kontrollér, at gummipakningen **9** sidder rigtigt, før du bruger låget **2** igen.

i Bemærk



Låget **2**, påfyldningslåget **1** og blenderkanden **3** med kniven **4** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.

- Hvis du rengør produktet lige efter brug, kan du rengøre produktet tilstrækkelig hygiejnisk med følgende alternativ: Fyld blenderkanden **3** med 750 ml vand og tilsæt nogle dråber mildt opvaskemiddel. Luk låget **2**, og sæt blenderkanden **3** på motorblokken **6**. Sæt stikket i stikkontakten og aktiver impulsfunktionen et par gange, så knivene **4** roterer gennem vandet med maksimal hastighed. Skyl derefter blenderkanden **3** med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel forsvinder.
- For nemmere at fjerne fastsiddende snavs kan knivene **7** løsnes fra beholderen til blenderkanden **3**:

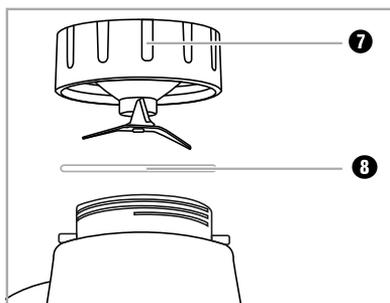


Fig. 4

- 1) Tag blenderkanden **3** af motorblokken **6**. For at produktet står mere stabilt, skal låget **2** fjernes, ved at drejes mod position **↺** i urets retning (se fig. 1), indtil det kan tages af oppefra.
- 2) Stil produktet på hovedet, og drej kniven **7** mod uret, så de kan løsnes fra blenderkanden **3**.

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering af knivene 4. De er meget skarpe.
- 3) Rengør begge dele grundigt i mildt sæbevand.

i Bemærk

- ▶ Ved behov kan du tage tætningsringen 8 ud af kniven 7. Tag tætningsringen 8 ud af kniven 7 og rengør den i mildt sæbevand. Skyl derefter tætningsringen 8 med rent vand.



Blenderkanden 3 og knivene 7 kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- 4) Tør alle dele grundigt, før du samler dem igen.
- 5) Sæt knivene 7 på beholderen til blenderkanden 3 igen, og drej dem i urets retning, til de sidder fast. Sørg for, at tætningsringen 8 er sat rigtigt i.

Rengøring af motorblokken

- 1) Rengør overfladerne med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes. Tør overfladerne godt af bagefter.
- 2) Kontrollér, hver gang du rengør maskinen, at kontakten i blenderkandens 3 holder ikke er blokeret af rester af snavs. Hvis eventuelle blokeringer ikke kan løses med hjørnet af et stykke papir, skal du henvende dig til vores kunde-service. Brug aldrig en hård genstand, da kontakten derved kan beskadiges.
- 3) Fjern udelukkende eventuelt snavs på undersiden af motorblokken 6 med en tør klud eller en støvpensel. Sørg for, at der ikke kan komme noget som helst ind gennem ventilationsåbningerne i maskinen.

Opbevaring

- 1) Hvis du ikke anvender bordblenderen i længere tid, skal den rengøres grundigt (se kapitlet "Rengøring").
- 2) Opbevar bordblenderen på et køligt, tørt sted.

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU.

Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagemateria-

lerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast, 20-22: Papir og pap,

80-98: Kompositmaterialer.

Gælder kun for Spanien:



Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.



Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 466158_2404 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 466158_2404.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 466158_2404

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	112
Uso conforme	112
Volume della fornitura	112
Descrizione dell'apparecchio	112
Dati tecnici	112
Avvertenze di sicurezza	113
Disimballaggio	115
Installazione	115
Uso	115
Riempimento e montaggio dell'inserto mixer	116
Selezione del livello di velocità	116
Riempimento con apparecchio in funzione	117
Rimozione dell'inserto mixer	117
Indicazioni utili	117
Pulizia	118
Pulizia dell'inserto mixer	118
Pulizia del blocco motore	119
Conservazione	119
Smaltimento	119
Smaltimento dell'apparecchio	119
Smaltimento dell'imballaggio	120
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	120
Assistenza	122
Importatore	122

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio. È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale d'uso è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente a ...

- frullare, passare e mescolare alimenti nonché per tritare cubetti di ghiaccio (cosiddetto "crush"),
- lavorare quantità domestiche e solo per l'uso privato in locali asciutti.

Questo apparecchio non è destinato a ...

- tritare erbe aromatiche, cipolle, carne e parti dure di alimenti come ad es. noci, noccioli, grani grossi o gambi,
- per la produzione di crema di noci,
- lavorare materiali non alimentari,
- impiego per scopi commerciali o industriali,
- utilizzo in ambienti umidi o all'aperto,
- lavorazione di liquidi molto caldi/bollenti.

Utilizzare solo accessori e pezzi di ricambio predisposti per questo apparecchio. Altri pezzi potrebbero non essere sufficientemente adatti o sicuri!

Volume della fornitura

Dopo il disimballaggio, controllare l'integrità della fornitura. Sono compresi nella fornitura:

- Blocco motore, con cavo di rete e spina
- Insetto mixer
- Coperchio
- Tappo dosatore
- Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

- 1 Tappo dosatore
- 2 Coperchio
- 3 Insetto mixer
- 4 Lama di taglio
- 5 Interruttore
- 6 Blocco motore
- 7 Accessorio lama di taglio
- 8 Anello di guarnizione
- 9 Scala graduata

Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza nominale	350 W
Capacità	circa 2,1 litri
Volume utile	1,5 litri
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
Ciclo di funzionamento breve	3 minuti
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Alla scadenza del tempo massimo di funzionamento continuo, l'apparecchio deve essere tenuto spento fino al completo raffreddamento del motore a temperatura ambiente.

Avvertenze di sicurezza

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Assicurarsi che il blocco motore, il cavo di allacciamento alla rete o la spina non vengano mai immersi in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti asciutti, mai all'aperto o in ambiente umido.
- Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso è ancora sotto tensione finché la spina è inserita nella presa.
- Prima dell'uso, controllare sempre che il prodotto sia in condizioni perfette. Non utilizzare l'apparecchio se si rilevano danni soprattutto al blocco motore o all'inserito mixer.
- Staccare subito la spina di rete dalla presa se si sente un odore o un rumore insolito o in caso di guasto visibile.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non introdurre mai le mani nell'inserito mixer, in particolare con l'apparecchio in funzione. Le lame sono estremamente affilate!
- Non aprire il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per poter reagire immediatamente in caso di pericolo, tenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione.
- Non introdurre mai posate o oggetti per mescolare nell'inserito mixer mentre quest'ultimo è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con lame che ruotano a velocità molto elevata!

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Fare molta attenzione quando si utilizza dell'apparecchio. I coltelli sono molto affilati!
- Procedere con cautela quando si svuota l'inserito mixer! I coltelli sono molto affilati!
- Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio! I coltelli sono molto affilati!
- Prima di sostituire accessori o toccare parti che durante il funzionamento si muovono, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Accertarsi che il mixer sia sempre spento prima di sollevarlo dal blocco motore!
- Utilizzare l'inserito mixer solo con il blocco motore in dotazione!

❗ **ATTENZIONE! Danni materiali!**

- Non utilizzare l'apparecchio in un'area esposta all'irradiazione solare diretta o al calore di apparecchi riscaldanti.
- Non introdurre mai liquidi bollenti o alimenti molto caldi nell'inserito mixer! Lasciarli prima raffreddare a temperatura ambiente!
- Non azionare mai l'apparecchio a vuoto, ovvero senza alimenti nell'inserito mixer.

Disimballaggio

- Rimuovere tutti i componenti dell'imballaggio o le pellicole protettive dall'apparecchio. Conservare l'imballaggio per poter riporre l'apparecchio in modo protetto o poterlo inviare in caso di necessità di riparazioni.
- Prima di utilizzare l'apparecchio controllare che sia intatto, includendo anche il cavo di rete con relativa spina e tutti gli accessori e componenti.
- Prima del primo impiego del mixer ad asta pulire accuratamente tutti i componenti (vedi "Pulizia").

Installazione

Dopo aver pulito tutti i componenti, così come descritto alla voce "Pulizia":

- posizionare l'apparecchio in modo tale che ...
 - la spina sia subito raggiungibile quando in caso di pericolo la si deve staccare rapidamente dalla presa,
 - sia in posizione stabile e non possa scivolare, in modo tale che le ventose facciano presa e dunque l'apparecchio in caso di vibrazioni non si ribalti,
 - il cavo di rete non sporga nell'area di lavoro dove potrebbe essere inavvertitamente tirato, con conseguente ribaltamento dell'apparecchio.

Uso

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Il motore si spegne non appena l'inserito mixer ❸ viene rimosso dal blocco motore ❹. In tale frangente può darsi che non ci si accorga che l'apparecchio è ancora acceso. Il motore si avvia dunque inaspettatamente non appena l'inserito mixer ❸ viene rimontato. Pertanto:
 - inserire la spina di rete nella presa solo quando l'inserito mixer ❸ è stato riempito, montato e chiuso.
 - Prima di montarlo, accertarsi sempre che l'apparecchio sia spento o la spina di rete sia staccata.
 - Innanzitutto spegnere, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere il fermo del motore prima di rimuovere l'inserito mixer ❸ o di aprire il coperchio ❷.

Riempimento e montaggio dell'inserto mixer

- 1) Ruotare l'inserto mixer **3** in senso antiorario finché la maniglia dell'inserto mixer non si trova al di sopra della posizione . Rimuovere l'inserto mixer **3** sollevandolo in verticale dal blocco motore **6**.
- 2) Rimuovere il coperchio **2**, ruotandolo in senso antiorario in direzione della posizione  (vedere Fig. 1), fino a poterlo estrarre verso l'alto.

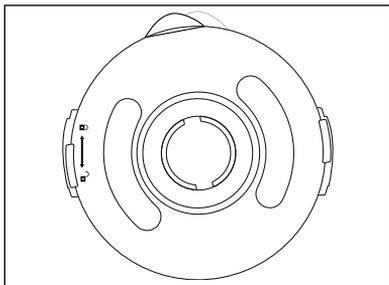


Fig. 1

- 3) Versare gli ingredienti nell'inserto mixer **3**.
- 4) Premere di nuovo saldamente il coperchio **2** sull'inserto mixer **3** in modo sfalsato. Chiudere il coperchio **2**, ruotandolo in senso orario nella posizione , fino a percepirne l'innesto (vedere Fig. 2).

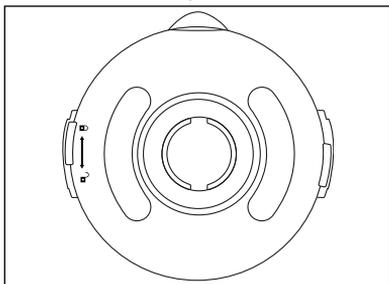


Fig. 2

- 5) Verificare che il beccuccio dell'inserto mixer **3** sia chiuso.

- 6) Applicare il tappo dosatore **1** sul coperchio **2** in modo che i perni del tappo dosatore **1** si inseriscano nell'incavo del coperchio **2**. Poi ruotare il tappo dosatore in senso orario fino a fissarlo saldamente al coperchio.
- 7) Collocare l'inserto mixer **3** pieno e chiuso sul blocco motore **6**. Utilizzare al riguardo gli incavi presenti sul blocco motore **6** e assicurarsi che la maniglia dell'inserto mixer **3** sia rivolta verso il simbolo  (vedere Fig. 3). Ruotare l'inserto mixer **3** in senso orario nella posizione , finché non si percepisce l'innesto. Il motore può avviarsi solo quando l'inserto mixer **3** è applicato a filo.

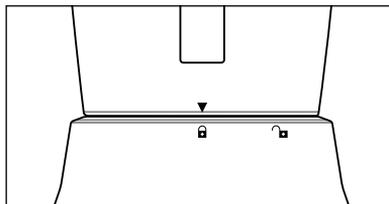


Fig. 3

Selezione del livello di velocità

Quando l'inserto mixer **3** è riempito, completamente chiuso e collocato sul blocco motore **6**, si può accendere l'apparecchio.

Portare l'interruttore **5** sul ...

- **livello 1**
per miscelare liquidi e mescolare alimenti densi
- **livello 2**
per miscelare pappe o frappè e per passare alimenti semisolidi
- **livello P (funzione impulsi)**
per funzionamento breve e potente a impulsi, ad es. per tritare cubetti di ghiaccio o per la pulizia. L'interruttore **5** non si innesta in modo fisso in questa posizione, al fine di non sovraccaricare il motore. Tenere pertanto l'interruttore **5** solo brevemente in questa posizione.

i Nota

- ▶ Riempire l'inserto mixer **3** con massimo 10-12 cubetti di ghiaccio con bordi di massimo 2,5 cm di lunghezza, altrimenti l'apparecchio non li trita in modo ottimale.
- ▶ Quando si miscelano liquidi (livello 1) si consiglia un tempo di lavorazione non superiore a 60 secondi alla volta.

Riempimento con apparecchio in funzione

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Se si desidera inserire qualcosa con l'apparecchio in funzione, aprire esclusivamente il tappo dosatore **1** appositamente previsto. Non aprire il coperchio **2** in alcun caso.
- ▶ Non inserire mai posate o oggetti per mescolare nell'inserto mixer **3** mentre l'apparecchio è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con le lame di taglio **4** che ruotano a velocità molto elevata!

Per poter inserire qualcosa mentre l'apparecchio è in funzione:

- 1) Ruotare il tappo dosatore **1** il più possibile in senso antiorario.
- 2) Estrarre il tappo dosatore **1** dal coperchio **2**.
- 3) Aggiungere gli ingredienti.
- 4) Poi riapplicare il tappo dosatore **1** sull'apertura del coperchio in modo che i perni del tappo dosatore **1** si inseriscano nell'incavo del coperchio **2**.
- 5) Poi ruotare il tappo dosatore **1** in senso orario fino a fissarlo saldamente al coperchio **2**.

Rimozione dell'inserto mixer

Dopo aver terminato la lavorazione degli alimenti introdotti:

- 1) Portare sempre prima l'interruttore **5** in posizione Off ("0") e staccare la spina di rete.
- 2) Prima di prelevare l'inserto mixer **3** dal blocco motore **6**, attendere l'arresto completo del motore. Per farlo, ruotare l'inserto mixer **3** in senso antiorario finché la maniglia dell'inserto mixer non si trova al di sopra della posizione **1**. Rimuovere l'inserto mixer **3** sollevandolo in verticale dal blocco motore **6**.

Indicazioni utili

- Per ottenere i migliori risultati di frullatura possibili, aggiungere poco per volta solo piccole porzioni nell'inserto mixer **3**, invece di introdurre una grande quantità tutta in una volta.
- Se si lavorano ingredienti solidi, tagliarli a pezzetti (2 - 3 cm).
- Aggiungere almeno 50 ml di liquido quando si frulla frutta oppure verdura.
- Versare nell'inserto mixer **3** per primi gli ingredienti più densi, ad es. lo yogurt. Se durante la miscelazione non vengono trascinati tutti gli ingredienti, togliere l'inserto mixer **3** dal blocco motore **6**, rimuovere il coperchio **2** e mescolare gli ingredienti, ad es. con un cucchiaino. Riapplicare l'inserto mixer **3** con il coperchio **2** chiuso al blocco motore **6** e proseguire con la miscelazione.
- Quando si frullano ingredienti liquidi, cominciare con una quantità di liquido ridotta. Aggiungete poi poco per volta sempre più liquido dal foro del coperchio.
- Se mentre l'apparecchio è in funzione si mette la mano sopra il mixer ad asta chiusa, si può stabilizzare bene l'apparecchio.

- Per mescolare alimenti solidi o molto densi, può essere utile utilizzare il livello **P**, in modo da evitare che la lama di taglio **4** si blocchi.

i Nota

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per ridurre la grana di sale da cucina, zucchero raffinato o zucchero bianco, per esempio per ottenere lo zucchero a velo.

Pulizia

⚠ PERICOLO!

Prima di pulire il mixer e i suoi componenti:

- ▶ assicurarsi che l'apparecchio sia spento e la spina di rete sia staccata.



Non immettere in nessun caso il blocco motore **6** in acqua o altri liquidi. In tal caso sussiste pericolo di morte per folgorazione e di danno all'apparecchio.

- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. Altrimenti sussiste pericolo di morte per scossa elettrica.

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Non introdurre mai le mani nell'inserto mixer **3**, in particolare con l'apparecchio in funzione. Le lame di taglio **4** sono estremamente affilate!

! ATTENZIONE!

- ▶ Non usare solventi o abrasivi per le superfici di plastica, che altrimenti potrebbero danneggiarsi.

Pulizia dell'inserto mixer

- Pulire l'inserto mixer **3** solo con uno spazzolino con il manico lungo, in modo da essere sicuri di non ferirsi con la lama di taglio **4**.
- Pulire il tappo dosatore **1** e il coperchio **2** con una soluzione saponosa delicata.

i Nota



Il coperchio **2**, il tappo dosatore **1** e l'inserto mixer **3** con la lama di taglio **4** si possono anche lavare in lavastoviglie. Disporre le parti possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrate.

- Se si pulisce l'apparecchio subito dopo l'uso, in genere si ottiene una sufficiente pulizia igienica con la seguente alternativa: Riempire l'inserto mixer **3** con 500 ml di acqua e versare qualche goccia di detersivo per piatti delicato. Chiudere il coperchio **2** e inserire l'inserto mixer **3** sul blocco motore **6**. Inserire la spina in una presa di corrente e azionare un paio di volte la funzione impulsi in modo che le lame di taglio **4** girino nell'acqua con il numero di giri massimo. Sciacquare quindi l'inserto mixer **3** con abbondante acqua corrente, in modo tale da eliminare tutti i residui di detersivo.
- Per poter eliminare meglio lo sporco ostinato, si può staccare l'accessorio lama di taglio **7** dal contenitore dell'inserto mixer **3**:

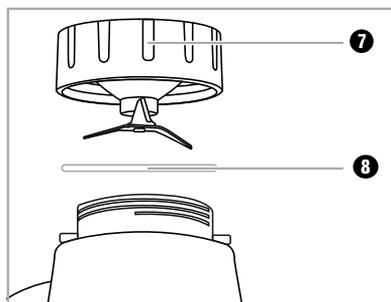


Fig. 4

- 1) Togliere l'inserto mixer **3** dal blocco motore **6**. Per una migliore stabilità rimuovere il coperchio **2**, ruotandolo in senso antiorario in direzione della posizione  (vedere Fig. 1), fino a poterlo estrarre verso l'alto.

- 2) Capovolgere l'apparecchio e ruotare l'accessorio lama di taglio **7** in senso antiorario in modo da poterlo staccare dal contenitore dell'inserito mixer **3**.

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Trattare le lame di taglio **4** con cautela. Sono molto affilate.
- 3) Pulire entrambe le parti accuratamente con una soluzione saponosa delicata.

i Nota

- ▶ Se necessario, si può togliere l'anello di guarnizione **8** dall'accessorio lama di taglio **7**. Estrarre l'anello di guarnizione **8** dall'accessorio lama di taglio **7** e pulirlo con una soluzione saponosa delicata. Poi risciacquare l'anello di guarnizione **8** con acqua pulita.



L'inserito mixer **3** e l'accessorio lama di taglio **7** possono essere lavati anche in lavastoviglie.

- 4) Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.
- 5) Collocare nuovamente l'accessorio lama di taglio **7** sul contenitore dell'inserito mixer **3** e avvitarlo saldamente in senso orario. Assicurarsi che l'anello di guarnizione **8** sia inserito correttamente.

Pulizia del blocco motore

- 1) Pulire le superfici con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo per piatti delicato. Per rimuovere eventuali residui di detersivo, passare un panno leggermente inumidito solo con acqua. Poi asciugare bene tutte le superfici.
- 2) A ogni pulizia, controllare che l'interruttore di contatto presente nell'alloggiamento per l'inserito mixer **3** non sia bloccato da resti di sporco. Se non si riesce a staccare eventuali resti che ostacolano con l'angolo di un foglio di carta, rivolgersi al servizio di assistenza clienti. Non utilizzare in alcun caso oggetti duri che potrebbero danneggiare l'interruttore di contatto.

- 3) Rimuovere eventuale sporco sul lato inferiore del blocco motore **6** esclusivamente con un panno asciutto o con uno spazzolino per la polvere. Assicurarsi di impedire la penetrazione di acqua nelle feritoie di aerazione dell'apparecchio.

Conservazione

- 1) Se non si utilizza il mixer per un periodo prolungato, pulirlo a fondo (v. capitolo "Pulizia").
- 2) Conservare il mixer in un luogo fresco e asciutto.

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili,

sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva

2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento,

per tanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente

separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 466158_2404 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 466158_2404 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 466158_2404

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	124
Rendeltetésszerű használat	124
A csomag tartalma	124
A készülék leírása	124
Műszaki adatok	124
Biztonsági utasítások	125
Kicsomagolás	127
A készülék felállítása	127
Használat	127
Turmixkehely megtöltése és felszerelése	127
Sebességfokozat kiválasztása	128
Betöltés működés közben	129
Turmixkehely levétele	129
Hasznos tudnivalók	129
Tisztítás	130
Turmixkehely tisztítása	130
Motorblokk tisztítása	131
Tárolás	131
Ártalmatlanítás	131
A készülék ártalmatlanítása	131
A csomagolás ártalmatlanítása	132
A Kompnass Handels GmbH garanciája	132
Szerviz	133
Gyártja	133

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.ogyorófélek, magvak, nagyobb magok vagy száraz 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 vágókés tartozék
- 8 tömítőgyűrű
- 9 skála

Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 - 60 Hz
Névleges teljesítmény	350 W
Úrtartalom	kb. 2,1 liter
Hasznos úrtartalom	1,5 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 csatlakozóvezetékét 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.

- 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.
- 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 leírtak szerint:

- Állítsa fel a készüléket úgy, hogy ...
 - a hálózati csatlakozódugó könnyen elérhető legyen, hogy veszély esetén gyorsan ki lehessen húzni a csatlakozóaljzatból,
 - stabilan és csúszásbiztosan álljon, 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

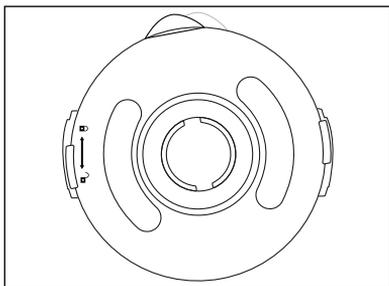
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A motor azonnal kikapcsol, ahogy a turmixkelyhet ❸ leveszik a motorblokkról ❹. Nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a gép bekapcsolva marad. A motor váratlanul elindul, amint a turmixkelyhet ❸ visszahelyezik. Ezért:
 - csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba, ha a turmixkehely ❸ tele van töltve és lezárva fel van helyezve.
 - A felhelyezés előtt mindig ellenőrizze, 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 ❸ vagy kinyitja a fedelet ❷.

Turmixkehely megtöltése és felszerelése

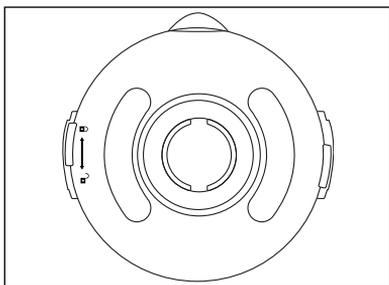
- 1) Forgassa el a turmixkelyhet ❸ az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a turmixkehely fogantyúja a  pozíció fölé kerül. Vegye le a turmixkelyhet ❸ egyenesen felfelé a motorblokkról ❹.

- 2) Vegye le a fedelet **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a **2** pozíció felé (lásd az 1. ábrát), amíg felfelé húzva le tudja venni.



1. ábra

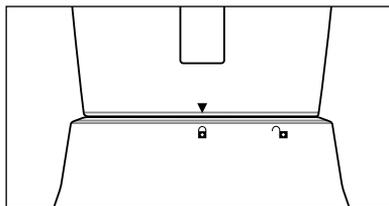
- 3) Töltse a hozzávalókat a turmixkehelybe **3**.
- 4) Nyomja vissza a fedelet **2** a turmixkehelyre **3** helyezve. Zárja le a fedelet **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a **2** pozícióba, amíg hallhatóan a helyére nem kattán (lásd a 2. ábrát).



2. ábra

- 5) Ügyeljen arra, hogy a turmixkelyhen **3** lévő kiöntő zárja legyen.
- 6) Helyezze az adagoló kupakot **1** a fedélbe **2** úgy, hogy az adagoló kupak **1** csapja a fedél **2** vágatába illeszkedjen. Ekkor forgassa el az adagoló kupakot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az stabilan a fedélbe illeszkedik.

- 7) Helyezze fel a megtöltött és lezárt turmixkelyhet **3** a motorblokkra **6**. Ehhez használja a motorblokkon **6** lévő vágatokat és közben ügyeljen arra, hogy a turmixkehely **3** fogantyúja a **6** szimbólumra mutasson (lásd a 3. ábrát). Forgassa el a turmixkelyhet **3** az óramutató járásával megegyező irányba a **6** pozícióba, amíg az hallhatóan a helyére nem kattán. A motor csak akkor tud elindulni, ha a turmixkehely **3** megfelelően van felhelyezve.



3. ábra

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-es fokozatra**
folyadékok turmixolásához és sűrű ételek keveréséhez
- **2-es fokozatra**
kása vagy turmixok keveréséhez és közepesen szilárd ételek pürésítéséhez
- **P fokozatra (pulzáló funkció)**
rövid, erőteljes impulzussokkal való működtetéshez, pl. jégkocka zúzásához vagy tisztításhoz. A kapcsoló **5** nem kattán be ebben az állásban, így a motor nem terhelődik túl. Ezért csak rövid ideig tartsa ebben a helyzetben a kapcsolót **5**.

i **Tudnivaló**

- ▶ Legfeljebb 10–12 darab, legfeljebb 2,5 cm élhosszúságú jégkockát töltsön a turmixkehelybe **3**. Ellenkező esetben a készülék nem tudja megfelelően felaprítani a jéget.
- ▶ Folyadékok keverésekor (1-es fokozat) egyszerre legfeljebb 60 másodperces feldolgozási időt javasolunk.

Betöltés működés közben

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Ha működés közben szeretne betölteni valamit, akkor csak az erre a célra kialakított adagoló kupakot **1** szabad kinyitni. Semmiképpen ne nyissa ki a fedelet **2**.
- ▶ Soha ne nyúljon evő- vagy keverőeszközzel a turmixkehelybe **3**, amíg a készülék üzemel. Jelentős sérülésveszély áll fenn akkor, ha ilyen tárgy a gyorsan forgó vágókéshez **4** ér!

Működés közbeni betöltéshez:

- 1) Forgassa el az adagoló kupakot **1** amennyire lehet az óramutató járásával ellentétes irányba.
- 2) Húzza ki az adagoló kupakot **1** a fedélből **2**.
- 3) Töltsse be a hozzávalókat.
- 4) Ezt követően helyezze vissza az adagoló kupakot **1** a fedélnyílásba úgy, hogy az adagoló kupak **1** csapja a fedél **2** vágatába illeszkedjen.
- 5) Ezután forgassa el az adagoló kupakot **1** az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az stabilan a fedélbe **2** illeszkedik.

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**. Forgassa el a turmixkehelyt **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a turmixkehely fogantyúja 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.

i **Tudnivaló**

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

Tisztítás

⚠ VESZÉLY!

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!

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

⚠ FIGYELEM!

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

Turmixkehely tisztítása

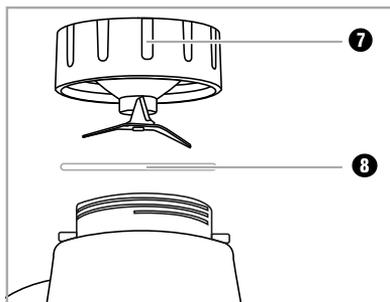
- A turmixkehelyt **3** csak hosszú nyelű mosogatókefével tisztítsa, így nem okoz sérülést a vágókés **4**.
- Az adagoló kupakot **1** és a fedelet **2** enyhén szappanos vízben tisztítsa.



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 5,0 dl vizet a turmixkehelybe **3** és adjon hozzá néhány csepp kímélő hatású mosogatószeret. 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 vágókés tartozékot **7** leválaszthatja a turmixkehely **3** tartályáról:



4. 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 vágókés tartozékot **7** az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy le lehessen venni a turmixkehely **3** tartályáról.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Legyen óvatos a vágókésekkel **4**. A kések nagyon élesek.

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

i Tudnivaló

- ▶ Szükség esetén kiveheti a tömítőgyűrűt **8** a vágókés tartozékból **7**. Húzza ki a tömítőgyűrűt **8** a vágókés tartozékból **7** és tisztítsa meg enyhén mosogatószeres vízzel. Ezután öblítse le tiszta vízzel a tömítőgyűrűt **8**.



A turmixkehely **3** és a vágókés tartozék **7** mosogatógépben is tisztítható.

- 4) Összeszerelés előtt törölje alaposan szárazra az összes alkatrészt.
- 5) Tegye vissza a vágókés tartozékot **7** a turmixkehely **3** tartályára és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba. Ügyeljen arra, hogy a tömítőgyűrű **8** megfelelően legyen behelyezve.

Motorblokk tisztítása

- 1) A felületeket nedves törölkendővel tisztítsa meg. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószerrel 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 ügyfélszolgálatához. 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) A turmixgépet hűvös, száraz helyen tárolja.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerek szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználadott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.

Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben

válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Spanyolországra vonatkozik:



A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz.



A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.

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 lejárat 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 kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók 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. Feltehetően kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelyek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű 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 (IAN) 466158_2404.
- 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 észlése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **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) 466158_2404 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 466158_2404

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informáci

Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni

Információk állása: 08 / 2024 · Ident.-No.: SSMK350B2-052024-1

IAN 466158_2404