

SILVERCREST®



BLENDER SSTMC 600 A1

(SI)

STOJEČÍ MEŠALNIK

Navodila za uporabo

(SK)

MIXÉR

Návod na obsluhu

(CZ)

STOLNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

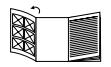
(CH)

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 373587_2104

(SI) (CZ) (SK)



SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

CZ

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

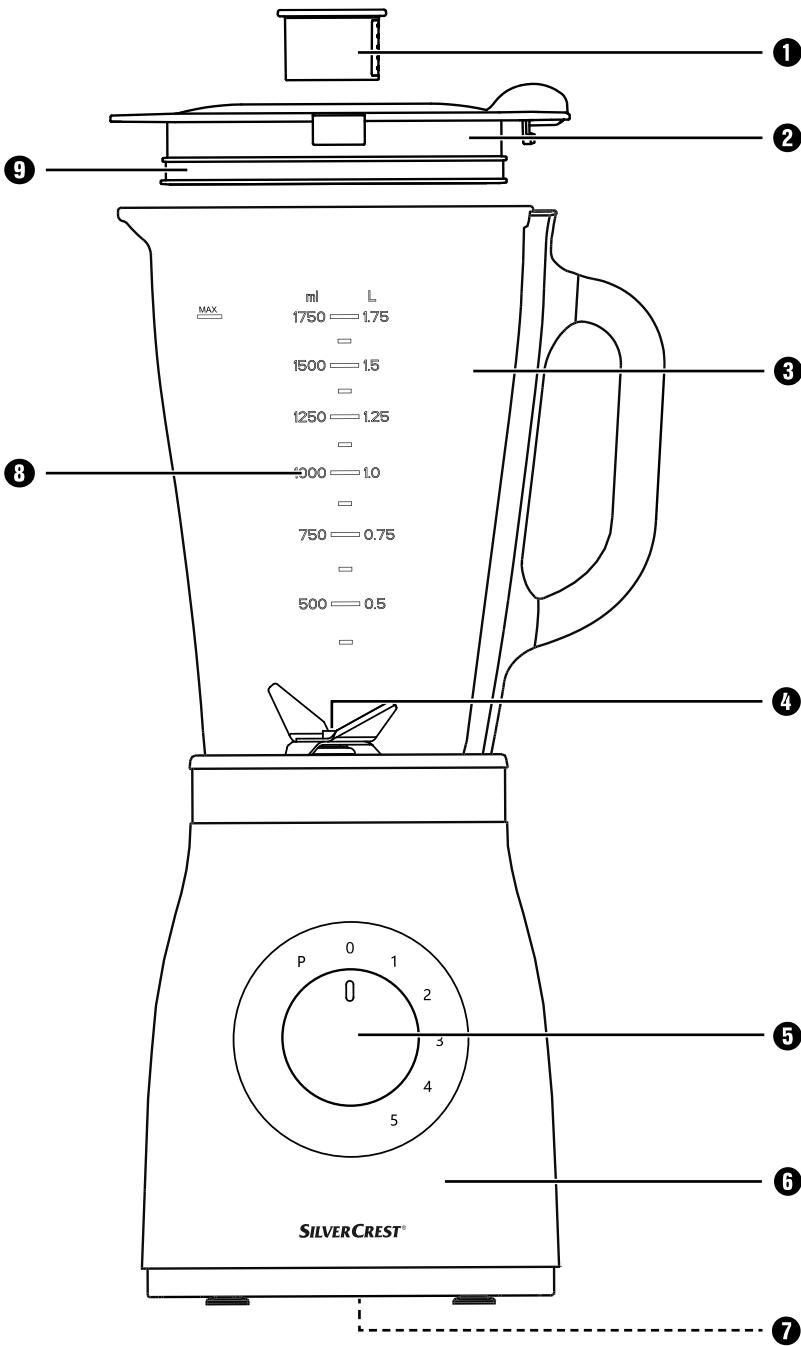
SK

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

DE AT CH

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

SI	Navodila za uporabo	Stran	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	19
SK	Návod na obsluhu	Strana	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	55



Kazalo

Uvod.	2
Predvidena uporaba	2
Vsebina kompleta	2
Opis naprave	3
Tehnični podatki	3
Varnostna navodila	4
Jemanje iz embalaže	6
Postavitev	6
Uporaba	7
Polnjenje in namestitev mešalnega nastavka	7
Izbira stopnje hitrosti	8
Dodačanje med delovanjem	9
Odstranitev mešalnega nastavka	9
Koristni nasveti	9
Recepti	10
Bananin shake	10
Vaniljev shake	10
Shake s kapučinom	10
Tropski mešani napitek	10
Shake z lešniki in nugatom	11
Korenčkov shake	11
Mešani napitek z ribezom	11
Havajski shake	11
Sadni mešani napitek z ananasom in jagodami	12
Andaluzijska hladna juha (gazpačo)	12
Čiščenje	13
Čiščenje mešalnega nastavka	13
Čiščenje motornega bloka	15
Shranjevanje	15
Odstrojanje med odpadke	15
Proizvajalec	16
Pooblaščeni serviser	16
Garancijski list	17

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za ...

- mešanje, mletje in umešanje živil ter drobljenje ledenih kock (funkcija »Ice Crush«),
- običajne gospodinjske količine in le v zasebnih gospodinjstvih ter suhih prostorih.

Ta naprava ni predvidena za ...

- seklanje zelišč, čebule, mesa in trdih živil, kot so oreški, jedrca, veliko zrnje ali steba,
- izdelava kaše iz oreškov,
- predelavo neživilskih materialov,
- poslovne ali industrijske namene,
- uporabo v vlažnem okolju ali na prostem,
- obdelavo vročih/vrelih tekočin.

Uporabljajte samo dodatno opremo in nadomestne dele, ki so predvideni za to napravo. Možno je, da drugi deli niso primerni in ne zagotavljajo zadostne varnosti!

Vsebina kompleta

Po razpakirjanju preverite, ali dobavljeni komplet vključuje vse potrebne dele. Vsebina kompleta obsega:

- motorni blok z električnim kabljom in električnim vtičem
- mešalni nastavek
- pokrov
- pokrov za odmerjanje
- navodila za uporabo

Opis naprave

- 1** pokrov za odmerjanje
- 2** pokrov
- 3** mešalni nastavek
- 4** rezilo
- 5** stikalo
- 6** motorni blok
- 7** navitje kabla
- 8** skala
- 9** gumijasto tesnilo pokrova

Tehnični podatki

Nazivna napetost	220 – 240 V ~ (izmenični tok), 50 – 60 Hz
Nazivna moč	600 W
Prostornina	pribl. 2,3 l
Najv. količina za polnjenje	1,75 litra
Razred zaščite	II /  (dvojna izolacija)
Čas KU	3 minute
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Ko navedeni čas kratkotrajne uporabe poteče, je treba napravo izklopiti in pustiti izklopljeno tako dolgo, dokler se motor ne ohladi na sobno temperaturo.

Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pazite, da motornega bloka, električnega kabla ali električnega vtiča nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih, nikoli na prostem ali v vlažnem okolju.
- ▶ Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne nавlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Po uporabi vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Sam izklop ne zadostuje, saj je naprava še vedno pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priklopljen v vtičnico.
- ▶ Pred vsako uporabo preverite brezhibno stanje naprave. Naprave ne smete uporabljati, če opazite škodo, zlasti na motornem bloku ali mešalnem nastavku.
- ▶ Električni vtič takoj potegnite iz električne vtičnice, če opazite neobičajen hrup ali vonj ali napačno delovanje.

⚠ OPZOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Nikoli ne segajte v mešalni nastavek, še zlasti ne med delovanjem. Noži so izredno ostrti!
- ▶ Med delovanjem naprave ne odpirajte pokrova.
- ▶ Naprave ne pustite delovati brez nadzora, da boste lahko v primeru nevarnosti takoj ukrepali.

⚠️ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ V mešalni nastavek nikoli ne vtikajte jedilnega pribora ali predmetov za mešanje, dokler naprava deluje. Če se dotaknejo hitro vrtečega se rezila, je prisotna velika nevarnost telesnih poškodb!
- ▶ Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih.
- ▶ V primeru napačne uporabe naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb.
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniť zunaj dosega otrok.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Pri delu z napravo bodite previdni. Noži so zelo ostrti!
- ▶ Bodite previdni pri praznjenju mešalnega nastavka! Noži so zelo ostrti!
- ▶ Bodite previdni pri čiščenju naprave! Noži so zelo ostrti!
- ▶ Izklopite napravo in izvlecite električni vtič, preden zamenjate opremo ali se dotaknete delov, ki se premikajo med delovanjem.

⚠️ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Pred dvigom mešalnika z motornega bloka vedno zagotovite, da je mešalnik izklopljen!
- ▶ Mešalni nastavek uporabljajte samo skupaj s priloženim motornim blokom!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte na neposredni sončni svetlobi ali tako, da je izpostavljena segrevanju zaradi naprav, ki proizvajajo toploto.
- ▶ V mešalni nastavek nikoli ne nalijte vrelih tekočin ali zelo vročih živil! Prej naj se ohladijo na temperaturo, ki jo prenestete na dotik!
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte prazne, torej brez sestavin v mešalnem nastavku.

Jemanje iz embalaže

- Z naprave odstranite vse embalažne materiale ali zaščitne folije. Obdržite embalažo, da boste lahko napravo hranili primerno zaščiteno in jo npr. v primeru popravila vrnilji po pošti.
- Pred uporabo naprave se prepričajte, da je nepoškodovana, kar vključuje električni kabel z električnim vtičem in ves pribor ter dele naprave.
- Pred prvo uporabo mešalnika skrbno očistite vse sestavne dele (glejte »Čiščenje«).

Postavitev

Če ste očistili vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«:

- Napravo postavite tako,...
 - da je električni kabel napeljan skozi odprtino na zadnji strani,
 - da je električni vtič ves čas dosegljiv, da ga lahko v primeru nevarnosti potegnete iz vtičnice,
 - da je stabilna in ne drsi ter da se priseski oprimejo, da se naprava ob tresljajih ne more prevrniti,
 - da električni kabel ne sega v delovno območje, tako da bi se lahko naprava zaradi nehotenega potega prevrnila.

Uporaba

⚠️ OPOZORILO!

- ▶ Motor se izklopi, ko mešalni nastavek ③ odstranite z motornega bloka ⑥ ali odprete pokrov ②. Takrat lahko spregledate, da je naprava še vklapljena. Motor se v tem primeru nepričakovano zažene, ko namestite mešalni nastavek ③ ali znova zaprete pokrov ②:

Zato:

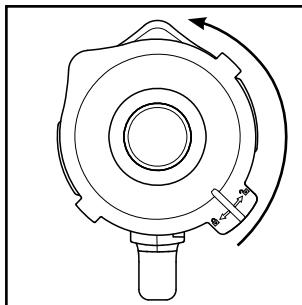
 - Električni vtič vtaknite v vtičnico šele takrat, ko je mešalni nastavek ③ napolnjen, zaprt in nameščen.
 - Pred namestitvijo se vedno prepričajte, da je naprava izklopljena ali da je električni vtič potegnjen iz vtičnice.
 - Pred odstranjevanjem mešalnega nastavka ③ ali odpiranjem pokrova ② napravo najprej izklopite, izvlecite električni vtič in počakajte, da se motor zaustavi.

Polnjenje in namestitev mešalnega nastavka

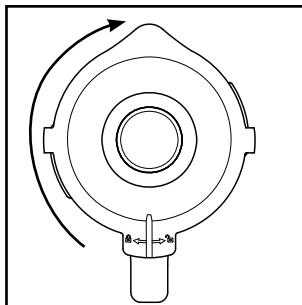
- 1) Mešalni nastavek ③ snemite naravnost navzgor z motornega bloka ⑥.
- 2) Odstranite pokrov ②, tako da ga obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca na položaj  (glejte sliko 1), da ga lahko dvignite in snamete.
- 3) Mešalni nastavek ③ napolnite najmanj do spodnje črte na skali ⑧ in največ do oznake MAX. Za optimalne rezultate priporočamo naslednje največje količine:

Živilo	Največja količina	Priporočena stopnja	Priporočeni čas obdelave
Tekočine	1750 ml	1–3	60 s
Mešani jogurtovi napiški	1250 ml	2–5	90 s
Mlečni napiški/ smutnji	1250 ml	2–5	60–90 s
Testo za palačinke	1250 ml	3–5	90 s
Kašica za dojenčka	750 ml	5	3 min
Majoneza	2 jajci 250 ml olja	3–5	90–120 s
Zelenjavna juha	1500 ml	3–5	3 min
Ledene kocke	250 ml (približno 14–15 kosov)	P	12x

- 4) Pokrov **2** z zamikom znova trdno potisnite na mešalni nastavek **3**. Pokrov **2** zaprite, tako da ga v smeri urnega kazalca obrnete na položaj da se slišno zaskoči (glejte sliko 2). Pazite, da je izliv na mešalnem nastavku **3** zaprt. Motor je mogoče zagnati samo, ko je pokrov **2** nameščen tako, da je poravnан.



Slika 1



Slika 2

- 5) Potisnite pokrov za odmerjanje **1** do konca v odprtino pokrova.
6) Do konca napolnjen in zaprt mešalni nastavek **3** postavite z ročajem v desno na motorni blok **6**. Pri tem pazite, da puščica na mešalnem nastavku **3** kaže na oznako na motorjem bloku **6**. Če se mešalni nastavek **3** ne usede takoj pravilno, ga malo obračajte sem in tja. Motor je mogoče zagnati samo, ko je mešalni nastavek **3** nameščen tako, da je poravnан.

Izbira stopnje hitrosti

Ko je mešalni nastavek **3** do konca napolnjen in pravilno zaprt postavljen na motorjem bloku **6**, lahko napravo vklopite.

Prestavite stikalo **5** na ...

■ **stopnje 1–3**

za tekoča ali srednje trdna živila, za mešanje, mletje in stevanje.

■ **stopnje 3–5**

za bolj trdna živila ali za drobljenje.

■ **stopnjo P (impulzna funkcija)**

za kratko, močno impulzno delovanje, na primer za drobljenje ledenih kock ali čiščenje. Stikalo **5** se v tem položaju ne zaskoči, da ne more priti do preobremenitve motorja. Stikalo **5** zato v tem položaju držite le kratek čas.

OPOMBA

- Mešalni nastavek **3** napolnite z največ 250 ml ledenih kock. Sicer naprava ledenih kock ne zmelje optimalno.

Dodajanje med delovanjem

⚠️ OPOZORILO!

- ▶ Če želite kaj dodati med delovanjem, smete odpreti izključno za ta namen predvideni pokrov za odmerjanje ①. Nikoli ne odpirajte pokrova ②.
- ▶ Med delovanjem naprave v mešalni nastavek ③ nikoli ne vtikajte jedilnega pribora ali predmetov za mešanje. Če se dotaknejo hitro vrtečega se rezila ④, je prisotna velika nevarnost telesnih poškodb!

Če želite med delovanjem kaj dodati, ...

- 1) Izvlecite pokrov za odmerjanje ① iz pokrova ②.
- 2) V napravo dajte sestavine.
- 3) Potem potisnite pokrov za odmerjanje ① do konca v odprtino pokrova.

Odstranitev mešalnega nastavka

Ko je predelava vstavljenih živil končana:

- 1) Najprej vedno prestavite stikalo ⑤ v položaj izklopa (»0«) in izvlecite električni vtič.
- 2) Pred snemanjem mešalnega nastavka ③ počakajte, da se motor povsem ustavi. Mešalni nastavek ③ snemite naravnost navzgor z motornega bloka ⑥.

Koristni nasveti

- Za doseganje najboljših rezultatov pri mletju živil v mešalni nastavek ③ postopoma dodajajte manjše količine, namesto da bi naenkrat dodali večjo količino.
- Kadar predelujete trdne sestavine, jih narežite na majhne koščke (2–3 cm).
- Sadju ali zelenjavi za pretlačenje dodajte najmanj 50 ml tekočine.
- V mešalni nastavek ③ najprej nalijte bolj goste sestavine, npr. jogurt. Če med mešanjem mešalnik ne zajame vseh sestavin, snemite mešalni nastavek ③ z motornega bloka ⑥, odstranite pokrov ② in sestavine premešajte, npr. z žlico. Mešalni nastavek ③ z zaprtim pokrovom ② znova namestite na motorni blok ⑥ in nadaljujte postopek mešanja.
- Pri mešanju tekočih sestavin začnite z malo tekočine. Nato skozi odprtino v pokrovu postopoma dodajajte več tekočine.
- Če pri delajočem mešalniku na vrh zaprtega mešalnika položite dlan, lahko napravo s tem dobro stabilizirate.

- Za mešanje trdnih ali zelo gostih živil je lahko priročna uporaba stopnje **P**, da preprečite zatikanje rezila **④**.

OPOMBA

- Naprave ne uporabljajte za mletje soli, rjavega ali belega sladkorja.
Na primer za pripravo sladkorja v prahu.

Recepti

Bananin shake

- 2 banani
- približno 2 žlici sladkorja (odvisno od zrelosti banan in osebnega okusa)
- ½ litra mleka
- 1 brizg limoninega soka

Olupite banani in ju zmeljite na stopnji 2. Postopoma dodajajte mleko, nato sladkor in limonin sok. Vse skupaj mešajte toliko časa, da nastane enakomerna tekočina. Shake postrezite ohljen z ledom.

Vanilijev shake

- ¼ litra mleka
- 250 g vaniljevega sladoleda
- 125 g ledenih kock
- 1 ½ žličke sladkorja

Zdrobite ledene kocke s stopnjo **P**. Ostale sestavine dajte v mešalnik. Vse skupaj tako dolgo mešajte na stopnji 2, da nastane enakomerna tekočina.

Shake s kapučinom

- 65 ml hladnega espresso (ali zelo močne kave)
- 65 ml mleka
- 15 g sladkorja
- 65 g vaniljevega sladoleda
- 100 g ledenih kock

Zdrobite ledene kocke s stopnjo **P**. Dodajte espresso, mleko in sladkor. Vse skupaj mešajte na stopnji 2, dokler se sladkor ne raztopi. Za konec dodajte vanilijev sladoled in vse skupaj na kratko premešajte na stopnji 1.

Tropski mešani napitek

- 125 ml ananasovega soka
- 60 ml papajinega soka

- 50 ml pomarančnega soka
- ½ male pločevinke breskev v soku
- 125 g ledenih kock

Zdrobite ledene kocke s stopnjo P. Vse sestavine dajte v mešalnik in jih zmešajte na stopnji 3.

Shake z lešniki in nugatom

- ½ litra mleka
- 200 g krema z lešniki in nugatom
- 1 žlica vaniljevega sladoleda
- 50 ml smetane

Vse sestavine mešajte na stopnji 3, dokler niso enakomerno zmešane.

Korenčkov shake

- 300 ml jabolčnega soka
- 500 ml korenčkovega soka
- 4 žlice olja (iz pšeničnih kalčkov ali oljne repice)
- 4 žlice limoninega soka
- mleti ingver
- poper

Dajte jabolčni sok, olje in limonin sok v mešalnik ter vse skupaj zmešajte na stopnji 2. Dodajte korenčkov sok in zmešajte na stopnji 2. Shake po okusu začinite z mletim ingverjem in poprom.

Mešani napitek z ribezom

- 2 žlički medu
- 2 banani
- ¼ litra pinjenca
- ¼ litra ribezovega soka (črnega)

Vse sestavine dajte v mešalnik in jih zmešajte na stopnji 3.

Havajski shake

- 4 banane
- ¼ litra ananasovega soka
- ½ litra mleka
- 2 žlici medu
- ¼ litra rumu

Olupite banani in ju zmeljite na stopnji 2. Dodajte ostale sestavine in vse skupaj zmešajte na stopnji 1.

Sadni mešani napitek z ananasom in jagodami

- 250 ml ananasovega soka
- 200 g jagod
- 300 ml jabolčnega soka
- 4 ledene kocke

Operite jagode in odstranite zelenje. Zdrobite ledene kocke s stopnjo P. Zmeljite jih na stopnji 2. Dodajte ostale sestavine in vse skupaj zmešajte na stopnji 1.

Andaluzijska hladna juha (gazpačo)

- ½ kumarice
- 1 mesnat paradižnik
- 1 zelena paprika
- ½ čebule
- 1 strok česna
- ½ bele žemlje
- ½ žličke soli
- 1 žlička rdečega vinskega kisa
- 1 žlica olivnega olja

Narežite zelenjavno na kose velikosti približno 2 cm. Najprej dajte v mešalnik koščke paradižnika in nato kumaro. Zmeljite jih na stopnji 3. Dodajte ostale sestavine in vse skupaj zmeljite/zmešajte na stopnji 3, dokler ne nastane enakomerna juha. Postrezite s kruhom.

OPOMBA

- Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni. Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

OPOMBA

- Pri občutljivosti na laktozo priporočamo uporabo mleka brez lakoze. Pri tem upoštevajte, da je mleko brez lakoze malo slajše.

Čiščenje

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

Preden začnete čistiti mešalnik in njegove dele:

- ▶ Preverite, ali je naprava izklopljena in električni vtič izvlečen iz vtičnice.
- ⚠ Motornega bloka **6** nikakor ne smete potopiti v vodo ali druge tekočine. Tako ravnanje lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara in poškoduje napravo.
- ▶ Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. Sicer je prisotna smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Z rezili **4** ravnjajte previdno. So zelo ostra.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Za površine iz umetne mase ne uporabljajte topil ali abrazivnih čistil, saj jih lahko poškodujete.

Čiščenje mešalnega nastavka

- Mešalni nastavek **3** čistite samo s čistilno krtačo z dolgim ročajem, da se ne morete poškodovati na rezilu **4**.
- Očistite pokrov za odmerjanje **1** in pokrov **2** v blagi milnici. Pazite na to, da se gumijasto tesnilo **9** pravilno prilega, preden pokrov **2** znova uporabite.

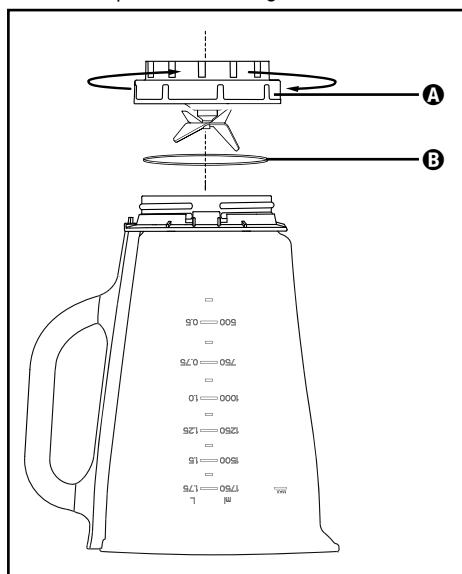
OPOMBA



Pokrov **2**, pokrov za odmerjanje **1** in mešalni nastavek **3** z rezilom **4** lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

- Če želite napravo očistiti takoj po koncu uporabe, boste v večini primerov dosegli dovolj higienično čistočo s pomočjo naslednje metode:
Mešalni nastavek **3** napolnite s 750 ml vode in dodajte nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Zaprite pokrov **2** in mešalni nastavek **3** namestite na motorni blok **6**. Električni vtič vtaknite v vtičnico in nekajkrat vklopite impulzno funkcijo, da se rezila **4** s polno hitrostjo vrtijo skozi vodo. Potem mešalni nastavek **3** sperite z veliko čiste vode, da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.

- Za lažje odstranjevanje trdovratne umazanije lahko ločite nastavek **A** z rezili **4** od posode mešalnega nastavka **B**:



Slika 3

- 1) Mešalni nastavek **3** snemite z motornega bloka **6**. Za večjo stabilnost odstranite pokrov **2**, tako da ga obrnete v desno proti položaju (glejte sliko 1) toliko, da ga lahko snamete navzgor.
- 2) Napravo postavite na glavo in zavrtite nastavek **A** v levo, tako da ga lahko ločite od posode mešalnega nastavka **3** (glejte sliko 3).
- 3) Oba dela dobro očistite v blagi milnici ali pomivalnem stroju.

OPOMBA

Po potrebi lahko tesnilni obroč **B** vzamete iz nastavka **A**. Tesnilni obroč **B** previdno potegnjite iz nastavka **A** in ga očistite v blagi milnici. Potem ga splaknite s čisto vodo.

- 4) Vse skupaj dobro osušite, preden napravo znova sestavite.
- 5) Namestite nastavek **A** z rezili **4** znova na posodo mešalnega nastavka **3** in ga privijte z obratom v smeri urnega kazalca. Pazite, da je tesnilni obroč **B** znova vstavljen pravilno.

Čiščenje motornega bloka

- 1) Površine očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Površine obrišite še s krpo, navlaženo samo z vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje. Nato površine dobro osušite.
- 2) Pri vsakem čiščenju preverite, da stikala na dotik v nastavku za mešalni nastavek ❸ ne ovirajo ostanki umazanije. Če morebitnih ovir ne morete sprostiliti z vogalom lista papirja, se obrnite na servisno službo. Nikoli ne uporabite trdega predmeta, saj se lahko stikalo na dotik poškoduje.

Shranjevanje

- 1) Če mešalnika dalj časa ne boste uporabljali, ga temeljito očistite (glejte poglavje »Čiščenje«).
- 2) Električni kabel navijte na navitje kabla ❷ na dnu motornega bloka ❶.
- 3) Mešalnik hranite na hladnem in suhem.

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:

- 1–7: umetne snovi,
- 20–22: papir in karton,
- 80–98: kompozitni materiali.



Vrnitev embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in manj odpadkov.

Proizvajalec

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

Pooblaščeni serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 373587_2104

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevnu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteklu garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebeni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti proizvajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod.	20
Účel použití	20
Obsah balení	20
Popis přístroje	21
Technické údaje	21
Bezpečnost	22
Vybalení	24
Umístění	24
Obsluha	25
Naplnění a montáž mixovacího nástavce	25
Volba stupně rychlosti	26
Plnění za provozu	27
Sejmoutí mixovacího nástavce	27
Užitečné pokyny	27
Recepty	28
Banánový shake	28
Vanilkový shake	28
Cappuccino shake	28
Tropical mix	28
Nugátovo-ořechový shake	29
Mrkvový shake	29
Rybízový mix	29
Hawaii shake	29
Ovocný ananasovo-jahodový mix	30
Andaluská studená polévka (gazpacho)	30
Čištění	31
Čištění mixovacího nástavce	31
Čištění motorového bloku	33
Úschova	33
Likvidace	33
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH.	34
Servis	35
Dovozce	35

Úvod

Gratulujieme!

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** Spinač
- 6** Blok motoru
- 7** Navýjení kabelu
- 8** Stupnice
- 9** Gumové těsnění víka

Technické údaje

Jmenovité napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Kapacita nádoby	cca 2,3 litru
Max. množství naplnění	1,75 litru
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 přehrál, 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 neprovlnul. Veděte 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 zkонтrolujte, 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ 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 připojný 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 vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Buděte opatrní při manipulaci s přístrojem. Nože jsou velmi ostré!
- ▶ Buděte opatrní při vyprazdňování mixéru! Nože jsou velmi ostré!
- ▶ Buděte 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Mixovací nástavec používejte pouze s dodaným blokem motoru!
- Před sejmoutím mixovacího nástavce z bloku motoru se vždy ujistěte, že je mixér vypnuty!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte přístroj v místě přímého slunečního záření nebo v tepelném dosahu zařízení generujících teplo.
- Nikdy do mixovacího nástavce nelijte vařicí 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, ...
 - napájecí kabel je vedený vývrtem na zadní straně,
 - zástrčka byla okamžitě dosažitelná, aby mohla být v případě nebezpečí ihned vytažena ze zásuvky,
 - stál stabilně a nemohl proklouznout, a aby se přísvavy mohly dobře uchytit na pevnou, a aby v případě vibrací nedošlo k převrácení spotřebiče,
 - aby kabel 6 nezasahoval do pracovní oblasti a nehrzoval převrhnutí přístroje v důsledku nechtěného zachycení kabelu.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA!

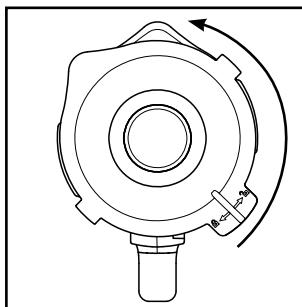
- ▶ Motor se vypne, jakmile se mixovací nástavec ③ sejmě z bloku motoru ⑥ nebo se otevře víko ②. Pak lze snadno přehlédnout, že je přístroj ještě pořád zapnutý. Motor se pak neočekávaně spustí, jakmile se nasadí mixovací nástavec ③ nebo se víko ② opět uzavře:
 - Strčte zástrčku do zásuvky až tehdy, jakmile je nástavec ③ naplněn a namontován.
 - Vždy se před montáží ujistěte, že je přístroj vypnutý nebo je zástrčka vytažená ze zásuvky.
 - Nejprve stroj vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku a vyčkejte, než se motor zastaví, až poté sejměte mixovací nástavec ③ nebo otevřete víko ②.

Naplnění a montáž mixovacího nástavce

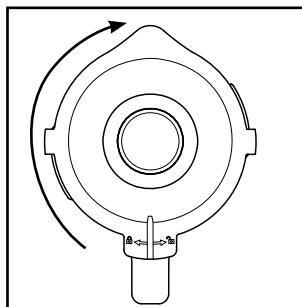
- 1) Sejměte mixovací nástavec ③ rovně nahoru z bloku motoru ⑥.
- 2) Sejměte víko ② jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do pozice  (viz obr. 1), dokud jej nebude moci stáhnout směrem nahoru.
- 3) Mixovací nástavec ③ plňte alespoň k dolní čáre stupnice ④ a maximálně po značku MAX. Pro optimální výsledky doporučujeme následující maximální množství náplně:

Potravina	Maximální množství náplně	Doporučený stupeň	Doporučená doba zpracování
Tekutiny	1750 ml	1-3	60 s
Jogurtové míchané nápoje	1250 ml	2-5	90 s
Mléčné koktejly / smoothie	1250 ml	2-5	60-90 s
Palačinkové těsto	1250 ml	3-5	90 s
Dětská kaše	750 ml	5	3 min
Majonéza	2 vejce 250 ml oleje	3-5	90-120 s
Zeleninová polévka	1 500 ml	3-5	3 min
Kostky ledu	250 ml (cca 14-15 kusů)	P	12x

- 4) Posunuté 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). Dbejte na to, aby byl na mixovacím nástavci **3** uzavřen také výlevkový zobáček. Až když je víko **2** správně nasazené, může se spustit motor.



Obr. 1



Obr. 2

- 5) Zatlačte plnicí kryt **1** až na doraz do otvoru víka.
6) Nasadte naplněný a uzavřený mixovací nástavec **3** s rukojetí doprava na blok motoru **6**. Dbejte přitom na to, aby šipka na mixovacím nástavci **3** ukazovala na značku na bloku motoru **6**. Mixovacím nástavcem **3** mírně pootočte sem a tam, pokud okamžitě nedosedá správně. Až když je mixovací nástavec **3** správně nasazený, může se spustit motor.

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 1-3**
pro tekuté a středně tuhé potraviny, pro směšování, rozmělňování a míchání
- **stupeň 3-5**
pro tužší potraviny nebo pro drcení
- **stupeň P (pulzní funkce)**
Pro krátký, silný pulsní režim, např. pro drcení kostek ledu nebo čištění. Pro nezajištění motoru nezaklapne přepínač **6** do této polohy. Držte proto přepínač **6** v této poloze pouze krátce.

UPOZORNĚNÍ

- Naplňte mixovací nástavec **3** minimálně 250 ml ledových kostek. Jinak přístroj ledové kostky optimálně nerozdrví.

Plnění za provozu

⚠️ VÝSTRAHA!

- ▶ Chcete-li do nástavce něco přidat za provozu, smíte otevřít pouze k tomu určený plnicí krytq **1**. V žádném případě neotvírejte víko **2**.
- ▶ Nikdy nestrkejte do nástavce **3** části příborů nebo vářečky, dokud je přístroj v provozu. Hrozí nebezpečí vážného zranění, pokud se tyto předměty dotknou rychle se otáčejících nožůr **4**!

Abyste do nástavce mohli něco přidat za provozu, ...

- 1) Vytahněte plnicí kryt **1** z víka **2**.
- 2) Vyplňte složkách.
- 3) Plnicí kryt **1** poté zatlačte opět do otvoru víka.

Sejmoutí mixovacího nástavce

Když je zpracování naplněných potravin ukončeno:

- 1) Vždy nastavte nejprve spínač **5** do polohy vyp. („0“) a vytáhněte síťovou zástrčku.
- 2) Než sejměte mixovací nástavec **3**, vždy počkejte, než se motor zastaví. Sejměte mixovací nástavec **3** rovně nahoru z bloku motoru **6**.

Užitečné pokyny

- Aby bylo možno při rozmělňování 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. lžíci. Nasaděte mixovací nástavec **3** s uzavřeným víkem **2** opět na blok motoru **6** a pokračujte v mixování.
- Při mixování tekutých příasad 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.

Recepty

Banánový shake

- 2 banány
- cca. 2 polévkové lžíce cukru
(v závislosti na zralosti banánů a podle osobní chuti)
- ½ litru mléka
- 1 střík citronové šťávy

Oloupejte banány a rozmixujte je na stupni 2. Přilevejte postupně mléko a potom k tomu přidejte cukr a citronovou šťávu. Mixujte vše tak dlouho, dokud se celá masa nerozmixuje na homogenní tekutinu. Shake podávejte chlazený.

Vanilkový shake

- ¼ litru mléka
- 250 g vanilkové zmrzliny
- 125 g ledových kostek
- 1 ½ lžičky cukru

Rozdrňte kostky ledu stupněm **P**. Dejte zbývající přísady do mixéru. Mixujte vše na stupni 2 tak dlouho, dokud se nevytvoří rovnoměrná tekutina.

Cappuccino shake

- 65 ml studeného espresso (nebo velmi silné kávy)
- 65 ml mléka
- 15 g cukru
- 65 g vanilkové zmrzliny
- 100 g ledových kostek

Rozdrňte kostky ledu stupněm **P**. Přidejte k tomu espresso, mléko a cukr. Mixujte vše na stupni 2, dokud se cukr nerozpusť. Nakonec přidejte trochu vanilkové zmrzliny a vše promixujte krátce na stupni 1.

Tropical mix

- 125 ml ananasového džusu
- 60 ml šťávy papája

- 50 ml pomerančové šťávy
- ½ malá plechovka broskví se šťávou
- 125 g ledových kostek

Rozdrňte kostky ledu stupněm P. Dejte všechny přísady do mixéru a dobře vše promixujte na stupni 3.

Nugátovo-ořechový shake

- ½ litru mléka
- 200 g nugátovo-oříškového krémku
- 1 kopeček vanilkové zmrzliny
- 50 ml smetany

Všechny přísady promixujte na stupni 3, dokud se vše dobře nepromixuje.

Mrkvový shake

- 300 ml jablčné šťávy
- 500 ml mrkvové šťávy
- 4 polévkové lžíce oleje (olej z pšeničných klíčků nebo řepkový olej)
- 4 polévkové lžíce citrónové šťávy
- zázvorový prášek
- pepř

Dejte do mixéru jablčnou šťávu, olej a citronovou šťávu a mixujte vše na stupni 2. Poté přidejte mrkvovou šťávu a opět mixujte vše na stupni 2. Poté dochuťte shake zázvorovým práškem a pepřem.

Rybízový mix

- 2 lžičky medu
- 2 banány
- ¼ litru podmáslí
- ¼ litru rybízové šťávy (z černého rybízu)

Dejte všechny přísady do mixéru a dobře vše promixujte na stupni 3.

Hawaii shake

- 4 banány
- ¼ litru ananasového džusu
- ½ litru mléka
- 2 polévkové lžíce medu
- ¼ litru rumu

Olouejte banány a rozmixujte je na stupni 2. Přidejte k tomu další přísady a vše dobře promixujte na stupni 1.

Ovocný ananasovo-jahodový mix

- 250 ml ananasového džusu
- 200 g jahod
- 300 ml jablčné šťávy
- 4 kostky ledu

Jahody dobře umyjte a odstraňte stopky. Rozdrňte kostky ledu stupněm P. Poté je rozmixujte na stupni 2. Přidejte k tomu další přísady a vše dobře promixujte na stupni 1.

Andaluská studená polévka (gazpacho)

- ½ okurky
- 1 rajče
- 1 zelená paprika
- ½ cibule
- 1 stroužek česneku
- ½ housky, bílého chleba
- ½ lžičky soli
- 1 lžička červeného vinného octu
- 1 polévková lžíce olivového oleje

Zeleninu nakrájejte na cca. 2 cm velké kusy. Do mixéru dejte nejdříve rajčata a potom přidejte okurky. Rozmixujte vše na stupni 3. Poté přidejte zbývající přísady a nechte vše dobře promixovat na stupni 3, dokud není polévka hotová. Podávejte s chlebem.

UPOZORNĚNÍ

- Recepty jsou bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou jen orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkoušenosti.

UPOZORNĚNÍ

- V případě známé nesnášenlivosti laktózy doporučujeme použít mléko bez laktózy. Myslete však na to, že mléko bez laktózy je o něco sladší.

Čištění

⚠️ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než se pustíte do čištění mixéru a jeho dílů:
- Ujistěte se, že je zařízení vypnuté a zástrčka je vytažená.
-  Blok motoru ❶ 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! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- S řezacími noži ❷ zacházejte opatrně. Jsou velmi ostré.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Čištění mixovacího nástavce

- Nástavec ❸ čistěte jen kartáčem na nádobí s dlouhou rukojetí, tak abyste se nemohli zranit o nože ❹.
- Umyjte plnicí kryt ❶ a víko ❷ v jemném mýdlovém roztoku. Dbejte na to, aby gumové těsnění ❸ správně sedělo, než poté znova použijete víko ❷.

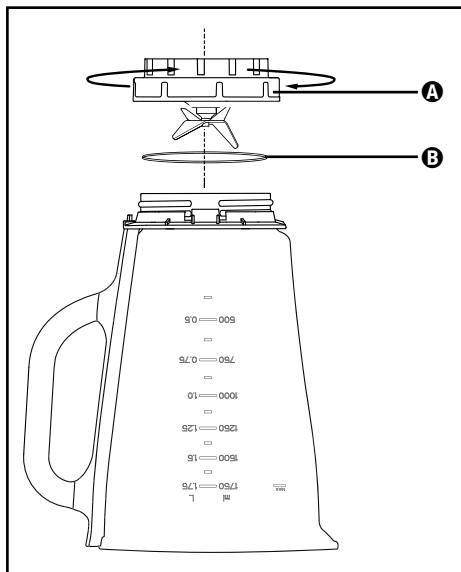
UPOZORNĚNÍ



Víko ❷, plnicí kryt ❶ a mixovací nástavec ❸ s řezacím nožem ❹ můžete myít také v myčce nádobí.

- Pokud přístroj čistíte ihned po použití, docílaje ve většině případů dostatečně hygienického vycíštění následující alternativou:
Do mixovací nádoby ❸ nalijte 750 ml vody a přidejte pár kapek jemného mycího prostředku. Uzavřete víko ❷ a nasadte mixovací nástavec ❸ na blok motoru ❶. Zastračte síťovou zástrčku do zásuvky a několikrát stiskněte pulzní funkci, aby řezací nože ❹ proplovaly vodou s maximálními otáčkami. Mixovací nástavec ❸ poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

- Aby bylo možné lépe odstranit nepoddajné nečistoty, můžete nástavec **A** s řezacími noži **4** uvolnit z nádoby mixovacího nástavce **3**:



Obr. 3

- 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 nebudeš moci stáhnout směrem nahoru.
- 2) Přístroj postavte vzhůru noham a nástavec **A** otáčeje proti směru hodinových ručiček tak, aby se uvolnil z nádoby mixovacího nástavce **3** (viz obr. 3).
- 3) Obě části umyjte důkladně v jemném mýdlovém roztoku nebo v myčce nádobí.

UPOZORNĚNÍ

Podle potřeby lze těsnicí kroužek **B** sejmout z nástavce **A**. Vytáhněte těsnicí kroužek **B** opatrně z nástavce **A** a vycistěte ho v jemném mýdlovém roztoku. Poté jej opláchněte čistou vodou.

- 4) Všechny díly před opětovným smontováním důkladně osušte.
- 5) Nástavec **A** s řezacími noži **4** opět upevněte na nádobu mixovacího nástavce **3** a otočte ve směru hodinových ručiček. Dbejte na to, aby byl správně nasazen těsnicí kroužek **B**.

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 zkонтrolujte, 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.

Úschova

- 1) Nepoužíváte-li mixér delší dobu, řádně jej vyčistěte (viz kapitolu „Čištění“).
- 2) Síťový kabel naviňte kolem dna bloku motoru ④ na navíječ kabele ①.
- 3) Mixér uchovávejte na chladném a suchém místě.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty,

20–22: Papír a lepenka,

80–98: Kompozitní materiály.



Balení se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Záruka společnosti Kompernass 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 uschovějte 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 zpoplatnění.

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, akumulátory 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 ne-správném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, 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) 373587_2104 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku najeznete 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 poštovného na adresu, kterou Vám oznamí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 373587_2104 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 373587_2104

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

Obsah

Úvod	38
Používanie primerané účelu	38
Rozsah dodávky	38
Opis prístroja	39
Technické údaje	39
Bezpečnostné pokyny	40
Vybalenie	42
Postavenie	42
Obsluha	43
Naplnenie a montáž mixovacieho nadstavca	43
Výber stupňa rýchlosťi	44
Napĺňanie počas prevádzky	45
Odobratie mixovacieho nadstavca	45
Užitočné upozornenia	45
Recepty	46
Banánový koktail	46
Vanilkový koktail	46
Cappucinový koktail	46
Koktail z tropického ovocia	46
Orieškovo nugátový koktail	47
Mrkvový koktail	47
Ríbezľový mix	47
Havajský koktail	47
Ovocný ananásovo-jahodový mix	48
Studená andalúzska polievka (gazpacho)	48
Čistenie	49
Čistenie mixovacieho nástavca	49
Čistenie bloku motora	51
Uskladnenie	51
Zneškodnenie	51
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	52
Servis	53
Dovozca	53

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 oboznámite 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 byliniek, cibule, mäsa a tvrdých potravín, ako sú orechy, semienka, 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/variaciach 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 motoru, sieťový kábel a zástrčka
- mixovací náštavec
- kryt
- plniace veko
- návod na používanie

Opis prístroja

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

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Kapacita	cca 2,3 litra
Max. množstvo naplnenia	1,75 litra
Trieda ochrany	II /  (dvojité 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.
- ▶ Dabajte na to, aby prívodný kábel počas prevádzky nikdy neboli mokrý ani vlhký. Umiestnite ho tak, aby sa nemohol nikde privrieť ani iným spôsobom poškodiť.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytiahnite zo zásuvky. Samotné vypnutie nie je postačujúce, pretože pokial' 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 nadstavci.
- ▶ Ihned 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 nástavca, hlavne nie počas prevádzky. Nože sú mimoriadne ostré!
- ▶ Neotvárajte kryt, keď je prístroj v prevádzke.
- ▶ Nikdy nedávajte do mixovacieho nástavca časti príboru ani predmety na miešanie, dokial' je prístroj v prevádzke. Ak sa tieto dotknú veľmi rýchlo sa otáčajúcich nožov, hrozí vážne nebezpečenstvo poranenia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nenechávajte prístroj v chode bez dozoru, aby ste mohli v prípade nebezpečenstva rýchlo zareagovať.
- ▶ Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, ako je popísané v tomto návode.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.
- ▶ Pokiaľ nie je prístroj pod dohľadom a pred zložením, 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Vybalenie

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

Postavenie

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

- Postavte prístroj tak, ...
 - aby sieťový kábel prechádzal cez priehľbinu na zadnej strane,
 - aby elektrická zástrčka bola stále dostupná, aby ste ju mohli v prípade nebezpečenstva rýchlo vytiahnuť zo zásuvky.
 - aby stál stabilne a bez šmykania, 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!

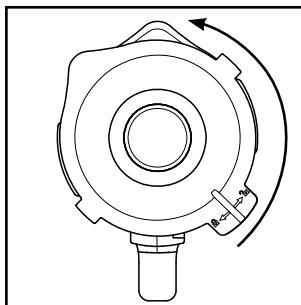
- ▶ Motor sa vypne, hned' ako sa mixovací nadstavec **3** odstráni z bloku motoru **6** alebo sa otvorí kryt **2**. Hrozí pritom, že sa môže prehliadnuť, že stroj je ešte stále zapnutý. Motor sa potom nečakane spustí, hned' ako sa namontuje mixovací nadstavec **3** alebo sa znova zatvorí kryt **2**: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

Naplnenie a montáž mixovacieho nadstavca

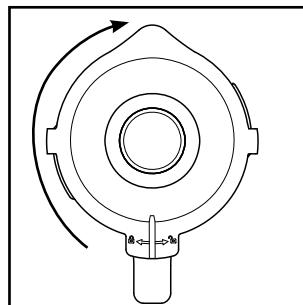
- 1) Odoberte mixovací nadstavec **3** z bloku motoru **6** rovno nahor.
- 2) Odstráňte kryt **2** tak, že ho budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek v smere polohy (pozri obr. 1) dovtedy, až ho budete môcť stiahnuť smerom nahor.
- 3) Mixovací nadstavec **3** naplňte minimálne po najspodnejšiu čiarku na stupnici **8**, maximálne však po označenie MAX. Pre optimálne výsledky odporúčame nasledujúce plniace množstvá:

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

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



Obr. 1



Obr. 2

- 5) Zatlačte plniace veko **1** až na doraz do otvoru krytu.
6) Nasadte naplnený a zatvorený mixovací nadstavec **3** na blok motora **6** s držadlom smerom doprava. Dabajte pritom na to, aby šípka na mixovacom nadstavci **3** ukazovala na značku na bloku motora **6**. Otočte mixovacím nadstavcom **3** trochu sem a tam, keď správne nesedí. Motor sa môže spustiť len vtedy, keď je mixovací nadstavec **3** nasadený tak, aby lícoval.

Výber stupňa rýchlosťi

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

Nastavte spínač **5** na ...

■ stupeň 1-3

pre tekuté alebo stredne tuhé potraviny, na miešanie, pasírovanie a šľahanie

■ stupeň 3-5

pre tuhšie potraviny alebo na drvenie

■ stupeň P (pulzná funkcia)

na krátku a silnú impulznú prevádzku, napr. na drvenie kociek ľadu alebo na čistenie. Spínač **5** v tejto polohe nezaskočí, aby nedošlo k preťaženiu motoru. Preto podržte spínač **5** v tejto polohe len krátko.

UPOZORNENIE

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

Napĺňanie počas prevádzky

⚠ VÝSTRAHA!

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

Ak chcete niečo doplniť za chodu motora, ...

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

Odobratie mixovacieho nadstavca

Po dokončení spracovania naplnených potravín:

- 1) Spínač **5** vždy prepnite do polohy VYP („0“) a vyťahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vyčakajte najskôr zastavenie motoru, skôr než odoberiete mixovací nadstavec **3**. Odoberete mixovací nadstavec **3** z bloku motora **6** rovno nahor.

Užitočné upozornenia

- Aby ste pri mixovaní pevných prísad dosiahli tie najlepšie výsledky, pridávajte do mixovacieho nástavca postupne viacé malých porcií namiesto toho, aby ste do mixovacieho nástavca **3** dali veľké množstvo prísad.
- Ked' spracovávate pevné prísady, nakrájajte ich na malé kúsky (2 - 3 cm).
- Pri mixovaní ovocia alebo zeleniny pridajte aspoň 50 ml tekutiny.
- Do mixovacieho nadstavca **3** dajte najprv kašovitejšie prísady, napr. jogurt. Ak by sa počas mixovania nezachytili všetky prísady, odoberete mixovací nadstavec **3** z bloku motora **6**, odstráňte kryt **2** a prísady premiešajte napr. lyžicou. Nasadte mixovací nadstavec **3** s uzavretým krytom **2** znova na blok motora **6** a pokračujte v mixovaní.
- Pri mixovaní tekutých prísad začnite najskôr s menším množstvom tekutiny. Cez otvor v kryte postupne prilievajte viacaj a viacaj tekutiny.
- Ak za chodu motora dáte ruku hore na zatvorený mixér, môžete tým prístroj dobre stabilizovať.

- Na miešanie pevných alebo veľmi hustých potravín môže byť užitočné použiť stupeň **P**, aby sa predišlo zaseknutiu noža **④**.

UPOZORNENIE

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

Recepty

Banánový koktail

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

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

Vanilkový koktail

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

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

Cappucinový koktail

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

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

Koktail z tropického ovocia

- 125 ml ananásovej šťavy
- 60 ml papájovej šťavy

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

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

Orieškovo nugátový koktail

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

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

Mrkvový koktail

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

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

Ríbezľový mix

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

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

Havajský koktail

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

Ošúpajte banány a mixujte ich na stupni 2.

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

Ovocný ananásovo-jahodový mix

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

Umyte jahody a odstráňte z nich stopky. Kocky ľadu rozdrvte na stupni P. Mixujte ich na stupni 2. Potom k nim pridať zvyšné suroviny a všecko mixujte na stupni 1.

Studená andalúzska polievka (gazpacho)

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

Nakrájajte zeleninu na asi 2 cm veľké kúsky. Najprv dajte do mixéra kúsky paradajky a potom uhorky. Vymixujte ich na stupni 3. Pridajte k nim zvyšné suroviny a všecko mixujte na stupni 3, dokiaľ nevznikne rovnometerná zmes polievky. Polievku servírujte s chlebom.

UPOZORNENIE

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

UPOZORNENIE

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

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred čistením mixéra a jeho jednotlivých dielov:
- ▶ Zaistite, aby bol prístroj vypnutý a sieťová zástrčka vytiahnutá zo siete.
 - ▶  V žiadnom prípade sa nesmie blok motora ❶ ponárať do vody ani do iných tekutín. Pritom hrozí smrteľné nebezpečenstvo v dôsledku zásahu elektrickým prúdom a prístroj sa môže poškodiť.
 - ▶ Nikdy neotvárajte skriňu prístroja. V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ S nožmi ❸ manipulujte opatrné. Sú veľmi ostré.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Čistenie mixovacieho nástavca

- Mixovací nástavec ❸ čistite len kefou na umývanie s dlhou rúčkou, aby ste sa nemohli poraníť o nože ❸.
- Vyčistite plniace veko ❶ a kryt ❷ v jemnom mydlovom roztoku. Dávajte pozor na to, aby gumové tesnenie ❹ sedelo správne, skôr ako sa kryt ❷ znova použije.

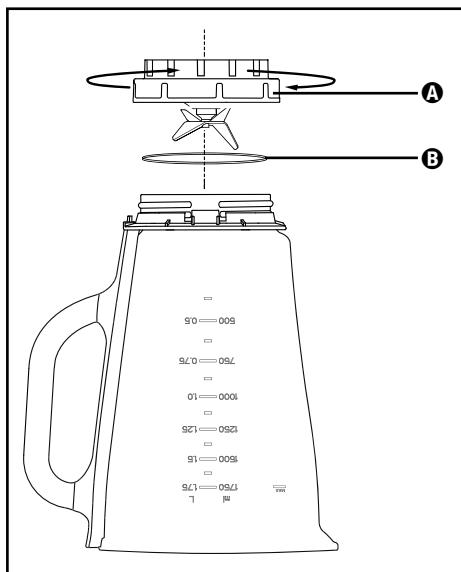
UPOZORNENIE



Kryt ❷, plniace veko ❶ a mixážny nástavec ❸ s nožom ❸ môžete umývať tiež v umývačke riadu.

- Ked' prístroj čistíte hned' po používaní, vo väčšine prípadov ho dostatočne hygienicky vyčistíte takto:
Nalejte do mixovacieho nadstavca ❸ 750 ml vody a pridajte niekoľko kvapiek jemného umývacieho prostriedku na riad. Zavorte kryt ❷ a nasadte mixovací nadstavec ❸ na blok motora ❶. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky a viackrát aktivujte pulznú funkciu tak, aby sa nôž ❸ otáčal vo vode maximálnymi otáčkami. Mixovací nadstavec ❸ potom opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby sa odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku na riad.

- Aby bolo možné lepšie odstrániť zatvrdnuté nečistoty, môžete povoliť nadstavec **A** s nožmi **4** z nádoby mixovacieho nadstavca **3**:



Obr. 3

- 1) Odoberte mixovací nadstavec **3** z bloku motora **6**. Pre lepšiu stabilitu odoberte kryt **2** tak, že ním budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek do polohy (pozri obr. 1) dovtedy, až ho budete môcť vytiahnuť smerom nahor.
- 2) Postavte prístroj hore dnom a otočte nadstavec **A** proti smeru hodinových ručičiek tak, aby sa dala uvoľniť nádoba mixovacieho nadstavca **3** (pozri obr. 3).
- 3) Umyte dôkladne obe časti v jemnom mydlovom roztoku alebo umývačke riadu.

UPOZORNENIE

V prípade potreby môžete vybrať tesniaci krúžok **B** z nadstavca **A**. Vytiahnite tesniaci krúžok **B** opatrne z nadstavca **A** a vyčistite ho v jemnom mydlovom roztoku. Potom ho opláchnite čistou vodou.

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

Čistenie bloku motoru

- 1) Povrchy vyčistíte vlhkou handričkou. Podľa potreby dajte na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu. Vytrite vlhkou handričkou namačenou 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 vyhĺbenine mixovacieho nástavca **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.

Uskladnenie

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

Zneškodnenie

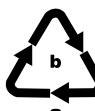


Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

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



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

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



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

Záruka spoločnosti 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 dojde k chybe materiálu alebo výrobné chyby, 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 nepredĺží. 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 prísnymi 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 považovať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používáním 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) 373587_2104 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznamená.



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) 373587_2104 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 373587_2104

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	56
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	56
Lieferumfang	56
Gerätebeschreibung	57
Technische Daten	57
Sicherheitshinweise	58
Auspacken	60
Aufstellen	60
Bedienen	61
Mixaufsatz befüllen und montieren	61
Geschwindigkeitsstufe wählen	62
Einfüllen im Betrieb	63
Mixaufsatz abnehmen	63
Nützliche Hinweise	63
Rezepte	64
Bananen-Shake	64
Vanille-Shake	64
Cappuccino-Shake	64
Tropical-Mix	65
Nuss-Nougat-Shake	65
Möhren-Shake	65
Johannisbeer-Mix	65
Hawaii-Shake	65
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	66
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	66
Reinigen	67
Mixaufsatz reinigen	67
Motorblock reinigen	69
Aufbewahren	69
Entsorgung	69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71

Einleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich bestimmt für ...

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für ...

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

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

Lieferumfang

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

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

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

Nennspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Nennleistung	600 W
Fassungsvermögen	ca. 2,3 Liter
Max. Einfüllmenge	1,75 Liter
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFÄHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser berühren!
- ▶ Kinder müssen beachtigt 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 beachtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät. Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspicken

- Entfernen Sie alle Verpackungssteile 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 Gerätes (siehe Kapitel „Reinigen“).

Aufstellen

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

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

Bedienen

⚠️ WARNUNG

- ▶ Der Motor schaltet sich aus, sobald der Mixaufsatz ③ vom Motorblock ⑥ entfernt oder der Deckel ② geöffnet wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz ③ montiert oder der Deckel ② wieder geschlossen wird. Deshalb:
 - Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz ③ fertig gefüllt 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) Nehmen Sie den Mixaufsatz ③ gerade nach oben vom Motorblock ⑥ ab.
- 2) Entfernen Sie den Deckel ②, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 3) Befüllen Sie den Mixaufsatz ③ mindestens bis zum untersten Strich der Skala ⑧ und maximal bis zur Markierung MAX. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

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

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

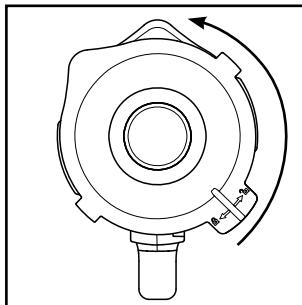


Abb.1

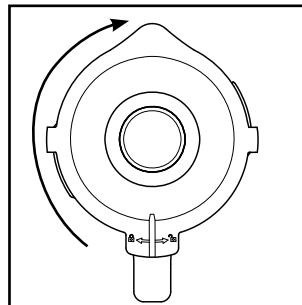


Abb.2

- 5) Drücken Sie die Dosierkappe **1** bis zum Anschlag in die Deckelloffnung.
6) Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz **3** mit dem Griff nach rechts auf den Motorblock **6**. Achten Sie dabei darauf, dass der Pfeil ▼ am Mixaufsatz **3** auf die Markierung ● am Motorblock **6** zeigt. Drehen Sie den Mixaufsatz **3** ein wenig hin und her, wenn er nicht sofort richtig sitzt. Nur wenn der Mixaufsatz **3** bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

Geschwindigkeitsstufe wählen

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

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

■ Stufe 1 – 3

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

■ Stufe 3 – 5

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

■ Stufe P (Pulsfunktion)

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

HINWEIS

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

Einfüllen im Betrieb

⚠️ WARNUNG

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

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

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

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 abnehmen. 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 Deckelloffnung hinzu.
- Wenn Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den verschlossenen Standmixer legen, können Sie das Gerät damit gut stabilisieren.

- Für das Rühren von festen oder sehr dickflüssigen Lebensmitteln kann es nützlich sein, die Stufe **P** zu verwenden, um ein Festsetzen der Schneidmesser **④** zu verhindern.

HINWEIS

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

Rezepte

Bananen-Shake

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

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

Vanille-Shake

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

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

Cappuccino-Shake

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

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

Tropical-Mix

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

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

Nuss-Nougat-Shake

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

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

Möhren-Shake

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

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

Johannisbeer-Mix

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

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

Hawaii-Shake

- 4 Bananen
- ¼ Liter Ananasssaft
- ½ Liter Milch

- 2 EL Honig
- ¼ Liter Rum

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

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

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

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

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSSCHADEN!

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

Mixaufsatzt reinigen

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

HINWEIS



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

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

- Um hartnäckige Verschmutzungen besser entfernen zu können, können Sie den Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** vom Behälter des Mixaufsatzes **3** lösen:

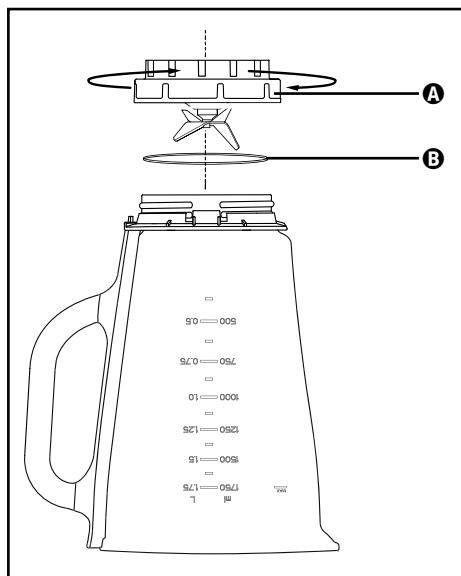


Abb. 3

- 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.
- Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie den Aufsatz **A** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Behälter des Mixaufsatzes **3** lösen lässt (siehe Abb. 3).
- Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.

HINWEIS

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

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

Aufbewahren

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

Entsorgung



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

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



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Materialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Materialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1 - 7: Kunststoffe,
20 - 22: Papier und Pappe,
80 - 98: Verbundstoffe.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 Produkteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 373587_2104 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) 373587_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

(DE) Service Deutschland

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

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 373587_2104

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacij · Stav informacií

Stav informácií · Stand der Informationen:

08 / 2021 Ident.-No.: SSTMC600A1-062021-1

IAN 373587_2104