



## BLENDER / STANDMIXER / BLENDER SSTMC 600 A1

(GB) (IE)

### BLENDER

Short manual

(FR) (BE)

### BLENDER

Guide abrégé

(CZ)

### STOLNÍ MIXÉR

Stručný návod

(SK)

### MIXÉR

Krátky návod

(DK)

### BLENDER

Kvikvejlledning

(HU)

### TURMIXGÉP

Rövid útmutató

(HR)

### BLENDER

Kratke upute za uporabu

(BG)

### БЛЕНДЕР

Кратко ръководство

(DE) (AT) (CH)

### STANDMIXER

Kurzanleitung

(NL) (BE)

### BLENDER

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

### BLENDER KIELICHOWY

Skrócona instrukcja obsługi

(ES)

### BATIDORA DE VASO

Guía breve

(IT)

### FRULLATORE

Istruzioni brevi

(SI)

### MEŠALNIK

Kratka navodila

(RO)

### BLENDER

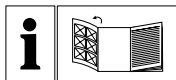
Scurte instrucțiuni

(GR)

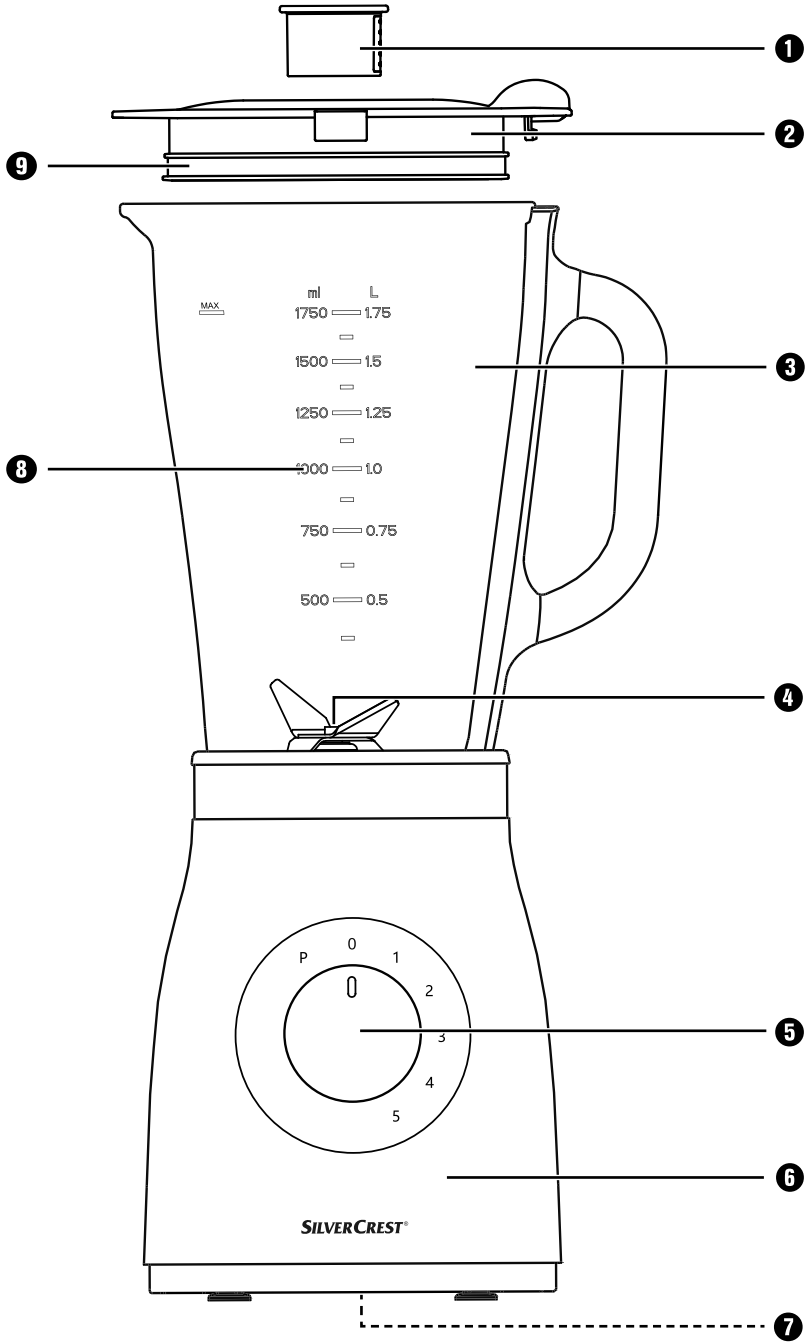
### ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Συνοπτικές οδηγίες

IAN 401188\_2204



GB/IE	Short manual	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	17
FR/BE	Guide abrégé	Page	33
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Stručný návod	Strana	65
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	81
SK	Krátky návod	Strana	97
ES	Guía breve	Página	113
DK	Kvikvejledning	Side	129
IT	Istruzioni brevi	Pagina	145
HU	Rövid útmutató	Oldal	161
SI	Kratka navodila	Stran	177
HR	Kratke upute za uporabu	Stranica	193
RO	Scurte instrucțiuni	Pagina	209
BG	Кратко ръководство	Страница	225
GR	Συνοπτικές οδηγίες	Σελίδα	241



## Content

<b>Information about this short manual</b>	<b>2</b>
<b>Intended use</b>	<b>2</b>
<b>Package contents</b>	<b>3</b>
<b>Description of the appliance</b>	<b>3</b>
<b>Technical data</b>	<b>3</b>
<b>Safety instructions</b>	<b>4</b>
<b>Setting up</b>	<b>6</b>
<b>Operation</b>	<b>7</b>
Fitting and filling the blender	7
Selecting the speed setting	8
Filling while in use	9
Removing the blender	9
<b>Useful tips</b>	<b>9</b>
<b>Recipes</b>	<b>10</b>
Banana shake	10
Vanilla shake	10
Cappucino shake	10
Tropical mix	11
Nut nougat shake	11
Carrot shake	11
Blackcurrant mix	11
Hawaii shake	12
Fruity pineapple and strawberry mix	12
Andalusian cold soup (gazpacho)	12
<b>Cleaning</b>	<b>13</b>
Cleaning the blender	13
Cleaning the motor block	15
<b>Disposal</b>	<b>15</b>
Disposal of the appliance	15
Disposal of the packaging	15
<b>Service</b>	<b>16</b>
<b>Importer</b>	<b>16</b>

## Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 401188\_2204.

### WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

## Intended use

This appliance is intended exclusively for...

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

This appliance is not intended for ...

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

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

## Package contents



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

- Motor block, with power cable and plug
- Blender
- Lid
- Measuring cap
- Short manual

## Description of the appliance

- ➊ Measuring cap
- ➋ Lid
- ➌ Blender
- ➍ Cutting blades
- ➎ Switch
- ➏ Motor block
- ➐ Cable retainer
- ➑ Scale
- ➒ Rubber lid seal

## Technical data

Nominal voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50 - 60 Hz
Nominal power consumption	600 W
Storage capacity	approx. 2.3 litres
Max. capacity	1.75 litres
Protection Class	II /  (double insulation)
CO time	3 minutes
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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

## Safety instructions

### **DANGER! ELECTRIC SHOCK!**

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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ NEVER insert your hand or fingers into the blender, especially when it is in use. The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ DO NOT remove the lid when the appliance is in operation.
- ▶ To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades!
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ Risk of injury if appliance is misused.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance is not to be used by children.
- ▶ The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Be careful when handling the appliance. The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ Take care when emptying the blender! The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ Take care when cleaning the appliance! The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ Switch the appliance off and disconnect the plug from the power supply before changing accessories or getting hold of parts that move during operation.



## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Always make sure that the blender is switched off before removing the jug from the motor block!
- ▶ Use the blender only with the supplied motor block!

## **CAUTION! MATERIAL DAMAGE!**

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

## **Setting up**

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

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

## Operation


### **WARNING!**

- ▶ The motor switches off automatically as soon as the blender **3** is removed from the motor block **6** or the lid **2** is opened. In such cases it may be easy to forget that the machine is still switched on. The motor will then start unexpectedly as soon as the blender attachment **3** is fitted or the lid **2** is closed again:


Therefore:

- Do not insert the power plug into the wall socket until the blender **3** is filled and mounted with its lid fitted and closed.
- Before fitting the blender, always check to see that the appliance is switched off or that the power plug has been removed.
- Switch the appliance off first, pull the plug out and wait until the motor has come to a standstill before removing the blender **3** or opening the lid **2**.

## Fitting and filling the blender

- 1) Remove the blender **3** from the motor block **6** in a vertical, upward motion.
- 2) Remove the lid **2** by rotating it anticlockwise towards position  (see Fig 1) until you can pull it upwards.
- 3) Fill the blender **3** to at least to the lowest line of the scale **4** and at most to the MAX mark. For optimum results, we recommend the following maximum filling quantities:

Food	Max. filling quantity	Recommended level	Recommended processing time
Liquids	1750 ml	1-3	60 sec.
Yoghurt-based drinks	1250 ml	2-5	90 sec.
Milkshakes/ smoothies	1250 ml	2-5	60-90 sec.
Pancake mix	1250 ml	3-5	90 sec.
Baby food	750 ml	5	3 min.
Mayonnaise	2 eggs 250 ml oil	3-5	90-120 sec.
Vegetable soup	1500 ml	3-5	3 min.
Ice cubes	250 ml (approx. 14-15 pieces)	P	12x

- 4) Press the lid **2** firmly down onto the blender **3**. Close the lid **2** by turning it clockwise to position  until it audibly engages (see Fig. 2). Ensure that the pouring spout on the blender **3** is closed. The motor cannot start until the lid **2** is fitted flush.

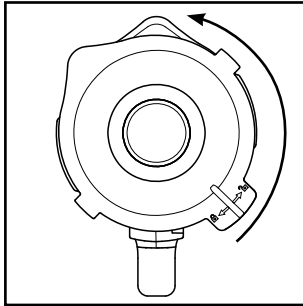


Fig. 1

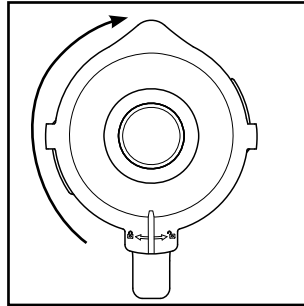




Fig. 2

- 5) Press the measuring cap **1** into the lid as far as the stop.
- 6) Place the completely filled and closed blender **3** onto the motor block **6** with the handle to the right. Make sure that the arrow  on the blender **3** points to the  marking on the motor block **6**. Turn the blender attachment **3** slightly back and forth if it does not fit properly into place immediately. The motor cannot start until the blender **3** is fitted flush to the motor unit.

## Selecting the speed setting

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

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

■ **Level 1 – 3**

for liquids or soft foodstuffs, for mixing, blending and stirring

■ **Level 3 – 5**

for more solid foods or for chopping

■ **Level P (pulse function)**

for short, powerful impulse operation, e.g. for crushing ice cubes or when cleaning. To prevent overloading the motor, the switch **5** does not lock in this position. Therefore, hold the switch **5** in this position for short periods only.

### NOTE

- Fill the blender **3** with ice cubes up to the 250 ml mark at the maximum. Otherwise, the ice cubes will not be crushed optimally.

## Filling while in use

### **WARNING!**

- ▶ If you want to add additional foods during operation, use only the measuring cap **1** provided for this purpose. Do NOT open the lid **2**.
- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender **3** while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades **4**!

To add more food while the appliance is in use, ...

- 1) Remove the measuring cap **1** from the lid **2**.
- 2) Add the ingredients.
- 3) Press the measuring cap **1** back into the lid.

## Removing the blender

Once you have finished processing the food in the attachment:

- 1) Always start by setting switch **5** to the off position ("0") and pulling out the mains plug.
- 2) Wait until the motor has come to a complete standstill before removing the blender **3**. Remove the blender **3** from the motor block **6** in a vertical, upward motion.

## Useful tips

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

- For stirring solid or very thick liquid foods, it can be useful to use level **P** to prevent the cutting blades ④ from blocking.

## NOTE

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

## Recipes

### Banana shake

- 2 bananas
- approx. 2 tbsp. sugar  
(depending on the ripeness of the bananas and personal taste)
- ½ l milk
- 1 dash of lemon juice

Peel the bananas and liquidise them at level 2. Gradually add the milk, then the sugar and the lemon juice. Keep mixing everything until you have a smooth and uniform liquid. Serve the shake chilled.

### Vanilla shake

- ¼ l milk
- 250 g vanilla ice cream
- 125 g ice cubes
- 1½ tsp. sugar

Crush the ice cubes using level **P**. Place the remaining ingredients into the mixer. Mix everything at Level 2 until the liquid has a smooth consistency.

### Cappuccino shake

- 65 ml cold espresso (or a very strong coffee)
- 65 ml milk
- 15 g sugar
- 65 g vanilla ice cream
- 100 g ice cubes

Crush the ice cubes using level **P**. Add the espresso, milk and sugar. Mix everything together at level 2 until the sugar has dissolved. Finally, add the vanilla ice cream and then briefly mix everything together at level 1.

## Tropical mix

- 125 ml pineapple juice
- 60 ml papaya juice
- 50 ml orange juice
- ½ small tin of peaches with juice
- 125 g ice cubes

Crush the ice cubes using level **P**. Place all ingredients into the mixer and blend them together at level 3.

## Nut nougat shake

- ½ l milk
- 200 g nut nougat spread
- 1 scoop of vanilla ice cream
- 50 ml cream

Add all the ingredients to the blender and mix at level 3 until everything is evenly blended together.

## Carrot shake

- 300 ml apple juice
- 500 ml carrot juice
- 4 tbsp. cooking oil (wheatgerm oil or rapeseed oil)
- 4 tbsp. of lemon juice
- Powdered ginger
- Pepper

Add the apple juice, cooking oil and lemon juice into the blender and mix everything together at level 2. Then add the carrot juice and mix everything together at level 2. To finish, add the powdered ginger and pepper to taste.

## Blackcurrant mix

- 2 tsp. honey
- 2 bananas
- ¼ l buttermilk
- ¼ l blackcurrant juice

Place all ingredients into the mixer and blend them together at level 3.

## Hawaii shake

- 4 bananas
- ¼ l pineapple juice
- ½ l milk
- 2 tbsp. honey
- ¼ l rum

Peel the bananas and liquidise them at level 2. Then add the other ingredients and mix everything together at level 1.

## Fruity pineapple and strawberry mix

- 250 ml pineapple juice
- 200 g strawberries
- 300 ml apple juice
- 4 ice cubes

Wash the strawberries and remove the green parts. Crush the ice cubes using level **P**. Liquidise them at level 2. Then add the other ingredients and mix everything together at level 1.

## Andalusian cold soup (gazpacho)

- ½ cucumber
- 1 large tomato
- 1 green pepper
- ½ onion
- 1 garlic clove
- ½ white bread roll
- ½ tsp. salt
- 1 tsp. red wine vinegar
- 1 tbsp. olive oil

Cut the vegetables into pieces approx. 2 cm in size. Start by adding the first the tomatoes and then the cucumber to the blender. Liquidise them at level 3. Add the remaining ingredients and then liquidise/blend them all together at level 3 until a smooth soup is created. Serve the soup with bread.

### NOTE

- ▶ These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guiding values. Adapt these recipe suggestions based on your personal experience.

### NOTE

- ▶ In cases of lactose intolerance, we recommend you use a lactose-free milk. Keep in mind, however, that lactose-free milk is a little sweeter.

## Cleaning

### **DANGER! ELECTRIC SHOCK!**

Before starting to clean the blender and its components:

- ▶ Ensure that the motor is switched off and the power plug removed from the socket.



Do not immerse the motor block **6** in water or other liquids. This could result in you receiving a fatal electric shock and cause damage to the appliance.

- ▶ Never open the housing of the appliance. Otherwise, there is a risk of a fatal electric shock.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Handle the cutting blades **4** with extreme caution. They are very sharp.

### **CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

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

## Cleaning the blender

- To prevent injuring yourself on the cutting blades **4**, clean the blender **3** only with a long-handled washing-up brush.
- Clean the measuring cap **1** and the lid **2** in mild soap solution. Ensure that the rubber seal **9** is correctly fitted before using the lid **2** again.

### **NOTE**



You can also clean the lid **2** together with the rubber seal **9**, the measuring cap **1** and the blender attachment **3** in the dishwasher along with the cutting blades **4**. We recommend not removing the rubber seal **9** when cleaning in the dishwasher, as it might otherwise deform.

- If you clean the appliance directly after use, you can usually achieve sufficiently hygienic cleaning results by using the following alternatives: Fill the blender **3** with 750 ml of water and add a couple of drops of mild washing up liquid. Close the lid **2** and fit the blender **3** onto the motor block **6**. Insert the mains plug into the socket and activate the pulse function a few times so that the cutting blades **4** plough through the water at maximum speed. Afterwards, rinse the blender **3** with plenty of clean water to remove any washing up liquid residues.



- To remove stubborn dirt, you can remove the attachment **A** with the cutting blades **4** from the blender jug **3**:

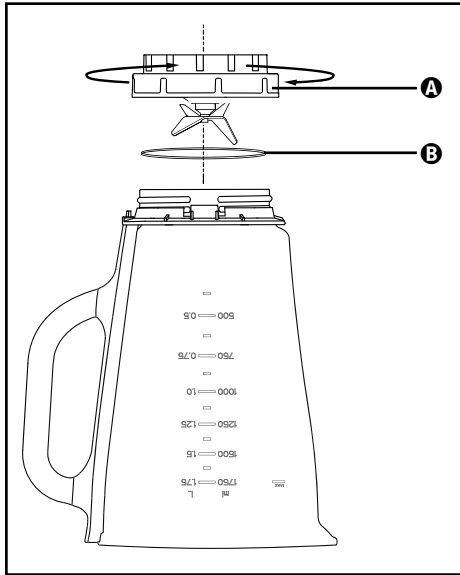



Fig. 3

- 1) Remove the blender **3** from the motor block **6**. For better stability, remove the lid **2** by turning it anticlockwise towards the  position (see Fig. 1) until you can pull it off upwards.
- 2) Turn the appliance upside down and turn the attachment **A** anticlockwise so that it can be detached from the jug of the blender **3** (see Fig. 3).
- 3) Clean both parts in a mild soap solution or in the dishwasher.

## NOTE

If necessary, you can remove the sealing ring **B** from the attachment **A**. Pull the sealing ring **B** carefully out of the attachment **A** and clean it in a mild soap solution. Rinse it off afterwards with fresh water.

- 4) Dry all parts thoroughly before reassembling them.
- 5) Replace the attachment **A** with the cutting blades **4** onto the blender jug **3** and turn it clockwise. Make sure the sealing ring **B** is inserted correctly.

## Cleaning the motor block

- 1) Clean the surfaces with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance. Then dry the surfaces thoroughly.
- 2) When cleaning, always check that the contact switch in the fitting for the blender **3** is not blocked by soiling residues. If you cannot dislodge any blockages with the corner of a piece of paper, make contact with Customer Services. Do not use any hard objects, these could damage the contact switch.

## Disposal



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

## Disposal of the appliance



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

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

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

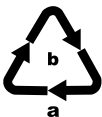


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## Disposal of the packaging



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



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

## Service

**GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 401188\_2204

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Informationen zu dieser Kurzanleitung</b> .....	<b>18</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>18</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>19</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>19</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>19</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>20</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>22</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>23</b>
Mixbehälter befüllen und montieren .....	23
Geschwindigkeitsstufe wählen .....	24
Einfüllen im Betrieb .....	25
Mixbehälter abnehmen .....	25
<b>Nützliche Hinweise</b> .....	<b>25</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>26</b>
Bananen-Shake .....	26
Vanille-Shake .....	26
Cappuccino-Shake .....	26
Tropical-Mix .....	27
Nuss-Nougat-Shake .....	27
Möhren-Shake .....	27
Johannisbeer-Mix .....	27
Hawaii-Shake .....	28
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix .....	28
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho) .....	28
<b>Reinigen</b> .....	<b>29</b>
Mixbehälter reinigen .....	29
Motorblock reinigen .....	31
<b>Entsorgung</b> .....	<b>31</b>
Gerät entsorgen .....	31
Verpackung entsorgen .....	32
<b>Service</b> .....	<b>32</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>32</b>

## Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 401 188\_2204 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

### WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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
- Mixbehälter
- Deckel
- Messbecher
- Kurzanleitung

## Gerätebeschreibung

- 1 Messbecher
- 2 Deckel
- 3 Mixbehälter
- 4 Schneidmesser
- 5 Schalter
- 6 Motorblock
- 7 Kabelaufwicklung
- 8 Skala
- 9 Gummidichtung

## Technische Daten

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

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

## Sicherheitshinweise

### **⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere am Motorblock oder Mixbehälter.
- ▶ 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 Mixbehälter, 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 Mixbehälter, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser berühren!
- ▶ Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät. Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixbehälters 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 Mixbehälter nur mit dem mitgelieferten Motorblock!

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## **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 Mixbehälter **3** vom Motorblock **1** 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 Mixbehälter **3** montiert oder der Deckel **2** wieder geschlossen wird. Deshalb:
  - Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixbehälter **3** fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
  - Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
  - Schalten Sie erst aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixbehälter **3** abnehmen oder den Deckel **2** öffnen.

## Mixbehälter befüllen und montieren

- 1) Nehmen Sie den Mixbehälter **3** gerade nach oben vom Motorblock **1** 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 Mixbehälter **3** mindestens bis zum untersten Strich der Skala **3** und maximal bis zur Markierung MAX. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

Lebensmittel	Maximale Füllmenge	Empfohlene Stufe	Empfohlene Bearbeitungszeit
Flüssigkeiten	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 Stück)	P	12x

- 4) Drücken Sie den Deckel **2** versetzt wieder fest auf den Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** verschlossen ist. Nur wenn der Deckel **2** bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

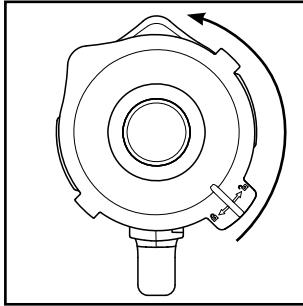


Abb.1

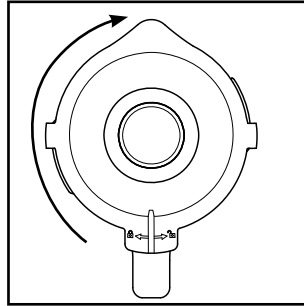


Abb.2

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

## Geschwindigkeitsstufe wählen

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

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

### ■ Stufe 1 – 3

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

### ■ Stufe 3 – 5

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

### ■ Stufe P (Pulsfunktion)

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

## HINWEIS

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

## Einfüllen im Betrieb

### **WARNUNG**

- ▶ Wenn Sie bei laufendem Betrieb etwas einfüllen möchten, dürfen Sie ausschließlich den dafür eigens vorgesehenen Messbecher **1** öffnen. Öffnen Sie keinesfalls den Deckel **2**.
- ▶ Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixbehälter **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 den Messbecher **1** aus dem Deckel **2** heraus.
- 2) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 3) Drücken Sie den Messbecher **1** anschließend wieder in die Deckelöffnung.

## Mixbehälter 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 Mixbehälter **3** abnehmen. Nehmen Sie den Mixbehälter **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 Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** ein. Sollten während des Mixens nicht alle Zutaten erfasst werden, nehmen Sie den Mixbehälter **3** vom Motorblock **6** ab, entfernen Sie den Deckel **2** und rühren Sie die Zutaten z. B. mit einem Löffel um. Setzen Sie den Mixbehälter **3** mit verschlossenem Deckel **2** wieder auf den Motorblock **6** auf und setzen Sie den Mixvorgang fort.
- Beim Mixen flüssiger Zutaten beginnen Sie zunächst mit einer geringen Menge Flüssigkeit. Geben Sie dann nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Deckelöffnung hinzu.
- Wenn Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den verschlossenen Standmixer legen, können Sie das Gerät damit gut stabilisieren.

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

## HINWEIS

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

## Rezepte

### Bananen-Shake

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

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

### Vanille-Shake

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

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

### Cappuccino-Shake

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

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

## Tropical-Mix

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

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

## Nuss-Nougat-Shake

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

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

## Möhren-Shake

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

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

## Johannisbeer-Mix

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

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

## Hawaii-Shake

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

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

## Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

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

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

## Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

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

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

### HINWEIS

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

### HINWEIS

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

## Reinigen

### ⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.



Auf keinen Fall darf der Motorblock **6** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.

- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## Mixbehälter reinigen

- Reinigen Sie den Mixbehälter **3** nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht an den Schneidmessern **4** verletzen können.
- Reinigen Sie den Messbecher **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** samt Gummidichtung **9**, den Messbecher **1** und den Mixbehälter **3** mit dem Schneidmesser **4** auch in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen, die Gummidichtung **9** für die Reinigung in der Spülmaschine nicht abzunehmen, da diese sich sonst verformen könnte.

- 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 Mixbehälter **3** mit 750 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen Sie den Deckel **2** und setzen Sie den Mixbehälter **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 Mixbehälter **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 Mixbehälter **3** lösen:

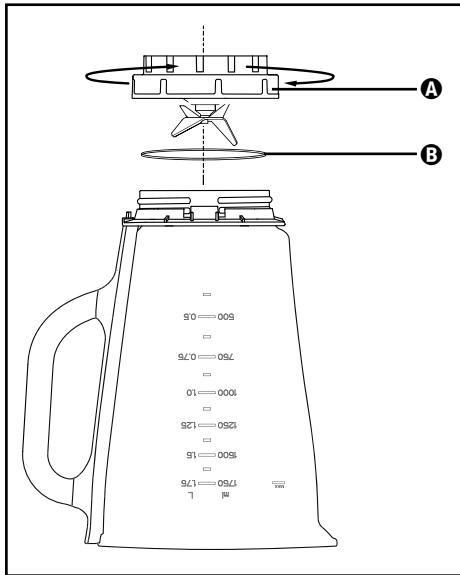



Abb. 3

- 1) Nehmen Sie den Mixbehälter **3** vom Motorblock **6**. Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie den Aufsatz **A** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Mixbehälter **3** lösen lässt (siehe Abb. 3).
- 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.

- 4) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 5) Setzen Sie Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** wieder auf den Mixbehälter **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 Mixbehälter **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.

## Entsorgung



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

## Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

### Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

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

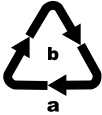


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Verpackung entsorgen



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



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

## Service

DE

### Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

AT

### Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

CH

### Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 401188\_2204

## 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](http://www.kompernass.com)

## Sommaire

<b>Informations relatives à ce guide abrégé . . . . .</b>	<b>34</b>
<b>Usage en bonne et due forme . . . . .</b>	<b>34</b>
<b>Accessoires fournis . . . . .</b>	<b>35</b>
<b>Description de l'appareil . . . . .</b>	<b>35</b>
<b>Caractéristiques techniques . . . . .</b>	<b>35</b>
<b>Instructions relatives à la sécurité . . . . .</b>	<b>36</b>
<b>Installation. . . . .</b>	<b>38</b>
<b>Utilisation. . . . .</b>	<b>39</b>
Remplir et monter le bol mixeur . . . . .	39
Sélectionner le niveau de vitesse . . . . .	40
Remplissage en marche . . . . .	41
Déposer le bol mixeur . . . . .	41
<b>Remarques utiles . . . . .</b>	<b>41</b>
<b>Recettes . . . . .</b>	<b>42</b>
Shake à la banane . . . . .	42
Shake à la vanille . . . . .	42
Shake au cappuccino . . . . .	42
Mix tropical . . . . .	43
Shake à la nougatine . . . . .	43
Shake aux carottes . . . . .	43
Mix de cassis . . . . .	43
Shake Hawaïi . . . . .	44
Mix fruité ananas-fraise . . . . .	44
Soupe froide andalouse (gazpacho) . . . . .	44
<b>Nettoyage . . . . .</b>	<b>45</b>
Nettoyage du bol mixeur . . . . .	45
Nettoyage du bloc-moteur . . . . .	47
<b>Recyclage. . . . .</b>	<b>47</b>
Recyclage de l'appareil . . . . .	47
Recyclage de l'emballage . . . . .	48
<b>Service après-vente . . . . .</b>	<b>48</b>
<b>Importateur. . . . .</b>	<b>48</b>

## Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 401 188\_2204, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

### ⚠ AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Usage en bonne et due forme

Cet appareil sert exclusivement à ...

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

Cet appareil n'est pas prévu pour ...

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

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

## Accessoires fournis



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

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

## Description de l'appareil

- ➊ Bouchon doseur
- ➋ Couvercle
- ➌ Bol mixeur
- ➍ Lames
- ➎ Sélecteur
- ➏ Bloc moteur
- ➐ Enroulement du cordon d'alimentation
- ➑ Graduation
- ➒ Joint caoutchouc couvercle

## Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Capacité	env. 2,3 litres
Niveau de remplissage maxi	1,75 litres
Classe de protection	II /  (double isolation)
Durée d'utilisation par intermittence	3 minutes
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

La durée d'utilisation par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Une fois la durée d'utilisation par intermittence écoulée, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi à température ambiante.

## Instructions relatives à la sécurité

### **⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

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

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Ne mettez jamais les doigts dans le bol mixeur. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- ▶ N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Ne mettez jamais de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures s'ils entrent en contact avec la lame en rotation rapide !

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- ▶ En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement à l'écart des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Soyez prudent en manipulant l'appareil. Les lames sont très tranchantes !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mixeur. Les lames sont très tranchantes !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! Les lames sont très tranchantes !
- ▶ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche réseau avant de remplacer des accessoires ou de saisir des pièces mobiles lors du fonctionnement.



## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Utilisez le bol mixeur exclusivement avec le bloc moteur compris dans la livraison !
- ▶ Assurez-vous que le mixer soit toujours éteint avant de retirer le bol mixeur du bloc moteur !

## **ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

## **Installation**

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


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

## Utilisation


### AVERTISSEMENT !

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

## Remplir et monter le bol mixeur

- 1) Détachez le bol mixeur **3** tout droit vers le haut du bloc moteur **6**.
- 2) Retirez le couvercle **2** en le tournant dans le sens anti-horaire en direction de la position  (voir fig. 1), jusqu'à pouvoir le retirer par le haut.
- 3) Remplissez le bol mixeur **3** au minimum jusqu'au trait inférieur de la graduation **1** et au maximum jusqu'au repère MAX. Pour d'excellents résultats, nous recommandons les quantités maximales suivantes :

Aliments	Quantité de remplissage maximale	Niveau recommandé	Durée de fonctionnement recommandée
Liquides	1750 ml	1-3	60 sec.
Boissons mélangées au yaourt	1250 ml	2-5	90 sec.
Milkshakes/ smoothies	1250 ml	2-5	60-90 sec.
Pâte à crêpes	1250 ml	3-5	90 sec.
Bouillie pour bébé	750 ml	5	3 min.
Mayonnaise	2 œufs 250 ml d'huile	3-5	90-120 sec.
Soupe aux légumes	1500 ml	3-5	3 min.
Glaçons	250 ml (env. 14-15 glaçons)	P	12x

- 4) Appuyez à nouveau fermement le couvercle **2** sur le bol mixeur **3** de manière décalée. Refermez le couvercle **2** en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il enclenche audiblement en position  (voir fig. 2). Veillez à ce que le bec verseur du bol mixeur **3** soit fermé. Le moteur ne peut démarrer que si le couvercle **2** est posé de manière alignée.

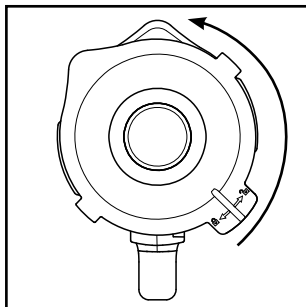


Fig. 1

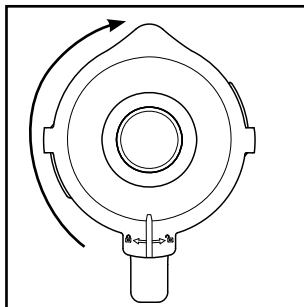


Fig. 2

- 5) Poussez le bouchon doseur **1** jusqu'en butée dans l'ouverture du couvercle.
- 6) Placez le bol mixeur **3** rempli et obturé, avec la poignée vers la droite, sur le bloc moteur **6**. Veillez ce faisant à ce que la flèche ▼ sur le bol mixeur **3** pointe sur le repère ● inscrit sur le bloc moteur **6**. Tournez un peu le bol mixeur **3** d'avant en arrière s'il ne se place pas correctement immédiatement. Le moteur ne peut démarrer que si le bol mixeur **3** repose à ras sur le bloc moteur.

## Sélectionner le niveau de vitesse

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

Amenez le sélecteur **5** sur ...

### ■ Niveaux 1-3

pour les aliments liquides ou semi-solides pour mélanger, réduire en purée et malaxer

### ■ Niveaux 3-5

pour les aliments solides ou pour mettre en morceaux

### ■ Niveau P (fonction à impulsions)

pour un mode d'opération à impulsions court et puissant, par ex. pour broyer les glaçons ou pour le nettoyage. L'interrupteur **5** ne s'enclenche pas dans cette position, pour ne pas surcharger le moteur. Par conséquent, ne maintenez pas longtemps l'interrupteur **5** dans cette position.

### REMARQUE

- ▶ Remplissez de glaçons le bol mixeur **3** jusqu'au repère 250 ml au maximum. Sinon, l'appareil ne parviendra pas au broyage optimal des glaçons.

## Remplissage en marche

### **AVERTISSEMENT !**

- ▶ Pour ajouter quelque chose lorsque l'appareil est en marche, utilisez uniquement le bouchon doseur **1** prévu à cet effet. N'ouvrez pas le couvercle **2**.
- ▶ N'introduisez pas de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur **3** lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures s'ils entrent en contact avec les lames **4** en rotation rapide !

Pour pouvoir verser quelque chose alors que l'appareil est en marche, ...

- 1) Retirez le bouchon doseur **1** du couvercle **2**.
- 2) Remplissez les ingrédients.
- 3) Poussez ensuite à nouveau le bouchon doseur **1** jusqu'en butée dans l'ouverture du couvercle.

## Déposer le bol mixeur

Une fois la transformation des produits alimentaires terminée :

- 1) Ramenez toujours le sélecteur **5** sur la position Arrêt («0») et débranchez la fiche secteur.
- 2) Attendez que le moteur se soit immobilisé avant de détacher le bol mixeur **3**. Détachez le bol mixeur **3** tout droit vers le haut du bloc moteur **6**.

## Remarques utiles

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

- Pour mélanger des produits alimentaires fermes ou très épais, il pourra être utile d'utiliser le niveau **P** pour empêcher un coincement des lames ④.

## REMARQUE

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

## Recettes

### Shake à la banane

- 2 bananes
- env. 2 c-à-s de sucre  
(selon le degré de maturité des bananes et les préférences personnelles)
- ½ l de lait
- 1 goutte de jus de citron

Pelez les bananes et réduisez-les en purée à niveau 2. Ajoutez progressivement le lait, puis le sucre et le jus de citron. Mixez le tout jusqu'à obtenir un liquide homogène. Servez le shake glacé.

### Shake à la vanille

- ¼ l de lait
- 250 g de glace à la vanille
- 125 g de glaçons
- 1 ½ c-à-c de sucre

Pilez les glaçons avec le niveau **P**. Remplissez le reste d'ingrédients dans le mixeur. Mixez sur niveau 2 jusqu'à obtention d'un liquide uniforme.

### Shake au cappuccino

- 65 ml d'expresso froid (ou de café très serré)
- 65 ml de lait
- 15 g de sucre
- 65 g de glace à la vanille
- 100 g de glaçons

Pilez les glaçons avec le niveau **P**. Ajoutez l'expresso, le lait et le sucre. Mixez le tout à niveau 2, jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Pour finir, ajoutez la glace à la vanille et mixez le tout brièvement à niveau 1.

## Mix tropical

- 125 ml de jus d'ananas
- 60 ml de jus de papaye
- 50 ml de jus d'orange
- ½ petite boîte de pêches dans leur jus
- 125 g de glaçons

Pilez les glaçons avec le niveau **P**. Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 3.

## Shake à la nougatine

- ½ l de lait
- 200 g de crème de nougatine
- 1 boule de glace à la vanille
- 50 ml de crème fraîche

Mélangez tous les ingrédients dans le mixeur à niveau 3, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

## Shake aux carottes

- 300 ml de jus de pomme
- 500 ml de jus de carotte
- 4 c-à-s d'huile (huile de germe de blé ou huile de colza)
- 4 c-à-s de jus de citron
- Gingembre en poudre
- Poivre

Mettez le jus de pomme, l'huile et le jus de citron dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 2. Ajoutez ensuite le jus de carottes et mélangez bien le tout à niveau 2. Relevez ensuite le shake à la poudre de gingembre et au poivre.

## Mix de cassis

- 2 c-à-c de miel
- 2 bananes
- ¼ l de petit-lait
- ¼ l de jus de cassis (noir)

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 3.

## Shake Hawaii

- 4 bananes
- ¼ l de jus d'ananas
- ½ l de lait
- 2 c-à-s de miel
- ¼ l de rhum

Pelez les bananes et réduisez-les en purée à niveau 2. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez le tout à niveau 1.

## Mix fruité ananas-fraise

- 250 ml de jus d'ananas
- 200 g de fraises
- 300 ml de jus de pomme
- 4 glaçons

Lavez les fraises et retirez les morceaux verts. Pilez les glaçons avec le niveau P. Réduisez-les en purée à niveau 2. Ajoutez ensuite les autres ingrédients et mélangez le tout à niveau 1.

## Soupe froide andalouse (gazpacho)

- ½ concombre
- 1 tomate charnue
- 1 poivron vert
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- ½ petit pain blanc
- ½ c-à-c de sel
- 1 c-à-c de vinaigre de vin rouge
- 1 c-à-s d'huile d'olive

Coupez les légumes en morceaux d'env. 2 cm. Mettez tout d'abord les tomates, puis les concombres dans le mixeur. Réduisez-les en purée à niveau 3. Ajoutez les autres ingrédients et réduisez-les en purée/mélangez le tout à niveau 3, jusqu'à obtenir une soupe homogène. Servez le tout avec du pain.

### REMARQUE

- ▶ Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles.

### REMARQUE

- ▶ En cas d'intolérance au lactose, nous vous recommandons d'utiliser du lait sans lactose. Toutefois, n'oubliez pas que le lait sans lactose est un peu plus sucré.

## Nettoyage

### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Avant de nettoyer le batteur-mélangeur et ses pièces :
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit éteint et que la fiche secteur soit débranchée.



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

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

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ Manipulez les lames **4** avec prudence. Elles sont très tranchantes.

### **ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

## Nettoyage du bol mixeur

- Nettoyez le bol mixeur **3** uniquement avec une brosse vaisselle manche long afin de ne pas vous blesser sur les lames **4**.
- Nettoyez le bouchon doseur **1** et le couvercle **2** dans de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux. Veillez à ce que le joint caoutchouc **9** soit correctement positionné avant de réutiliser le couvercle **2**.

### **REMARQUE**



Vous pouvez aussi laver le couvercle **2** avec le joint caoutchouc couvercle **9**, le bouchon doseur **1** et le bol mixeur **3** avec les lames **4** au lave-vaisselle. Nous recommandons de ne pas retirer le joint caoutchouc couvercle **9** pour le lavage au lave-vaisselle, sans quoi il risquerait de se déformer.

- Si vous nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation, vous parviendrez la plupart du temps à un nettoyage présentant un degré d'hygiène suffisant en procédant comme suit :  
Versez 750 ml d'eau dans le bol mixeur **3** et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Refermez le couvercle **2** puis posez le bol mixeur **3** sur le bloc moteur **6**. Branchez la fiche secteur dans la prise de courant et actionnez plusieurs fois la fonction à impulsions pour que les lames **4** battent l'eau à la vitesse maximale. Rincez ensuite le bol mixeur **3** abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.



- Pour éliminer les salissures coriaces plus facilement, vous pouvez détacher le bloc de lames **A** avec les lames **4** de la partie en verre du bol mixeur **3** :

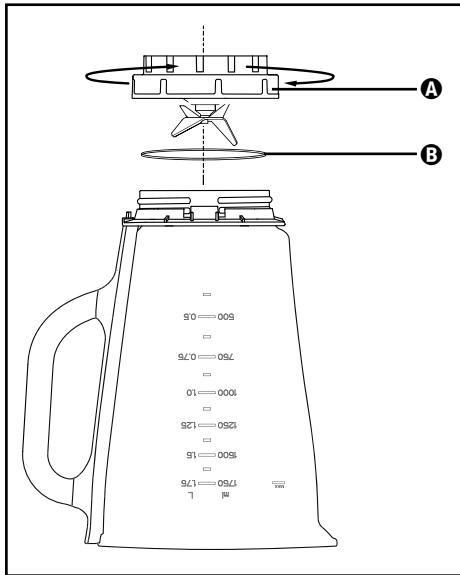



Fig. 3


- 1) Détachez le bol mixeur **3** du bloc moteur **6**. Pour une meilleure stabilité, retirez le couvercle **2** en le tournant dans le sens anti-horaire en direction de la position , jusqu'à pouvoir le retirer par le haut.
- 2) Renversez l'appareil et tournez le bloc de lames **A** dans le sens anti-horaire afin qu'il se détache du bol mixeur **3** (voir fig. 3).
- 3) Nettoyez les deux pièces soigneusement avec de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux ou au lave-vaisselle.

## REMARQUE

Si nécessaire, vous pouvez retirer l'anneau d'étanchéité **B** du bloc de lames **A**. Sortez l'anneau d'étanchéité **B** avec précaution du bloc de lames **A** et lavez-le dans de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux. Rincez-le ensuite à l'eau claire.

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

## Nettoyage du bloc-moteur

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

## Recyclage



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

## Recyclage de l'appareil



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

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

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

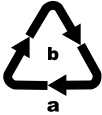


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

## Recyclage de l'emballage



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



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

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 401188\_2204

## Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Inhoudsopgave

<b>Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>50</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>50</b>
<b>Inhoud van de verpakking</b> .....	<b>51</b>
<b>Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>51</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>51</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>52</b>
<b>Plaatsen</b> .....	<b>54</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>55</b>
Mix-opzetstuk vullen en bevestigen .....	55
Snelheidsstand kiezen .....	56
Vullen tijdens bedrijf .....	57
Mix-opzetstuk afnemen .....	57
<b>Nuttige tips</b> .....	<b>57</b>
<b>Recepten</b> .....	<b>58</b>
Bananenshake .....	58
Vanilleshake .....	58
Cappuccinoshake .....	58
Tropical-mix .....	59
Noten-nougat-shake .....	59
Wortelshake .....	59
Zwarte bessen-mix .....	59
Hawaii-shake .....	60
Fruitage ananas-aardbei-mix .....	60
Andalusische koude soep (Gazpacho) .....	60
<b>Reinigen</b> .....	<b>61</b>
Mix-opzetstuk reinigen .....	61
Motorblok reinigen .....	63
<b>Afvoeren</b> .....	<b>63</b>
Apparaat afvoeren .....	63
Verpakking afvoeren .....	64
<b>Service</b> .....	<b>64</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>64</b>

## Informatie bij deze beknpte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 401188\_2204 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

### ⚠ WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.

De beknpte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknpte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor...

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

Het apparaat is niet bestemd voor...

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

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

## Inhoud van de verpakking



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

- Motorblok, met netsnoer en netstekker
- Mix-opzetstuk
- Deksel
- Vuldop
- Beknopte gebruiksaanwijzing

## Apparaatbeschrijving

- 1 Vuldop
- 2 Deksel
- 3 Mix-opzetstuk
- 4 Snijmes
- 5 Schakelaar
- 6 Motorblok
- 7 Kabelspoel
- 8 Schaalverdeling
- 9 Rubberen afdichting deksel

## Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Capaciteit	ca. 2,3 liter
Max. vulhoeveelheid	1,75 liter
Beveiligingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd	3 minuten
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

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

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!**

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

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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



## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Gebruik het mix-opzetstuk uitsluitend met het meegeleverde motorblok.
- ▶ Vergewis u ervan dat de mixer uitgeschakeld is voordat u het mix-opzetstuk van het motorblok afhaalt.

## **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

## **Plaatsen**

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

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

## Bediening


### WAARSCHUWING!

- ▶ De motor wordt uitgeschakeld zodra het mix-opzetstuk ③ van het motorblok ⑥ wordt gehaald of het deksel ② wordt geopend. Mogelijk wordt dan over het hoofd gezien dat de machine nog is ingeschakeld. De motor start dan onverwacht zodra het mix-opzetstuk ③ wordt bevestigd of het deksel ② weer wordt gesloten:


Daarom:

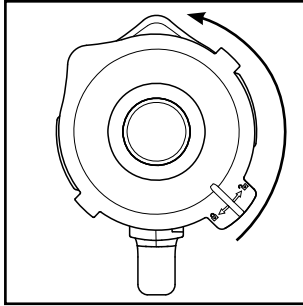
- Doe de netstekker pas in het stopcontact als u klaar bent met het vullen van het mix-opzetstuk ③ en dit gesloten is bevestigd.
- Vergewis u er vóór het bevestigen van dat het apparaat uitgeschakeld is of dat de netstekker uit het stopcontact is gehaald.
- Schakel het apparaat eerst uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor stilstaat voordat u het mix-opzetstuk ③ van het apparaat neemt of het deksel ② opent.

## Mix-opzetstuk vullen en bevestigen

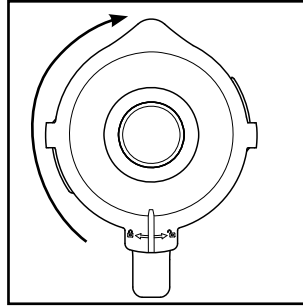
- 1) Haal het mix-opzetstuk ③ recht omhoog van het motorblok ⑥ af.
- 2) U kunt het deksel ② verwijderen, als u het zover tegen de wijzers van de klok in naar de stand  draait (zie afb. 1) dat u het deksel er omhoog af kunt trekken.
- 3) Vul het mix-opzetstuk ③ minimaal tot aan de onderste streep van de schaalverdeling ③ en maximaal tot aan de MAX-markering. Voor optimale resultaten adviseren wij de volgende maximale vulhoeveelheden:

Levensmiddel	Maximale vulhoeveelheid	Aanbevo- len stand	Aanbevo- len bewerkingstijd
Vloeistoffen	1750 ml	1-3	60 sec.
Yoghurt-mixdrankjes	1250 ml	2-5	90 sec.
Milkshakes/smoothies	1250 ml	2-5	60-90 sec.
Pannenkoekenbeslag	1250 ml	3-5	90 sec.
Babypuree	750 ml	5	3 min.
Mayonaise	2 eieren 250 ml olie	3-5	90-120 sec.
Groentesoep	1500 ml	3-5	3 min.
Ijsklontjes	250 ml (ca. 14-15 stuks)	P	12x

- 4) Druk vervolgens het deksel **2** weer vast op het mix-opzetstuk **3**. Sluit het deksel **2** door het met de wijzers van de klok mee naar de positie  te draaien tot het deksel hoorbaar vastklikt (zie afb. 2). Zorg dat ook de schenkruit van het mix-opzetstuk **3** gesloten is. Alleen als het deksel **2** goed sluitend is geplaatst, kan de motor starten.



Afb. 1



Afb. 2

- 5) Druk de vuldop **1** tot aan de aanslag in de dekselopening.
- 6) Plaats het gevulde en gesloten mix-opzetstuk **3** met de greep naar rechts op het motorblok **6**. Zorg er daarbij voor dat de pijl ▼ op het mix-opzetstuk **3** naar de markering ● op het motorblok **6** wijst. Draai het mix-opzetstuk **3** lichtjes heen en weer wanneer het niet onmiddellijk goed zit. Alleen als het mix-opzetstuk **3** goed op het motorblok zit, kan de motor starten.

## Snelheidsstand kiezen

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

Zet de schakelaar **5** op...

### ■ Stand 1 – 3

voor vloeibare of matig vaste levensmiddelen, om te mengen, pureren of roeren

### ■ Stand 3 – 5

voor vastere levensmiddelen of om klein te hakken

### ■ Stand P (pulsfunctie)

voor kort, krachtig impulsbedrijf, bijv. om ijsklontjes te crushen of om te reinigen. De schakelaar **5** blijft in deze stand niet staan, om de motor niet te overbelasten. Houd de schakelaar **5** daarom maar kort in deze stand.

## OPMERKING

- Vul het blenderopzetstuk **3** met ijsblokjes tot aan de markering van 250 ml. Anders maakt het apparaat de ijsklontjes niet optimaal klein.

## Vullen tijdens bedrijf

### **WAARSCHUWING!**

- ▶ Indien u tijdens het bedrijf iets wilt vullen, mag u hiervoor alleen de vuldop **1** die hiervoor bestemd is openen. Open in geen geval het deksel **2**.
- ▶ Zet nooit bestek of dergelijke in het mix-opzetstuk **3** wanneer het apparaat in bedrijf is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het snel draaiende snijmes **4** aanraken!

Om tijdens het bedrijf iets te kunnen vullen, ...

- 1) Trek de vuldop **1** uit het deksel **2**.
- 2) Vul met de ingrediënten.
- 3) Druk de vuldop **1** daarna weer in de dekselopening.

## Mix-opzetstuk afnemen

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

- 1) Zet de schakelaar **5** altijd eerst op de stand "0" en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- 2) Wacht tot de motor stilstaat voordat u het mix-opzetstuk **3** verwijdert. Haal het mix-opzetstuk **3** recht omhoog van het motorblok **6** af.

## Nuttige tips

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

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

## OPMERKING

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

## Recepten

### Bananenshake

- 2 bananen
- ca. 2 eetlepels suiker  
(naar gelang rijpheid van de bananen en persoonlijke smaak)
- ½ liter melk
- 1 scheutje citroensap

Pel de bananen en pureer deze op stand 2. Voeg de melk beetje bij beetje toe, dan de suiker en het citroensap. Mix alles zo lang, totdat een gelijkmatige vloeistof ontstaat. Serveer de shake ijskoud.

### Vanilleshake

- ¼ liter melk
- 250 g vanille-ijs
- 125 g ijsklontjes
- 1 ½ theelepels suiker

Crush de ijsblokjes met de stand **P**. Doe de overige ingrediënten in de mixer. Meng alles zo lang op stand 2 tot er een gelijkmatige vloeistof ontstaat.

### Cappuccinoshake

- 65 ml koude espresso (of heel sterke koffie)
- 65 ml melk
- 15 g suiker
- 65 g vanille-ijs
- 100 g ijsklontjes

Crush de ijsblokjes met de stand **P**. Doe de espresso, de melk en de suiker erbij. Mix alles op stand 2, totdat de suiker is opgelost. Voeg tot slot het vanille-ijs toe en mix alles kort door elkaar op stand 1.

## Tropical-mix

- 125 ml ananassap
- 60 ml papayasap
- 50 ml sinaasappelsap
- ½ klein blikje perzikken op sap
- 125 g ijsklontjes

Crush de ijsblokjes met de stand **P**. Doe alle ingrediënten in de mixer en meng alles door elkaar op stand 3.

## Noten-nougat-shake

- ½ liter melk
- 200 g noten-nougat-pasta
- 1 bolletje vanille-ijs
- 50 ml room

Meng alle ingrediënten in de mixer op stand 3, totdat alles gelijkmatig is gemengd.

## Wortelshake

- 300 ml appelsap
- 500 ml wortelsap
- 4 eetlepels olie (tarwekiemolie of koolzaadolie)
- 4 eetlepels citroensap
- gemberpoeder
- peper

Doe het appelsap, de olie en het citroensap in de mixer en meng alles op stand 2. Voeg dan het wortelsap toe en meng alles door elkaar op stand 2. Breng de shake op smaak met gemberpoeder en peper.

## Zwarte bessen-mix

- 2 theelepels honing
- 2 bananen
- ¼ liter karnemelk
- ¼ liter bessensap (zwart)

Doe alle ingrediënten in de mixer en meng alles door elkaar op stand 3.

## Hawaii-shake

- 4 bananen
- ¼ liter ananassap
- ½ liter melk
- 2 EL honing
- ¼ liter rum

Pel de bananen en pureer deze op stand 2. Voeg de andere ingrediënten toe en meng alles op stand 1.

## Fruitige ananas-aardbei-mix

- 250 ml ananassap
- 200 g aardbeien
- 300 ml appelsap
- 4 ijsklontjes

Was de aardbeien en verwijder het groen. Crush de ijsblokjes met de stand **P**. Pureer ze op stand 2. Voeg dan de overige ingrediënten toe en mix alles op stand 1.

## Andalusische koude soep (Gazpacho)

- ½ komkommer
- 1 vleestomaat
- 1 groene paprika
- ½ ui
- 1 knoflookteen
- ½ wit broodje
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel rode wijnazijn
- 1 eetlepel olijfolie

Snijd de groente in ca. 2 cm grote stukken. Doe eerst de tomaten en daarna de komkommer in de mixer. Pureer deze op stand 3. Voeg de overige ingrediënten toe en pureer/meng alles op stand 3, totdat een gelijkmatige soep ontstaat. Serveer het geheel met brood.

### OPMERKING

- ▶ Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggeraties aan met uw persoonlijke bevindingen.

### OPMERKING

- ▶ In geval van lactose-intolerantie adviseren wij u lactosevrije melk te gebruiken. Houd er echter rekening mee dat lactosevrije melk iets zoeter is.

## Reinigen

### **⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

Alvorens de blender en de accessoires te reinigen:

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



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

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

### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Ga voorzichtig om met de snijmessen **4**. Ze zijn heel scherp.

### **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

## Mix-opzetstuk reinigen

- Reinig het mix-opzetstuk **3** alleen met een afwasborstel met een lange steel, zodat u zich niet aan de snijmessen **4** kunt verwonden.
- Reinig de vuldop **1** en het deksel **2** in mild zeepsop. Let erop dat de rubberen afdichting **9** goed vastzit, voordat u het deksel **2** opnieuw gebruikt.

### **OPMERKING**

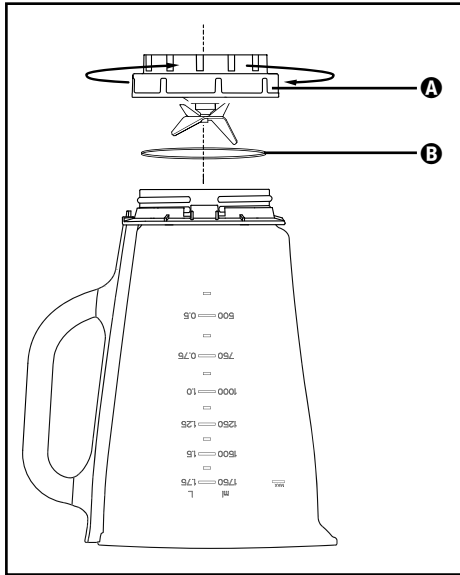


U kunt het deksel **2** met de rubberen afdichting **9**, de vuldop **1** en het mix-opzetstuk **3** met het snijmes **4** ook in de vaatwasser reinigen. We raden aan de rubberen afdichting **9** voor reiniging in de vaatwasser niet te verwijderen, omdat ze anders kan vervormen.


- Wanneer u het apparaat direct na gebruik reinigt, bereikt u in de meeste gevallen op de volgende manier een voldoende hygiënische reiniging: Vul het mix-opzetstuk **3** met 750 ml water en voeg enkele druppels mild afwasmiddel toe. Sluit het deksel **2** en plaats het mix-opzetstuk **3** op het motorblok **6**. Steek de stekker in het stopcontact en activeer een paar keer de pulsfunctie, zodat de snijmessen **4** met maximaal toerental door het water bewegen. Spoel daarna het mix-opzetstuk **3** met veel schoon water uit, zodat alle afwasmiddel is verwijderd.



- Om hardnekkig vuil beter te kunnen verwijderen kunt u opzetstuk **A** met de snijmesses **4** losmaken van het reservoir van het mix-opzetstuk **3**:



Afb. 3


- 1) Haal het mix-opzetstuk **3** van het motorblok **6**. Om ervoor te zorgen dat het mix-opzetstuk stevig vastzit, verwijdert u het deksel **2** door het zover linksom in de richting van stand  te draaien (zie afb. 1) dat u het deksel er omhoog af kunt trekken.
- 2) Zet het apparaat op de kop en draai opzetstuk **A** linksom, zodat het loskomt van het reservoir van het mix-opzetstuk **3** (zie afb. 3).
- 3) Reinig beide delen grondig in mild zeepsop of in de vaatwasser.

## OPMERKING

Zo nodig kunt u de afdichtingsring **B** uit het opzetstuk **A** halen. Trek de afdichtingsring **B** voorzichtig uit opzetstuk **A** en reinig hem in mild zeepsop. Spoel hem daarna af met schoon water.

- 4) Droog alles goed af voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- 5) Plaats opzetstuk **A** met de snijmesses **4** weer op het reservoir van het mix-opzetstuk **3** en draai het rechtsom vast. Zorg dat de afdichtingsring **B** correct is bevestigd.

## Motorblok reinigen

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

## Afvoeren



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

## Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

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

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

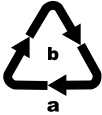


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

## Verpakking afvoeren



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 401188\_2204

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DUITSLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Obsah

<b>Informace k tomuto stručnému návodu</b> .....	<b>66</b>
<b>Účel použití</b> .....	<b>66</b>
<b>Obsah balení</b> .....	<b>67</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>67</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>67</b>
<b>Bezpečnost</b> .....	<b>68</b>
<b>Umístění</b> .....	<b>70</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>71</b>
Naplnění a montáž mixovacího nástavce .....	71
Volba stupně rychlosti .....	72
Plnění za provozu .....	73
Sejmutí mixovacího nástavce .....	73
<b>Užitečné pokyny</b> .....	<b>73</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>74</b>
Banánový shake .....	74
Vanilkový shake .....	74
Cappucino shake .....	74
Tropical mix .....	75
Nugátovo-ořechový shake .....	75
Mrkvový shake .....	75
Rybízový mix .....	75
Hawaii shake .....	76
Ovocný ananasovo-jahodový mix .....	76
Andaluská studená polévka (gazpacho) .....	76
<b>Čištění</b> .....	<b>77</b>
Čištění mixovacího nástavce .....	77
Čištění motorového bloku .....	79
<b>Likvidace</b> .....	<b>79</b>
Likvidace přístroje .....	79
Likvidace obalu .....	79
<b>Servis</b> .....	<b>80</b>
<b>Dovozce</b> .....	<b>80</b>

## Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 401188\_2204 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

### ⚠ VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny 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
- stručný návod

## Popis přístroje

- ❶ Plnicí kryt
- ❷ Víko
- ❸ Mixovací nástavec
- ❹ Řezací nůž
- ❺ Spínač
- ❻ Blok motoru
- ❼ Navíjení kabelu
- ❽ Stupnice
- ❾ 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 přehřál, a tím poškodil motor. Po uplynutí udané krátké provozní doby musí zůstat přístroj vypnutý do té doby, než motor zchladne.

## Bezpečnost

### **⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

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

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Nesahejte nikdy do mixovacího nástavce, zejména ne za provozu. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Pokud je zařízení v chodu, víko neotvírejte.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu.

**⚠ 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 přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Buďte opatrní při manipulaci s přístrojem. Nože jsou velmi ostré!
- ▶ Buďte opatrní při vyprazdňování mixéru! Nože jsou velmi ostré!
- ▶ Buďte opatrní při čištění přístroje! Nože jsou velmi ostré!
- ▶ Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky ještě předtím, než vyměníte příslušenství nebo se dotknete dílů, které byly během provozu v pohybu.



## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

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

## **POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívejte přístroj v místě přímého slunečního záření nebo v tepelném dosahu zařízení generujících teplo.
- ▶ Nikdy do mixovacího nástavce nelijte vařící tekutiny! Nechte je nejprve zchladnout na vlažnou teplotu.
- ▶ Neprovozujte nikdy přístroj v prázdném stavu, t.j. bez přísad v mixovacím nástavci.

## **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 přísavky mohly dobře uchytit napevno, a aby v případě vibrací nedošlo k převrácení spotřebiče,
  - aby kabel 6 nezasahoval do pracovní oblasti a nehrozilo převrnutí přístroje v důsledku nechtěného zachycení kabelu.

## Obsluha


### VÝSTRAHA!

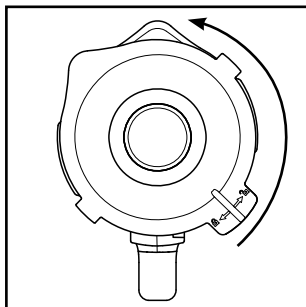
- ▶ Motor se vypne, jakmile se mixovací nástavec ③ sejme z bloku motoru ⑥ nebo se otevře víko ②. Pak lze snadno přehlednout, že je přístroj ještě pořád zapnutý. Motor se pak neočekávaně spustí, jakmile se nasadí mixovací nástavec ③ nebo se víko ② opět uzavře:
  - Strčte zástrčku do zásuvky až tehdy, 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, a až poté sejměte mixovací nástavec ③ nebo otevřete víko ②.

## Naplnění a montáž mixovacího nástavce

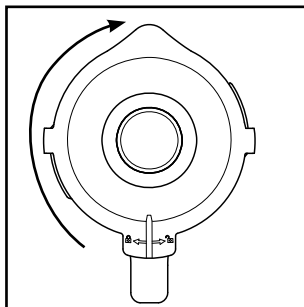
- 1) Sejměte mixovací nástavec ③ rovně nahoru z bloku motoru ⑥.
- 2) Sejměte víko ② jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do pozice  (viz obr. 1), dokud jej nebudete moci stáhnout směrem nahoru.
- 3) Mixovací nástavec ③ plňte alespoň k dolní čáře stupnice ⑧ a maximálně po značku MAX. 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) Nasadíte 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, rozměňování 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 nezařízení motoru nezaklapne přepínač **5** do této polohy. Držte proto přepínač **5** v této poloze pouze krátce.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Naplňte mixovací nástavec **3** maximálně 250 ml kostkami ledu. Jinak přístroj ledové kostky optimálně nerozdrtí.

## Plnění za provozu

### **VÝSTRAHA!**

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

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

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

## Sejmutí mixovacího nástavce

Když je zpracování naplněných potravin ukončeno:

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

## Užitečné pokyny

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

- Pro míchání pevných nebo velmi hustých potravin může být výhodné použít stupeň **P**, aby nedošlo k zaseknutí řezacího nože **4**.

## UPOZORNĚNÍ

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

## Recepty

### Banánový shake

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

Oloupejte banány a rozmixujte je na stupni 2. Přilévejte 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

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

### Cappucino shake

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

Rozdrťte kostky ledu stupněm **P**. Přidejte k tomu espresso, mléko a cukr. Mixujte vše na stupni 2, dokud se cukr nerozpustí. 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

Rozdrťte 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 krému
- 1 kopeček vanilkové zmrzliny
- 50 ml smetany

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

## Mrkvový shake

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

Dejte do mixéru jablečnou šťávu, olej a citrónovou 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

Oloupejte 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 jablečné šťávy
- 4 kostky ledu

Jahody dobře umyjte a odstraňte stopky. Rozdrťte 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 zkušenosti.

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

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

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ S řezacími noži **4** 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 **3** čistěte jen kartáčem na nádobí s dlouhou rukojetí, tak abyste se nemohli zranit o nože **4**.
- Umyjte plnicí kryt **1** a víko **2** v jemném mýdlovém roztoku. Dbejte na to, aby gumové těsnění **9** správně sedělo, než poté znovu použijete víko **2**.

### **UPOZORNĚNÍ**

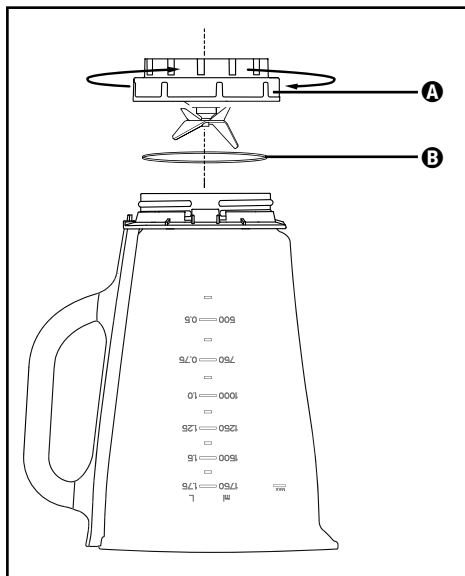


Víko **2** včetně gumového těsnění **9**, plnicí kryt **1** a mixovací nástavec **3** s řezacím nožem **4** můžete mýt také v myčce nádobí. Doporučujeme neodstraňovat gumové těsnění **9** pro mytí v myčce nádobí, protože jinak by se mohlo zdeformovat.


- Pokud přístroj čistíte ihned po použití, docílíte ve většině případů dostatečně hygienického vyčištění následující alternativou:  
Do mixovací nádoby **3** nalijte 750 ml vody a přidejte pár kapek jemného mycího prostředku. Uzavřete víko **2** a nasadte mixovací nástavec **3** na blok motoru **6**. Zastrčte sířovou zástrčku do zásuvky a několikrát stiskněte pulzní funkci, aby řezací nože **4** proplouvaly vodou s maximálními otáčkami. Mixovací nástavec **3** poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.



- Aby bylo možné lépe odstranit nepoddajné nečistoty, můžete nástavec **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 nebudete moci stáhnout směrem nahoru.
- 2) Příklad postavte vzhůru nohama a nástavec **A** otáčejte 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 vyčistěte 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 zkontrolujte, aby kontaktní spínač v uložení nástavce **3** nebyl zablokován zbytky nečistot. Nemůžete-li tyto zbytky nečistot odstranit různým listu papíru, obraťte se na zákaznický servis. V žádném případě nepoužívejte tvrdý předmět, kontaktní spínač by se tím mohl poškodit.

## Likvidace



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

## Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

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

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



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

## Likvidace obalu



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



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

## Servis

**CZ** **Servis Česko**  
Tel.: 800143873  
E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 401188\_2204

## 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](http://www.kompernass.com)

## Spis treści

<b>Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi</b> .....	<b>82</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>82</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>83</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>83</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>83</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>84</b>
<b>Ustawianie</b> .....	<b>86</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>87</b>
Napełnianie i montowanie przystawki miksującej .....	87
Wybór stopnia prędkości .....	88
Napełnianie podczas pracy .....	89
Zdejmowanie przystawki miksującej .....	89
<b>Przydatne wskazówki</b> .....	<b>89</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>90</b>
Shake bananowy .....	90
Shake waniliowy .....	90
Shake Cappuccino .....	90
Koktajl tropikalny .....	91
Shake z kremem nugatowo-orzechowym .....	91
Shake marchewkowy .....	91
Koktajl porzeczkowy .....	91
Shake po hawajsku .....	92
Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy .....	92
Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho) .....	92
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>93</b>
Czyszczenie przystawki miksującej .....	93
Czyszczenie bloku silnika .....	95
<b>Utylizacja</b> .....	<b>95</b>
Utylizacja urządzenia .....	95
Utylizacja opakowania .....	96
<b>Serwis</b> .....	<b>96</b>
<b>Importer</b> .....	<b>96</b>

## Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 401188\_2204 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do ...

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

Do czego nie jest przeznaczone to urządzenie ...

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

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

## Zakres dostawy



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

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

## Opis urządzenia

- ❶ przykrywka otworu wlotowego
- ❷ pokrywka
- ❸ przystawka miksująca
- ❹ nóż tnący
- ❺ przetąacznik
- ❻ blok silnika
- ❼ schowek na kabel zasilający
- ❽ skala
- ❾ Uszczelka gumowa pokrywki

## Dane techniczne

Napięcie nominalne	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Pojemność	ok. 2,3 litra
Maksymalne napełnienie	1,75 l
Klasa ochronności	II /  (podwójna izolacja)
Czas pracy ciągłej	3 minuty
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

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

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

### **⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nigdy nie wkładaj ręk do przystawki miksującej, szczególnie podczas pracy urządzenia. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Nigdy nie otwieraj pokrywy, gdy urządzenie znajduje się w trakcie pracy.
- ▶ Nie wolno pozostawiać żelazka parowego bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci.

**⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEN!**

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



## **⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Należy się upewnić, aby mikser był zawsze wyłączony, zanim zacznie zdejmować się przystawkę miksującą z bloku silnika!
- ▶ Przystawkę miksującą należy używać wyłącznie z dołączonym do niej blokiem silnika.

## **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

## **Ustawianie**

Po wyczyszczeniu wszystkich części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”:

- Jak należy ustawić urządzenie, ...
  - by kabel sieciowy wychodził przez otwór z tyłu,
  - wtyczka musi się znajdować w łatwo dostępnym miejscu, by móc ją szybko wyciągnąć z gniazdka w razie wystąpienia niebezpieczeństwa.
  - aby stało ono stabilnie na podstawie i możliwe było przyssanie się przyssawek uniemożliwiając w ten sposób przewrócenie się urządzenia po wystąpieniu drgań.
  - kabel sieciowy nie może sięgać do obszaru roboczego, ponieważ przypadkowe pociągnięcie za kabel mogłoby spowodować przewrócenie urządzenia.

## Obsługa


### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

- ▶ Silnik wyłącza się, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zdjęta z bloku silnika ❶ lub po otwarciu pokrywy ❷. W związku z tym można przeoczyć, że maszyna pozostaje w dalszym ciągu włączona. Silnik uruchamia się wtedy nagle, gdy tylko przystawka miksująca ❸ zostanie zamontowana lub ponownie zamknie się pokrywę ❷.

Dlatego:

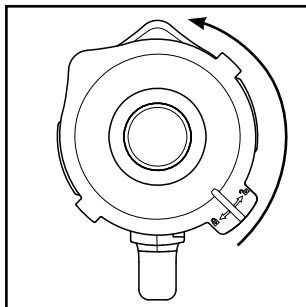
- Podłączaj wtyczkę do gniazdka dopiero wtedy, gdy przystawka miksująca ❸ będzie do końca zapelniona i założona z zamknięciem.
- Zawsze przed przystąpieniem do zamontowania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone lub wtyczka wyciągnięta z gniazdka.
- Najpierw wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyk sieciowy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

## Napełnianie i montowanie przystawki miksującej

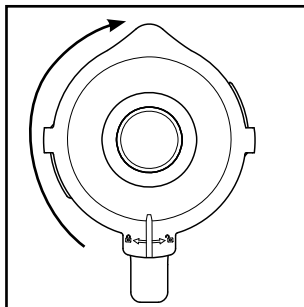
- 1) Zdejmij przystawkę miksującą ❸ prosto do góry z bloku silnika ❶.
- 2) Zdemonstuj pokrywę ❷, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji  (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 3) Napełnij przystawkę miksującą ❸ co najmniej do kreski umieszczonej najniżej na skali ❸ i maksymalnie do oznaczenia MAX. Dla uzyskania optymalnych wyników zalecamy następujące maksymalne ilości napełnienia:

Produkt spożywczy	Maksymalna ilość napełnienia	Zalecany stopień	Zalecany czas obróbki
Płyny	1750 ml	1–3	60 sek.
Koktajle jogurtowe	1250 ml	2–5	90 sek.
Szejki mleczne / smoothies	1250 ml	2–5	60–90 sek.
Ciasto na naleśniki	1250 ml	3–5	90 sek.
Przecier dla niemowlaka	750 ml	5	3 min
Majonez	2 jajka 250 ml oleju	3–5	90–120 sek.
Zupa jarzynowa	1500 ml	3–5	3 min
Kostki lodu	250 ml (ok. 14–15 szt.)	P	12x

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



Rys. 1



Rys. 2

- 5) Włóż przykrywkę otworu wlotowego ① w otwór przykrywki i obróć ją dokręcając w prawo.
- 6) Załóż napełnioną i zamkniętą przystawkę miksującą ③ z uchwytem skierowanym w prawo na blok silnika ⑥. Uważaj przy tym na to, aby strzałka ▼ na przystawce miksującej ③ wskazywała na oznaczenie ● na bloku silnika ⑥. Obróć przystawkę miksującą ③ lekko w jedną i w drugą stronę, jeśli nie zablokuje się od razu w odpowiednim miejscu. Silnik uruchomi się tylko wtedy, gdy przystawka miksująca ③ zostanie dokładnie założona.

## Wybór stopnia prędkości

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

Ustaw przełącznik ⑤ na ...

### ■ Stopień 1 – 3

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

### ■ Stopień 3 – 5

do stałych produktów spożywczych lub do rozdrabniania

### ■ Stopień P (funkcja pracy impulsowej)

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

## WSKAZÓWKA

- ▶ Napełnij nasadkę blendera ❸ kostkami lodu do poziomu zaznaczonego kreską (maksymalnie 250 ml). Urządzenie nie przerobi optymalnie większej ilości kostek lodu.

## Napełnianie podczas pracy

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ By uzupełnić składniki podczas pracy, należy to wykonywać wyłącznie przez przewidzianą do tego przykrywkę otworu wlotowego ❶. Nigdy nie otwieraj pokrywki ❷.
- ▶ Nigdy nie wkładaj do przystawki miksującej ❸ sztućców ani żadnych przyrządów do mieszania podczas pracy urządzenia. Występuje poważne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń gdy włożone przedmioty dotkną obracających się z dużą prędkością noży tnących ❹.

Uzupełnianie produktów podczas pracy urządzenia, ...

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

## Zdejmowanie przystawki miksującej

Po zakończeniu obróbki napełnionych produktów spożywczych:

- 1) Ustawiaj zawsze najpierw przełącznik ❺ w położeniu wyłączonym („0”) i następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.
- 2) Odczekaj najpierw do pełnego zatrzymania silnika, zanim zdejmiesz przystawkę miksującą ❸. Zdejmij przystawkę miksującą ❸ prosto do góry z bloku silnika ❻.

## Przydatne wskazówki

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

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

## WSKAZÓWKA

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

## Przepisy

### Shake bananowy

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

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

### Shake waniliowy

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

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

### Shake Cappucino

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

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

## Koktajl tropikalny

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

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

## Shake z kremem nugatowo-orzechowym

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

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

## Shake marchewkowy

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

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

## Koktajl porzeczkowy

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

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

## Shake po hawajsku

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

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

## Owocowy koktajl ananasowo-truskawkowy

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

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

## Chłodnik andaluzyjski (Gazpacho)

- ½ ogórka
- 1 mięsisty pomidor
- 1 zielona papryka
- ½ cebula
- 1 ząbek czosnku
- ½ bułki pszennej
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka czerwonego octu winnego
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Warzywa kroimy na kawałki o wielkości 2 cm.

Do miksera wkładamy najpierw pomidory, a następnie ogórki. Warzywa miksujemy na 3 stopniu. Dodajemy pozostałe składniki i miksujemy/mieszamy całość na 3 stopniu, aż do uzyskania jednorodnej konsystencji zupy. Chłodnik podajemy z chlebem.

### WSKAZÓWKA

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


### WSKAZÓWKA

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

## Czyszczenie

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

Przed przystąpieniem do czyszczenia miksera i jego elementów:

- ▶ Upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone, a wtyczka sieciowa jest wyjęta z gniazdka.
-  Bloku silnika **6** nie wolno w żadnym wypadku zanurzać w wodzie ani nie narażać w żaden inny sposób na działanie wilgoci. Może stwarzać to niebezpieczeństwo śmiertelnego porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. Inaczej zachodzi niebezpieczeństwo wypadku lub śmiertelne niebezpieczeństwo porażenia prądem.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Ostrożnie obchodzić się z nożami tnącymi **4**. Są one bardzo ostre.

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

## Czyszczenie przystawki miksującej

- Przystawkę miksującą **3** czyść wyłącznie szczotką na długim drążku, by uniknąć dotykania noży tnących **4** rękoma.
- Umyj przykrywkę otworu wlotowego **1** i pokrywkę **2** w łagodnym roztworze wody z mydłem. Upewnij się, że gumowa uszczelka **9** jest prawidłowo osadzona, zanim ponownie użyjesz pokrywki **2**.

### **WSKAZÓWKA**

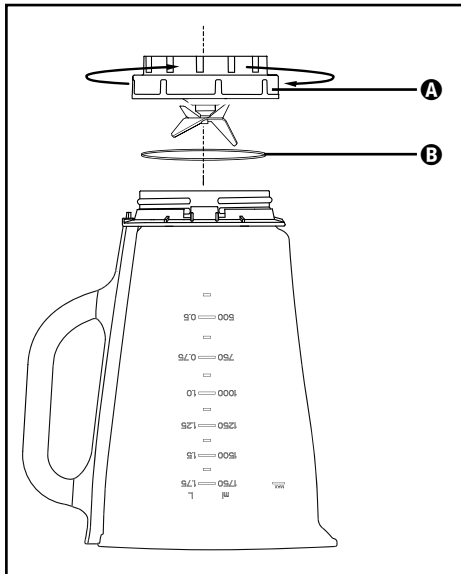


Pokrywkę **2** wraz z gumową uszczelką **9**, przykrywkę otworu wlotowego **1** i przystawkę miksującą **3** wraz z nożem tnącym **4** można zmywać również w zmywarce do naczyń. Zalecamy, aby nie zdejmować gumowej uszczelki **9** do zmywania w zmywarce, ponieważ może to spowodować jej odkształcenie.


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



- Aby łatwiej usuwać trudne do wyczyszczenia zabrudzenia, możesz zdemonstrować końcówki **A** z nożami tnącymi **4** z pojemnika przystawki miksującej **3**:



Rys. 3


- 1) Zdejmij przystawkę miksującą **3** z bloku silnika **6**. W celu zapewnienia lepszej stabilności zdemonstrowaj pokrywkę **2**, obracając ją na tyle w lewo w kierunku pozycji  (patrz rys. 1), aż będzie można ją zdjąć do góry.
- 2) Obróć urządzenie do góry nogami i odkręć przystawkę **A** w lewo, aby odłączyć ją od pojemnika przystawki miksującej **3** (patrz rys. 3).
- 3) Umyj obie części dokładnie łagodnym roztworem wody z mydłem lub w zmywarce.

## WSKAZÓWKA

W razie potrzeby można wyjąć pierścień uszczelniający **B** z końcówki **A**. Wyjmij pierścień uszczelniający **B** ostrożnie z końcówki **A** i umyj go łagodnym roztworem wody z mydłem. Wypłucz go później czystą wodą.

- 4) Przed montażem osusz dokładnie wszystkie elementy.
- 5) Załóż przystawkę **A** z nożami tnącymi **4** ponownie na pojemnik przystawki miksującej **3** i dokręć ją w prawo. Upewnij się, że pierścień uszczelniający **B** jest prawidłowo założony.

## Czyszczenie bloku silnika

- 1) Powierzchnie czyść zwilżoną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Następnie osusz dokładnie wszystkie powierzchnie.
- 2) Przy każdym czyszczeniu sprawdź, czy resztki zanieczyszczeń nie blokują przełącznika stykowego w mocowaniu przystawki miksującej . Gdy nie można usunąć kartką papieru ewentualnych zanieczyszczeń w narożnikach, zwrócić się do serwisu. Nigdy nie używaj twardych przedmiotów, ponieważ mogłyby one zniszczyć przełącznik stykowy.

## Utylizacja



Produkt i opakowanie nadają się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

## Utylizacja urządzenia



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

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

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

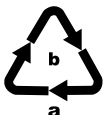


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

## Utylizacja opakowania



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



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

## Serwis



**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 401188\_2204

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Obsah

<b>Informácie o tomto krátkom návode</b> .....	<b>98</b>
<b>Používanie primerané účelu</b> .....	<b>98</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>99</b>
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>99</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>99</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>100</b>
<b>Postavenie</b> .....	<b>102</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>103</b>
Naplnenie a montáž mixovacieho nadstavca .....	103
Výber stupňa rýchlosti .....	104
Napĺňanie počas prevádzky .....	105
Odobratie mixovacieho nadstavca .....	105
<b>Užitočné upozornenia</b> .....	<b>105</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>106</b>
Banánový koktail .....	106
Vanilkový koktail .....	106
Cappucinový koktail .....	106
Koktail z tropického ovocia .....	107
Orieškovo nugátový koktail .....	107
Mrkvový koktail .....	107
Ríbežový mix .....	107
Havajský koktail .....	108
Ovocný ananásovo-jahodový mix .....	108
Studená andalúzska polievka (gazpacho) .....	108
<b>Čistenie</b> .....	<b>109</b>
Čistenie mixovacieho nástavca .....	109
Čistenie bloku motora .....	111
<b>Likvidácia</b> .....	<b>111</b>
Likvidácia prístroja .....	111
Likvidácia obalu .....	112
<b>Servis</b> .....	<b>112</b>
<b>Dovozca</b> .....	<b>112</b>

## Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 401188\_2204 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

### ⚠ VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním 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 bylínok, 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/variácií sa tekutín.

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

## Rozsah dodávky



Po vybalení skontrolujte kompletnosť dodávky. Súčasťou dodávky je:

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

## Opis prístroja

- ❶ plniace veko
- ❷ kryt
- ❸ mixážny nástavec
- ❹ nôž
- ❺ svietiaci prvok
- ❻ spínač
- ❼ blok motora
- ❽ navíjač kábla
- ❾ 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 /  (dvojitá izolácia)
Krátkodobá prevádzka	3 minúty
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

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

## Bezpečnostné pokyny

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

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

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Nenechávajte prístroj v chode bez dozoru, aby ste mohli v prípade nebezpečenstva rýchlo zareagovať.
- ▶ Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, ako je popísané v tomto návode.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.
- ▶ Pokiaľ nie je prístroj pod dohľadom a pred zložením, rozbieraním alebo čistením ho vždy odpojte od siete.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musí uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, 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 vyťahnite 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.

## **Postavenie**

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


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

## Obsluha


### VÝSTRAHA!

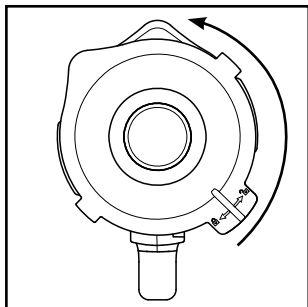
- ▶ Motor sa vypne, hneď ako sa mixovací nadstavec ❸ odstráni z bloku motora ❹ alebo sa otvorí kryt ❷. Hrozí pritom, že sa môže prehliadnúť, že stroj je ešte stále zapnutý. Motor sa potom nečakane spustí, hneď ako sa namontuje mixovací nadstavec ❸ alebo sa znova zatvorí kryt ❷:  
Preto:
  - Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky až potom, keď je mixovací nástavec ❸ 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 motora, skôr než odoberte mixovací nadstavec ❸ alebo otvoríte kryt ❷.

## Naplnenie a montáž mixovacieho nadstavca

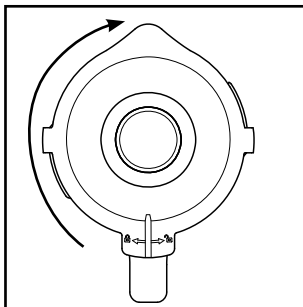
- 1) Odoberte mixovací nadstavec ❸ z bloku motora ❹ rovno nahor.
- 2) Odstráňte kryt ❷ tak, že ho budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek v smere polohy  (pozri obr. 1) dovtedy, až ho budete môcť stiahnuť smerom nahor.
- 3) Mixovací nadstavec ❸ naplňte minimálne po najspodnejšiu čiarku na stupnici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

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



Obr. 1



Obr. 2

- 5) Zatláčte plniace veko **1** až na doraz do otvoru krytu.
- 6) Nasadíte naplnený a zatvorený mixovací nadstavec **3** na blok motora **6** s držadlom smerom doprava. Dbajte pritom na to, aby šípka  na mixovacom nastavci **3** ukazovala na značku  na bloku motora **6**. Otočte mixovacím nastavcom **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 rýchlosti

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

Nastavte spínač **5** na ...

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

### UPOZORNENIE

- ▶ Naplňte mixovací nástavec **3** maximálne 250 ml kockami ľadu. 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, dokiaľ je prístroj v prevádzke. Ak sa dotknú veľmi rýchlo sa otáčajúcich nožov **4**, hrozí vážne nebezpečenstvo poranenia!

Ak chcete niečo doplniť za chodu motora, ...

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

## Odobratie mixovacieho nadstavca

Po dokončení spracovania naplnených potravín:

- 1) Spínač **5** vždy prepnite do polohy VYP („0“) a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vyčkajte najskôr zastavenie motora, skôr než odoberte mixovací nadstavec **3**. Odoberte 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 viacej malých porcií namiesto toho, aby ste do mixovacieho nástavca **3** dali veľké množstvo prísad.
- Keď 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, odoberte 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 viacej a viacej tekutiny.
- Ak za chodu motora dáte ruku hore na zatvorený mixér, môžete tým prístroj dobre stabilizovať.

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

## UPOZORNENIE

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

## Recepty

### Banánový koktail

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

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

### Vanilkový koktail

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

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

### Cappucinový koktail

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

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

## Koktail z tropického ovocia

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

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

## Orieškovo nugátový koktail

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

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

## Mrkvový koktail

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

Dajte do mixéra jablkovú šťavu, olej a citrónovú šťavu, potom všetko mixujte na stupni 2. Potom pridajte mrkvovú šťavu a všetko mixujte na stupni 2.

Na koniec dochuťte mrkvový koktail zázvorovým práškom a korením.

## Ríbezľový mix

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

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

## Havajský koktail

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

Ošúpajte banány a mixujte ich na stupni 2.

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

## Ovocný ananásovo-jahodový mix

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

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

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

## Studená andalúzska polievka (gazpacho)

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

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

### UPOZORNENIE

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

### UPOZORNENIE

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

## Čistenie

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pred čistením mixéra a jeho jednotlivých dielov:

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

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

### UPOZORNENIE

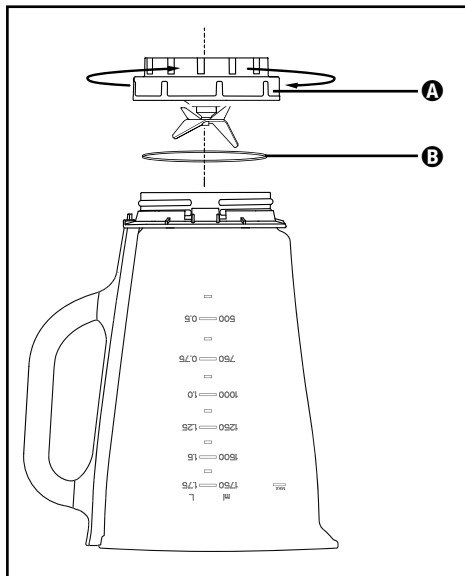


Kryt ② aj s gumovým tesnením krytu ⑨, plniacim vekom ① a mixovacím nadstavcom ③ s nožom ④ môžete umývať aj v umývačke riadu. Gumové tesnenie krytu ⑨ na umývanie v umývačke riadu neodoberajte, pretože by sa toto mohlo inak zdeformovať.


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



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



Obr. 3


- 1) Odoberte mixovací nastavec **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 nastavec **A** proti smeru hodinových ručičiek tak, aby sa dala uvoľniť nádoba mixovacieho nastavca **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 nastavca **A**. Vytiahnite tesniaci krúžok **B** opatrne z nastavca **A** a vyčistite ho v jemnom mydlovom roztoku. Potom ho opláchnite čistou vodou.

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

## Čistenie bloku motora

- 1) Povrchy vyčistíte vlhkou handričkou. Podľa potreby dajte na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu. Vytrite vlhkou handričkou namočenou iba v čistej vode, aby ste odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Povrchy potom dobre vysušte.
- 2) Pri každom čistení kontrolujte, či nie je kontaktný spínač vo vyhlbenine mixovacieho nástavca  zanesený zvyškami nečistôt. Ak nemôžete prípadné prekážky uvoľniť rohom listu papiera, obráťte sa na zákaznický servis. V žiadnom prípade nepoužite tvrdý predmet, lebo by sa tým mohol poškodiť kontaktný spínač.

## Likvidácia



FR



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

## Likvidácia prístroja



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

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

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

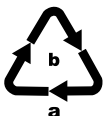


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

## Likvidácia obalu



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



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompennass@lidl.sk](mailto:kompennass@lidl.sk)

IAN 401188\_2204

## 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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

# Índice

<b>Información sobre esta guía breve</b> .....	<b>114</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>114</b>
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>115</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>115</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>115</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>116</b>
<b>Instalación</b> .....	<b>118</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>119</b>
Montaje y llenado del vaso .....	119
Selección del nivel de velocidad .....	120
Llenado durante el funcionamiento .....	121
Desmontaje del vaso .....	121
<b>Indicaciones útiles</b> .....	<b>121</b>
<b>Recetas</b> .....	<b>122</b>
Batido de plátano .....	122
Batido de vainilla .....	122
Batido de capuchino .....	122
Zumo tropical .....	123
Batido de crema de cacao y avellanas .....	123
Batido de zanahoria .....	123
Batido de grosella .....	123
Batido hawaiano .....	124
Zumo de frutas con piña y fresas .....	124
Gazpacho andaluz .....	124
<b>Limpieza</b> .....	<b>125</b>
Limpieza del vaso .....	125
Limpieza del bloque motor .....	127
<b>Desecho</b> .....	<b>127</b>
Desecho del aparato .....	127
Desecho del embalaje .....	128
<b>Asistencia técnica</b> .....	<b>128</b>
<b>Importador</b> .....	<b>128</b>

## Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 401188\_2204.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para lo siguiente:

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

Este aparato no está previsto para lo siguiente:

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

Utilice exclusivamente los accesorios y recambios previstos para este aparato. Es posible que otros accesorios no sean lo suficientemente aptos o seguros.

## Volumen de suministro



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

- Bloque motor con cable de red y enchufe
- Vaso
- Tapa
- Accesorio medidor
- Guía breve

## Descripción del aparato

- ➊ Accesorio medidor
- ➋ Tapa
- ➌ Vaso
- ➍ Cuchillas
- ➎ Interruptor
- ➏ Bloque motor
- ➐ Enrollables
- ➑ Escala
- ➒ Junta de goma

## Características técnicas

Tensión nominal	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50 – 60 Hz
Potencia nominal	600 W
Capacidad	Aprox. 2,3 litros
Máx. cantidad de llenado	1,75 litros
Clase de aislamiento	II /  (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	3 minutos
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Una vez transcurrida la duración del funcionamiento corto indicada, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado hasta alcanzar la temperatura ambiente.

## Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque nunca la parte interior del vaso, especialmente durante el funcionamiento. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ No abra la tapa cuando el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Para poder reaccionar rápidamente en caso de peligro, no deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ No introduzca nunca cubiertos ni objetos en el vaso mientras el aparato esté en funcionamiento. ¡Si entran en contacto con las cuchillas mientras giran a alta velocidad, existe un grave peligro de lesiones!
- ▶ Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.
- ▶ El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Maneje el aparato con cuidado. ¡Las cuchillas del aparato están muy afiladas!
- ▶ Proceda con cuidado al vaciar el vaso.  
¡Las cuchillas del aparato están muy afiladas!
- ▶ Tenga cuidado al limpiar el aparato. ¡Las cuchillas del aparato están muy afiladas!
- ▶ Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas móviles.



## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Asegúrese siempre de que la batidora esté desconectada antes de desmontar el vaso del bloque motor.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con el bloque motor suministrado.

## **¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

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

## **Instalación**

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


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

## Manejo


### ADVERTENCIA

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

## Montaje y llenado del vaso

- 1) Retire el vaso **3** del bloque motor **6** en posición recta hacia arriba.
- 2) Retire la tapa **2**; para ello, gírela en sentido antihorario hacia la posición  (consulte la fig. 1) hasta que pueda extraerse hacia arriba.
- 3) Llene el vaso **3** como mínimo hasta la rayita inferior de la escala **8** y, como máximo, hasta la marca MAX. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos las siguientes cantidades máximas de llenado:

Alimento	Máx. cantidad de llenado	Nivel recomendado	Tiempo de procesamiento recomendado
Líquidos	1750 ml	1-3	60 s
Bebidas mixtas con yogur	1250 ml	2-5	90 s
Batidos/smoothies	1250 ml	2-5	60-90 s
Masa para crepes/tortitas	1250 ml	3-5	90 s
Papilla para bebés	750 ml	5	3 min
Mayonesa	2 huevos 250 ml de aceite	3-5	90-120 s
Puré de verduras	1500 ml	3-5	3 min
Cubitos de hielo	250 ml (aprox. 14-15 piezas )	P	12 veces

- 4) Vuelva a presionar firmemente la tapa **2** sobre el vaso **3** en su posición desplazada. Para cerrar la tapa **2**, gírela en sentido horario hacia la posición  hasta que encastre audiblemente (consulte la fig. 2). Asegúrese de que la boca del vaso **3** quede cerrada. Solo podrá activarse el motor si la tapa **2** está bien colocada.

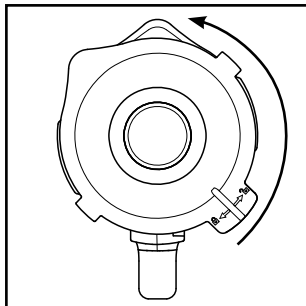


Fig. 1

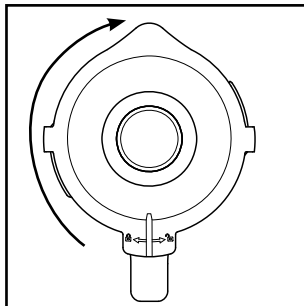


Fig. 2

- 5) Presione el accesorio medidor **1** hasta el tope para introducirlo en el orificio de la tapa.
- 6) Coloque el vaso **3** lleno y cerrado sobre el bloque motor **6** con el asa orientada hacia la derecha. Para ello, asegúrese de que la flecha ▼ del vaso **3** apunte hacia la marca ● del bloque motor **6**. Gire el vaso **3** ligeramente de un lado para otro si no queda inmediatamente encastrado de forma segura. Solo podrá activarse el motor si el vaso **3** está bien colocado.

## Selección del nivel de velocidad

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

Ajuste el interruptor **5** en uno de los siguientes niveles:

■ **Nivel 1-3**

Para mezclar, triturar y batir alimentos líquidos o semisólidos.

■ **Nivel 3-5**

Para alimentos más sólidos o para picar.

■ **Nivel P (funcionamiento por impulsos)**

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

### INDICACIÓN

- Introduzca en jarra de la batidora **3** con cubitos de hielo hasta una cantidad de 250 ml. máximo. De lo contrario, el aparato no los pica de manera óptima.

## Llenado durante el funcionamiento

### ADVERTENCIA

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

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

- 1) Retire el accesorio medidor **1** de la tapa **2**.
- 2) Introduzca los ingredientes.
- 3) A continuación, vuelva a presionar el accesorio medidor **1** para introducirlo en el orificio de la tapa.

## Desmontaje del vaso

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

- 1) Ajuste siempre primero el interruptor **5** en la posición de apagado ("0") y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Espere a que el motor se detenga antes de retirar el vaso **3**. Retire el vaso **3** del bloque motor **6** en posición recta hacia arriba.

## Indicaciones útiles

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

- Para batir alimentos sólidos o líquidos muy espesos, puede que sea conveniente utilizar el nivel **P** para evitar que las cuchillas **4** se bloqueen.

## INDICACIÓN

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

## Recetas

### Batido de plátano

- 2 plátanos
- Aprox. 2 cucharadas de azúcar (según el nivel de madurez de los plátanos y el gusto personal)
- ½ litro de leche
- 1 chorro de zumo de limón

Pele los plátanos y tritúrelos en el nivel 2. Vaya añadiendo la leche poco a poco y, a continuación, el azúcar y el zumo de limón. Mézclelo todo hasta lograr un líquido uniforme. Sirva el batido bien frío.

### Batido de vainilla

- ¼ litro de leche
- 250 g de helado de vainilla
- 125 g de cubitos de hielo
- 1 cucharadita y ½ de azúcar

Pique los cubitos de hielo en el nivel **P**. Introduzca el resto de los ingredientes en el vaso. Mezcle todo en el nivel 2 hasta lograr un líquido uniforme.

### Batido de capuchino

- 65 ml de café expreso frío (o café muy fuerte)
- 65 ml de leche
- 15 g de azúcar
- 65 g de helado de vainilla
- 100 g de cubitos de hielo

Pique los cubitos de hielo en el nivel **P**. Añada el expreso, la leche y el azúcar. Mézclelo todo en el nivel 2 hasta que el azúcar se disuelva. Por último, añada el helado de vainilla y mézclelo todo brevemente en el nivel 1.

## Zumo tropical

- 125 ml de zumo de piña
- 60 ml de zumo de papaya
- 50 ml de zumo de naranja
- ½ lata pequeña de melocotones en su jugo
- 125 g de cubitos de hielo

Pique los cubitos de hielo en el nivel **P**. Añada todos los ingredientes y mézclelo todo en el nivel 3.

## Batido de crema de cacao y avellanas

- ½ litro de leche
- 200 g de crema de cacao y avellanas
- 1 bola de helado de vainilla
- 50 ml de nata

Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mézclelo todo en el nivel 3 hasta que quede un batido uniforme.

## Batido de zanahoria

- 300 ml de zumo de manzana
- 500 ml de zumo de zanahoria
- 4 cucharadas de aceite (de germen de trigo o de colza)
- 4 cucharadas de zumo de limón
- Jengibre en polvo
- Pimienta

Vierta el zumo de manzana, el aceite y el zumo de limón en la batidora y mézclelo todo en el nivel 2. A continuación, añada el zumo de zanahoria y mézclelo todo en el nivel 2. Condimente el batido con el jengibre en polvo y la pimienta.

## Batido de grosella

- 2 cucharaditas de miel
- 2 plátanos
- ¼ litro de suero de mantequilla ("buttermilk")
- ¼ litro de zumo de grosella (negra)

Añada todos los ingredientes y mézclelo todo en el nivel 3.

## Batido hawaiano

- 4 plátanos
- ¼ litro de zumo de piña
- ½ litro de leche
- 2 cucharadas de miel
- ¼ litro de ron

Pele los plátanos y tritúrelos en el nivel 2. Añada el resto de los ingredientes y mézclelo todo en el nivel 1.

## Zumo de frutas con piña y fresas

- 250 ml de zumo de piña
- 200 g de fresas
- 300 ml de zumo de manzana
- 4 cubitos de hielo

Lave las fresas y quite el pedúnculo. Pique los cubitos de hielo en el nivel **P**. Tritúrelas en el nivel 2. A continuación, añada el resto de los ingredientes y mézclelo todo en el nivel 1.

## Gazpacho andaluz

- ½ pepino
- 1 tomate grande carnoso
- 1 pimiento verde
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ bollo de pan blanco
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de aceite de oliva

Corte las verduras en trozos de aprox. 2 cm. Añada primero los trozos de tomate y, después, los de pepino. Tritúrelos en el nivel 3. A continuación, añada el resto de los ingredientes y tritúrelos/mézclelos en el nivel 3 hasta que se forme una sopa uniforme. Sirva el gazpacho con pan.

### INDICACIÓN

- ▶ Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.

### INDICACIÓN

- ▶ Para los intolerantes a la lactosa, recomendamos el uso de leche sin lactosa. No obstante, debe tenerse en cuenta que la leche sin lactosa es un poco más dulce.

## Limpieza

### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

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



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

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

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

### *¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!*

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

## Limpieza del vaso

- Limpie el vaso **3** exclusivamente con un cepillo de mango largo para no cortarse con las cuchillas **4**.
- Limpie el accesorio medidor **1** y la tapa **2** con agua jabonosa suave. Asegúrese de que la junta de goma **9** esté bien colocada antes de volver a utilizar la tapa **2**.

### INDICACIÓN



La tapa **2** con junta de goma **9**, el accesorio medidor **1** y el vaso **3** con la cuchilla de corte **4** también pueden limpiarse en el lavavajillas. Recomendamos no desmontar la junta de goma **9** para su limpieza en el lavavajillas, ya que, de lo contrario, podría deformarse.

- En la mayoría de los casos, si limpia el aparato justo después de su uso, la limpieza será lo suficientemente higiénica si emplea el siguiente método: Llene el vaso **3** con 750 ml de agua y añada unas gotas de jabón lavavajillas suave. Cierre la tapa **2** y coloque el vaso **3** sobre el bloque motor **6**. Conecte el enchufe en la toma eléctrica y accione varias veces el nivel de funcionamiento por impulsos para que las cuchillas **4** giren a la máxima velocidad. A continuación, aclare el vaso **3** con suficiente agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.



- Para limpiar mejor los restos de suciedad incrustada, puede desmontarse el accesorio **A** con las cuchillas **4** del recipiente del vaso **3**:

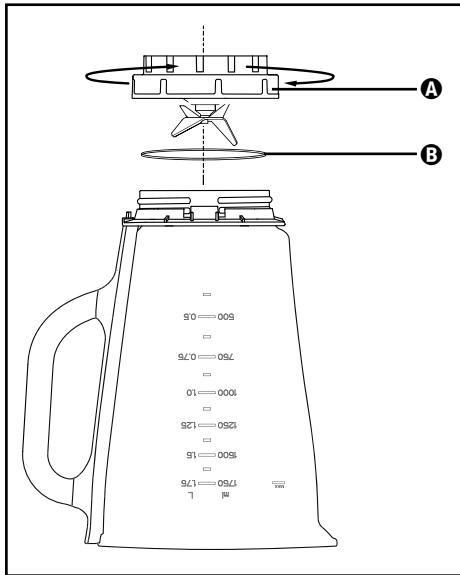



Fig. 3


- 1) Retire el vaso **3** del bloque motor **6**. Para lograr una mayor estabilidad, retire la tapa **2**; para ello, gírela en sentido antihorario hacia la posición  (consulte la fig. 1) hasta que pueda extraerse hacia arriba.
- 2) Dé la vuelta al aparato y gire el accesorio **A** en sentido antihorario para poder desmontarlo del recipiente del vaso **3** (consulte la fig. 3).
- 3) Limpie bien ambas piezas con agua jabonosa suave o en el lavavajillas.

## INDICACIÓN

En caso necesario, puede desmontar el anillo hermético **B** del accesorio **A**. Para ello, tire cuidadosamente del anillo hermético **B** para extraerlo del accesorio **A** y límpielo con agua jabonosa suave. Tras esto, enjuáguelo con agua limpia.

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

## Limpieza del bloque motor

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

## Desecho



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

## Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

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

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

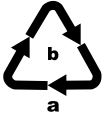


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

## Desecho del embalaje



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



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

## Asistencia técnica

ES

**Servicio España**

Tel.: 900 984 989

E-Mail: [kompennass@lidl.es](mailto:kompennass@lidl.es)

IAN 401188\_2204

## Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Inholdsfortegnelse

<b>Informationer til denne kvikvejledning</b> .....	<b>130</b>
<b>Korrekt anvendelse</b> .....	<b>130</b>
<b>Pakkens indhold</b> .....	<b>131</b>
<b>Beskrivelse af bordblenderen</b> .....	<b>131</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>131</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>132</b>
<b>Opstilling</b> .....	<b>134</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>135</b>
Påfyldning og montering af blenderkanden .....	135
Valg af hastighedstrin .....	136
Påfyldning under funktion .....	137
Aftagning af blenderkanden .....	137
<b>Nyttige tips</b> .....	<b>137</b>
<b>Opskrifter</b> .....	<b>138</b>
Banan-shake .....	138
Vanilje-shake .....	138
Cappucino-shake .....	138
Tropical-mix .....	139
Nødde-nougat-shake .....	139
Gulerods-shake .....	139
Solbær-mix .....	139
Hawaii-shake .....	140
Lækker ananas-jordbær-mix .....	140
Andalusisk kold suppe (gazpacho) .....	140
<b>Rengøring</b> .....	<b>141</b>
Rengøring af blenderkanden .....	141
Rengøring af motorblokken .....	143
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>143</b>
Bortskaffelse af produktet .....	143
Bortskaffelse af emballage .....	143
<b>Service</b> .....	<b>144</b>
<b>Importør</b> .....	<b>144</b>

## Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning.



Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 401188\_2204.

### ⚠ ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

## Korrekt anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til...

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

Dette produkter ikke beregnet til...

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

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

## Pakkens indhold



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

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

## Beskrivelse af bordblenderen

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

## Tekniske data

Nominel spænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 - 60 Hz
Nominel effekt	600 W
Volumen	ca. 2,3 liter
Maks. påfyldningsmængde	1,75 liter
Beskyttelsesklasse	II /  (dobbeltisolering)
Korttidsdrift	3 minutter
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte.

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

## Sikkerhedsanvisninger

### ADVARSEL FARE FOR STRØMSTØD!

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

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden og slet ikke, når den er i funktion. Knivene er ekstremt skarpe!
- ▶ Åbn ikke låget, når maskinen er i brug.
- ▶ Lad ikke maskinen køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

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



## **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Brug kun blenderkanden med den medfølgende motorblok!
- ▶ Vær sikker på, at blenderen altid er slukket, inden du fjerner blenderkanden fra motorblokken!

## **OBS! MATERIELLE SKADER!**

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

## **Opstilling**

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


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

## Betjening

### ADVARSEL!

- ▶ Motoren slukker automatisk, når blenderkanden **3** tages af motorblokken **6**, eller hvis låget **2** åbnes. Derved kan man let overse, at maskinen stadig er tændt. Motoren starter så uventet, når blenderkanden **3** sættes på, eller hvis låget **2** lukkes igen:  
Derfor:
  - Sæt først strømstikket i stikkontakten, når blenderkanden **3** er fyldt op og sat på.
  - Kontrollér altid, at maskinen er slukket eller strømstikket trukket ud, før du sætter kanden på.
  - Sluk derfor først for produktet, træk derefter stikket ud og vent, indtil motoren står stille, før du tager blenderkanden **3** af eller åbner låget **2**.

## Påfyldning og montering af blenderkanden

- 1) Tag blenderkanden **3** lodret op fra motorblokken **6**.
- 2) Fjern låget **2** ved at dreje det mod uret i retning af position  (se fig. 1), indtil du kan tage det af oppefra.
- 3) Fyld blenderkanden **3** mindst op til den nederste streg på skalaen **8** og maksimalt til MAX-markeringen. For at opnå optimale resultater anbefaler vi følgende maksimale påfyldningsmængder:

Fødevarer	Maks. påfyldningsmængde	Anbefalet trin	Anbefalet bearbejdnings tid
Væske	1750 ml	1-3	60 sek.
Blandede yoghurt drikke	1250 ml	2-5	90 sek.
Milkshakes/ smoothies	1250 ml	2-5	60-90 sek.
Pandekagedej	1250 ml	3-5	90 sek.
Babymos	750 ml	5	3 min.
Mayonnaise	2 æg 250 ml olie	3-5	90-120 sek.
Grøntsagssuppe	1500 ml	3-5	3 min.
Isterninger	250 ml (ca. 14-15 stk.)	P	12x

- 4) Sæt låget ② forskudt på blenderkanden ③ igen. Luk låget ② ved at dreje det med uret til position , indtil det klikker hørbart på plads (se fig. 2). Sørg for, at hældetuden på blenderkanden ③ er lukket. Motoren kan kun startes, hvis låget ② slutter helt til.

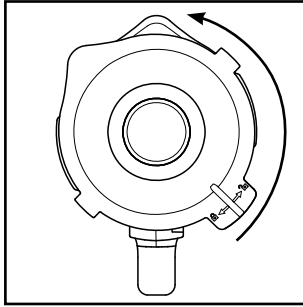


Fig. 1

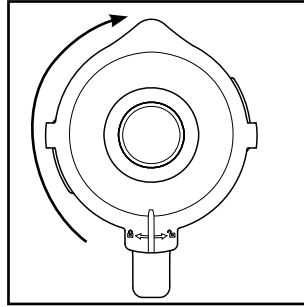


Fig. 2

- 5) Tryk på påfyldningslåget ① indtil den klikker fast i lågets åbning.
- 2) Sæt den fyldte og lukkede blenderkande ③ på motorblokken ⑥ med håndtaget til højre. Sørg for, at pilen ▼ på blenderkanden ③ peger mod markeringen ● på motorblokken ⑥. Drej blenderkanden ③ lidt frem og tilbage, hvis den ikke sidder rigtigt med det samme. Motoren kan kun starte, hvis blenderkanden ③ er sat rigtigt på hele vejen rundt.

## Valg af hastighedstrin

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

Stil kontakten ⑤ på ...

■ **trin 1 – 3**

for flydende eller mellemfaste fødevarer, som skal blendes, pureres eller røres

■ **trin 3 – 5**

for fastere fødevarer eller for at findele

■ **trin P (impulsfunktion)**

for kort, kraftig impulsfunktion, f.eks. knusning af isterninger eller til rengøring. Kontakten ⑤ låses ikke i denne stilling, så motoren ikke overbelastes. Hold derfor kun kontakten ⑤ kortvarigt på denne stilling.

### BEMÆRK

- Fyld blendertilbehøret ③ med isterninger op til 250 ml-mærket. Ellers findeler apparatet ikke isterningerne optimalt.

## Påfyldning under funktion

### ADVARSEL!

- ▶ Hvis du vil fylde på, mens maskinen er i gang, må du kun gøre det ved at åbne påfyldningslåget **1**, som er beregnet til dette. Åbn aldrig låget **2**.
- ▶ Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden **3**, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene **4**, som drejer sig meget hurtigt!

For at kunne fylde på, mens maskinen er i gang, skal du ...

- 1) Tag påfyldningslåget **1** ud af låget **2**.
- 2) Fylde ingredienser på.
- 3) Tryk derefter påfyldningslåget **1** ned i lågets åbning igen.

## Aftagning af blenderkanden

Når bearbejdningen af de påfyldte fødevarer er afsluttet:

- 1) Stil altid først kontakten **5** på slukket-stillingen ("0"), og træk stikket ud.
- 2) Vent, indtil motoren er helt stoppet, før du tager blenderkanden **3** af. Tag blenderkanden **3** lodret op fra motorblokken **6**.

## Nyttige tips

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

- Ved omrøring af faste eller meget tyktflydende fødevarer kan det være gavnligt at bruge trinnet **P** for at forhindre, at kniven **4** sætter sig fast.

## BEMÆRK

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

## Opskrifter

### Banan-shake

- 2 bananer
- ca. 2 spsk sukker  
(afhængigt af, hvor modne bananerne er og den personlig smag)
- ½ l mælk
- 1 stænk citronsaft

Skræl bananerne, og purer dem på trin 2. Tilsæt mælken lidt efter lidt og derefter sukkeret og citronsaften. Bland det hele, indtil det er ensartet flydende. Server shaken kølet med is.

### Vanilje-shake

- ¼ l mælk
- 250 g vanilleis
- 125 g isterninger
- 1 ½ tsk sukker

Knus isterningerne på trin **P**. Fyld resten af ingredienserne i blenderen. Bland det hele på trin 2, indtil der dannes en jævn væske.

### Cappucino-shake

- 65 ml kold espresso (eller meget stærk kaffe)
- 65 ml mælk
- 15 g sukker
- 65 g vanilleis
- 100 g isterninger

Knus isterningerne på trin **P**. Tilsæt espressoen, mælken og sukkeret. Bland det hele på trin 2, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt til sidst vanilleisen, og bland det kort på trin 1.

## Tropical-mix

- 125 ml ananassaft
- 60 ml papayasaft
- 50 ml appelsinsaft
- ½ lille dåse ferskner med saft
- 125 g isterninger

Knus isternerne på trin **P**. Hæld alle ingredienserne i blenderen, og bland dem kort på trin 3.

## Nødde-nougat-shake

- ½ l mælk
- 200 g nødde-nougat-creme
- 1 kugle vanilleis
- 50 ml fløde

Bland alle ingredienserne i blenderen på trin 3, til det hele er blandet godt.

## Gulerods-shake

- 300 ml æblejuice
- 500 ml gulerodssaft
- 4 spsk olie (hvedekim- eller rapsolie)
- 4 spsk citronsaft
- Stødt ingefær
- Peber

Hæld æblejuice, olie og citronsaft i blenderen, og bland det hele på trin 2. Tilsæt derefter gulerodssaften, og bland det på trin 2. Smag så shaken til med stødt ingefær og peber.

## Solbær-mix

- 2 tsk honning
- 2 bananer
- ¼ l kærnemælk
- ¼ liter solbærsaft

Hæld alle ingredienserne i blenderen, og bland dem på trin 3.

## Hawaii-shake

- 4 bananer
- ¼ l ananassaft
- ½ l mælk
- 2 spsk honning
- ¼ l rom

Skræl bananerne, og purer dem på trin 2. Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland dem på trin 1.

## Lækker ananas-jordbær-mix

- 250 ml ananassaft
- 200 g jordbær
- 300 ml æblejuice
- 4 isterninger

Vask jordbærerne, og fjern det grønne. Knus isterningerne på trin P. Purer dem på trin 2. Tilsæt derefter resten af ingredienserne, og bland det hele på trin 1.

## Andalusisk kold suppe (gazpacho)

- ½ agurk
- 1 stor tomat
- 1 grøn peber
- ½ løg
- 1 fed hvidløg
- ½ rundstykke
- ½ tsk salt
- 1 tsk rødvinseddike
- 1 tsk olivenolie

Skær grønsagerne i ca. 2 cm store stykker.

Hæld først tomaterne og derefter agurkerne i blenderen. Purer det hele på trin 3.

Hæld resten af ingredienserne i, og purer/bland det hele på trin 3, til det bliver til en ensartet suppe. Server med brød.

### BEMÆRK

- ▶ Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.


### BEMÆRK

- ▶ Ved intolerans over for laktose anbefales det at bruge laktosefri mælk. Tænk dog på, at laktosefri mælk er lidt sødere.

## Rengøring

### ⚠ FARE FOR STRØMSTØD!

Før du rengør bordblenderen og dens dele:

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

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering af knivene **4**. De er meget skarpe.

### OBS! MATERIELLE SKADER!

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

## Rengøring af blenderkanden

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

### BEMÆRK



Låget **2** og gummipakningen **9**, påfyldningslåget **1** og blenderkanden **3** med kniven **4** kan også rengøres i opvaskemaskinen. Vi anbefaler, at gummipakningen **9** ikke tages af ved rengøring i opvaskemaskinen, da den ellers kan miste formen.

- Hvis du rengør produktet lige efter brug, kan du i de fleste tilfælde opnå en tilstrækkeligt hygiejnisk på følgende måde:  
 Fyld blenderkanden **3** med 750 ml vand, og tilsæt nogle dråber mildt opvaskemiddel. Luk låget **2**, og sæt blenderkanden **3** på motorblokken **6**. Sæt stikket i stikkontakten, og aktivér impulsfunktionen et par gange, så knivene **4** roterer gennem vandet med maksimal hastighed. Skyl derefter blenderkanden **3** med rigeligt rent vand, så alle rester af opvaskemiddel skylles væk.



- For nemmere at fjerne fastsiddende snavs kan påsatsen **A** med knivene **4** løsnes fra beholderen til blenderkanden **3**:

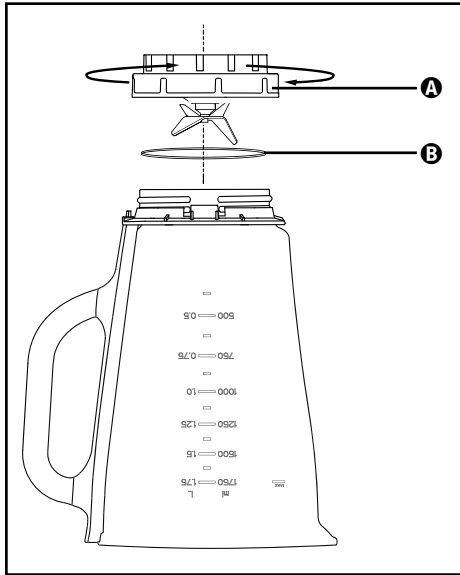



Fig. 3

- 1) Tag blenderkanden **3** af motorblokken **6**. Fjern låget **2**, så produktet står mere stabilt, ved at dreje det mod uret i retning af position  (se fig. 1), indtil du kan tage det af oppefra.
- 2) Stil produktet på hovedet, og drej påsatsen **A** mod uret, så den kan løsnes fra blenderkanden **3** (se fig. 3).
- 3) Rengør begge dele grundigt i mildt sæbevand eller i opvaskemaskinen.

## BEMÆRK

Ved behov kan du tage pakningsringen **B** af påsatsen **A**. Fjern forsigtigt pakningsringen **B** fra påsatsen **A**, og rengør den i mildt sæbevand. Skyl den med rent vand.

- 4) Tør alle dele grundigt, før du samler dem igen.
- 5) Sæt påsatsen **A** med knivene **4** på blenderkanden **3** igen, og skru den fast med uret. Sørg for, at pakningsringen **B** er sat rigtigt i.

## Rengøring af motorblokken

- 1) Rengør overfladerne med en fugtig klud. Ved behov kan du komme et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes. Tør overfladerne godt af bagefter.
- 2) Kontrollér altid ved rengøring, at kontakten i holderen til blenderkanden **3** ikke er blokeret af snavs. Hvis eventuelle blokeringer ikke kan løsnes med hjørnet af et ark papir, så henvend dig til kundeservice. Brug under ingen omstændigheder hårde genstande, da det kan beskadige kontakten.

## Bortskaffelse



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

## Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

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

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



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

## Bortskaffelse af emballage



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



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

## Service

**DK** Service Danmark  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 401188\_2204

## Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Indice

<b>Informazioni sulle presenti istruzioni brevi</b> .....	<b>146</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>146</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>147</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>147</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>147</b>
<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>148</b>
<b>Installazione</b> .....	<b>150</b>
<b>Uso</b> .....	<b>151</b>
Riempimento e montaggio dell'inserto mixer .....	151
Selezione del livello di velocità .....	152
Riempimento con apparecchio in funzione .....	153
Rimozione dell'inserto mixer .....	153
<b>Indicazioni utili</b> .....	<b>153</b>
<b>Ricette</b> .....	<b>154</b>
Frullato alla banana .....	154
Frullato alla vaniglia .....	154
Frullato al cappuccino .....	154
Frullato tropicale .....	155
Frullato alla crema nocciola .....	155
Frullato alle carote .....	155
Frullato al ribes .....	155
Frullato Hawaii .....	156
Frullato a base di ananas e fragole .....	156
Zuppa fredda andalusa (gazpacho) .....	156
<b>Pulizia</b> .....	<b>157</b>
Pulizia dell'inserto mixer .....	157
Pulizia del blocco motore .....	159
<b>Smaltimento</b> .....	<b>159</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	159
Smaltimento dell'imballaggio .....	160
<b>Assistenza</b> .....	<b>160</b>
<b>Importatore</b> .....	<b>160</b>

## Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il codice articolo (IAN) 401 188\_2204 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

### AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

## Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente a...

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

Questo apparecchio non è destinato a...

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

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

## Volume della fornitura



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

- Blocco motore, con cavo di rete e spina
- Inserto mixer
- Coperchio
- Tappo dosatore
- Istruzioni brevi

## Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Tappo dosatore
- ❷ Coperchio
- ❸ Inserto mixer
- ❹ Lama di taglio
- ❺ Interruttore
- ❻ Blocco motore
- ❼ Dispositivo di avvolgimento del cavo
- ❽ Scala graduata
- ❾ Guarnizione in gomma coperchio

## Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza nominale	600 W
Capacità	circa 2,3 litri
Quantità max. di riempimento	1,75 litri
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
Ciclo di funzionamento breve	3 minuti
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

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

## Avvertenze di sicurezza

### **PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!**

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

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non introdurre mai le mani nell'inserito mixer, in particolare con l'apparecchio in funzione. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Non aprire il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Per poter reagire immediatamente in caso di pericolo, tenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione.

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non introdurre mai posate o oggetti per mescolare nell'inserto mixer mentre quest'ultimo è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con lame che ruotano a velocità molto elevata!
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- ▶ In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Fare molta attenzione quando si utilizza dell'apparecchio. I coltelli sono molto affilati!
- ▶ Procedere con cautela quando si svuota l'inserto mixer! I coltelli sono molto affilati!
- ▶ Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio! I coltelli sono molto affilati!
- ▶ Prima di sostituire accessori o toccare parti che durante il funzionamento si muovono, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.



## **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Accertarsi che il mixer sia sempre spento prima di sollevarlo dal blocco motore!
- ▶ Utilizzare l'inserito mixer solo con il blocco motore in dotazione!

## **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

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

## **Installazione**

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

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

## Uso


### **AVVERTENZA!**

- Il motore si spegne non appena l'inserito mixer **3** viene rimosso dal blocco motore **6** o si apre il coperchio **2**. In tale frangente può darsi che non ci si accorga che l'apparecchio è ancora acceso. Il motore si avvia quindi in modo inatteso non appena si monta l'inserito mixer **3** o si richiude il coperchio **2**:


Pertanto:

- inserire la spina di rete nella presa solo quando l'inserito mixer **3** è stato riempito, montato e chiuso.
- Prima di montarlo, accertarsi sempre che l'apparecchio sia spento o la spina di rete sia staccata.
- Innanzitutto spegnere, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere il fermo del motore prima di rimuovere l'inserito mixer **3** o di aprire il coperchio **2**.

## Riempimento e montaggio dell'inserito mixer

- 1) Rimuovere l'inserito mixer **3** sollevandolo in verticale dal blocco motore **6**.
- 2) Rimuovere il coperchio **2**, ruotandolo in senso antiorario in direzione della posizione  (vedere Fig. 1), fino a poterlo estrarre verso l'alto.
- 3) Riempire l'inserito mixer **3** almeno fino alla tacchetta inferiore della scala graduata **3** e non oltre il segno MAX. Per risultati ottimali si consigliano le seguenti quantità di riempimento massime:

Alimento	Capienza massima	Livello consigliato	Tempo di lavorazione consigliato
Liquidi	1750 ml	1-3	60 sec.
Bevande a base di yogurt	1250 ml	2-5	90 sec.
Frullati/smoothie	1250 ml	2-5	60-90 sec.
Impasto per crêpe	1250 ml	3-5	90 sec.
Omogeneizzati	750 ml	5	3 min.
Maionese	2 uova 250 ml di olio	3-5	90-120 sec.
Zuppa di verdure	1500 ml	3-5	3 min.
Cubetti di ghiaccio	250 ml (circa 14-15 pz.)	P	12x

- 4) Premere saldamente di nuovo il coperchio **2** sull'inserto mixer **3** in modo sfalsato. Chiudere il coperchio **2**, ruotandolo in senso orario nella posizione  fino a percepirne l'innesto (vedere Fig. 2). Verificare che il beccuccio dell'inserto mixer **3** sia chiuso. Il motore può avviarsi solo quando il coperchio **2** è posizionato a filo.

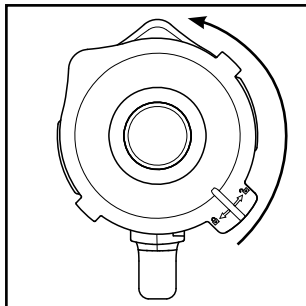


Fig. 1

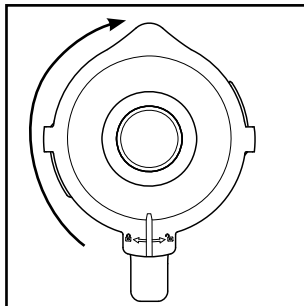


Fig. 2

- 5) Premere il tappo dosatore **1** fino all'arresto nell'apertura del coperchio.
- 6) Collocare l'inserto mixer **3** pieno e chiuso sul blocco motore **6** con l'impugnatura verso destra. Assicurarsi che la freccia ▼ dell'inserto mixer **3** punti sul segno ● del blocco motore **6**. Se l'inserto mixer **3** non si innesta subito correttamente, ruotarlo un po' avanti e indietro. Il motore può partire solo quando l'inserto mixer **3** è applicato a filo.

## Selezione del livello di velocità

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

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

■ **Livello 1 - 3**

per alimenti fluidi o semisolidi, per miscelare, ridurre in purea e mescolare

■ **Livello 3 - 5**

per alimenti più solidi o per tritare

■ **Livello P (funzione impulsi)**

per funzionamento breve e potente a impulsi, ad es. per tritare cubetti di ghiaccio o per la pulizia. L'interruttore **5** non si innesta in modo fisso in questa posizione, al fine di non sovraccaricare il motore. Tenere pertanto l'interruttore **5** solo brevemente in questa posizione.

### NOTA

- Riempire l'inserto mixer **3** con cubetti di ghiaccio al massimo fino alla tacchetta dei 250 ml, altrimenti l'apparecchio non li trita in modo ottimale.

## Riempimento con apparecchio in funzione

### **AVVERTENZA**

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

Per poter inserire qualcosa mentre l'apparecchio è in funzione, ...

- 1) Estrarre il tappo dosatore **1** dal coperchio **2**.
- 2) Aggiungere gli ingredienti.
- 3) Poi introdurre il tappo dosatore **1** nell'apertura del coperchio.

## Rimozione dell'inserto mixer

Dopo aver terminato la lavorazione degli alimenti introdotti:

- 1) Portare sempre prima l'interruttore **5** in posizione Off ("0") e staccare la spina di rete.
- 2) Prima di togliere l'inserto mixer **3**, attendere l'arresto completo del motore. Rimuovere l'inserto mixer **3** sollevandolo in verticale dal blocco motore **6**.

## Indicazioni utili

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

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

## NOTA

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

## Ricette

### Frullato alla banana

- 2 banane
- 2 cucchiaini di zucchero circa (a seconda del grado di maturazione delle banane e del gusto personale)
- ½ litro di latte
- 1 spruzzata di succo di limone

Sbucciare le banane e frullarle alla velocità 2. Aggiungere poco per volta il latte, poi lo zucchero e il succo di limone. Mescolare il tutto fino a ottenere un liquido omogeneo. Servire il frullato freddo di frigo.

### Frullato alla vaniglia

- ¼ di litro di latte
- 250 g di gelato alla vaniglia
- 125 g di cubetti di ghiaccio
- 1 ½ cucchiaino di zucchero

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello **P**. Versare i restanti ingredienti nel mixer. Mescolare il tutto a livello 2, fino a ottenere un liquido omogeneo.

### Frullato al cappuccino

- 65 ml di espresso freddo (o caffè molto forte)
- 65 ml di latte
- 15 g di zucchero
- 65 g di gelato alla vaniglia
- 100 g di cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello **P**. Aggiungere l'espresso, il latte e lo zucchero. Mescolare il tutto alla velocità 2 fino a quando lo zucchero non si è sciolto. Alla fine, aggiungere il gelato alla vaniglia e mescolare il tutto brevemente alla velocità 1.

## Frullato tropicale

- 125 ml di succo di ananas
- 60 ml di succo di papaia
- 50 ml di succo di arancia
- ½ scatola di pesche sciroppate con sciroppo
- 125 g di cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello **P**. Versare tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare alla velocità 3.

## Frullato alla crema nocciola

- ½ litro di latte
- 200 g di crema nocciola
- 1 pallina di gelato alla vaniglia
- 50 ml di panna

Miscelare tutti gli ingredienti nel mixer a livello 3 fino a ottenere una miscela omogenea.

## Frullato alle carote

- 300 ml di succo di mela
- 500 ml di succo di carote
- 4 cucchiari di olio (di germe di grano o di colza)
- 4 cucchiari di succo di limone
- Polvere di zenzero
- Pepe

Aggiungere nel mixer il succo di mela, l'olio e il succo di limone e mescolare il tutto alla velocità 2. Aggiungere poi il succo di carote e mescolare il tutto alla velocità 2. Insaporire poi il frullato con zenzero in polvere e pepe.

## Frullato al ribes

- 2 cucchiaini di miele
- 2 banane
- ¼ di litro di latticello
- ¼ di litro di succo di ribes (nero)

Versare tutti gli ingredienti nel mixer e frullare tutto alla velocità 3.

## Frullato Hawaii

- 4 banane
- ¼ di litro di succo di ananas
- ½ litro di latte
- 2 cucchiaini di miele
- ¼ di litro di rum

Sbucciare le banane e frullarle alla velocità 2. Aggiungere gli ulteriori ingredienti e mescolare il tutto alla velocità 1.

## Frullato a base di ananas e fragole

- 250 ml di succo di ananas
- 200 g di fragole
- 300 ml di succo di mela
- 4 cubetti di ghiaccio

Lavare le fragole e rimuovere la parte verde. Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello P. Frullarle alla velocità 2. Aggiungere poi i restanti ingredienti e mescolare il tutto alla velocità 1.

## Zuppa fredda andalusa (gazpacho)

- ½ cetriolo
- 1 pomodoro da insalata
- 1 peperone verde
- ½ cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- ½ panino bianco
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaio di olio di oliva

Tagliare le verdure in pezzi grandi ca. 2 cm. Versare nel mixer prima i pezzi di pomodoro e poi il cetriolo. Frullarli alla velocità 3. Aggiungere poi i restanti ingredienti e frullare/mescolare il tutto alla velocità 3 fino a quando non si forma una zuppa omogenea. Servire il tutto con pane.

### NOTA


- ▶ Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

### NOTA

- ▶ In caso d'intolleranza al lattosio, consigliamo di utilizzare un latte privo di lattosio. Tenere però presente che il latte senza lattosio è un po' più dolce.

## Pulizia

### PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- ▶ Prima di pulire il mixer e i suoi componenti:
- ▶ assicurarsi che l'apparecchio sia spento e la spina di rete sia staccata.
-  Non immettere in nessun caso il blocco motore **6** in acqua o altri liquidi. In tal caso sussiste pericolo di morte per folgorazione e di danno all'apparecchio.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. Altrimenti sussiste pericolo di morte per scossa elettrica.

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Trattare le lame di taglio **4** con cautela. Sono molto affilate.

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

## Pulizia dell'inserto mixer

- Pulire l'inserto mixer **3** solo con uno spazzolino con il manico lungo, in modo da essere sicuri di non ferirsi con la lama da taglio **4**.
- Pulire il tappo dosatore **1** e il coperchio **2** con una soluzione saponosa delicata. Assicurarsi che la guarnizione in gomma **9** sia posizionata correttamente prima di riutilizzare il coperchio **2**.

### NOTA



Il coperchio **2** con guarnizione in gomma **9**, il tappo dosatore **1** e l'inserto mixer **3** con la lama di taglio **4** si possono anche lavare in lavastoviglie. Per la pulizia in lavastoviglie si consiglia di non togliere la guarnizione in gomma **9**, altrimenti potrebbe deformarsi.

- Se si pulisce l'apparecchio subito dopo l'uso, in genere si ottiene una sufficiente pulizia igienica con la seguente alternativa:  
Riempire l'inserto mixer **3** con 750 ml di acqua e versare qualche goccia di detersivo per piatti delicato. Chiudere il coperchio **2** e inserire l'inserto mixer **3** sul blocco motore **6**. Inserire la spina in una presa di corrente e azionare un paio di volte la funzione impulsi in modo che le lame di taglio **4** girino nell'acqua con il numero di giri massimo. Sciacquare quindi l'inserto mixer **3** con abbondante acqua corrente, in modo tale da eliminare tutti i residui di detersivo.



- Per poter eliminare meglio lo sporco ostinato, si può staccare l'accessorio **A** con le lame di taglio **4** dal contenitore dell'inserto mixer **3**:

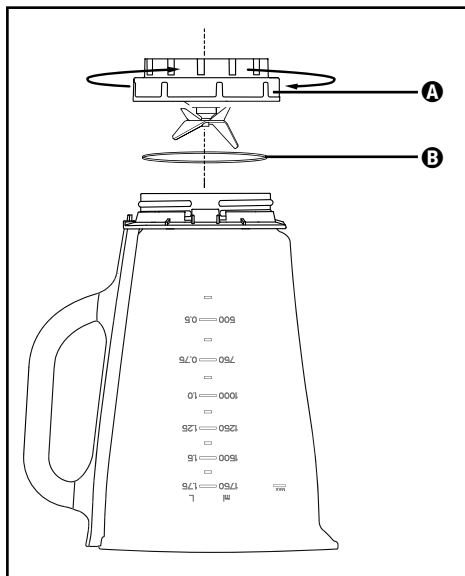



Fig. 3


- 1) Rimuovere l'inserto mixer **3** dal blocco motore **6**. Per una migliore stabilità rimuovere il coperchio **2**, ruotandolo in senso antiorario in direzione della posizione  (vedere Fig. 1), fino a poterlo estrarre verso l'alto.
- 2) Capovolgere l'apparecchio e ruotare l'accessorio **A** in senso antiorario in modo da poterlo staccare dal contenitore dell'inserto mixer **3** (vedere Fig. 3).
- 3) Pulire entrambe le parti accuratamente con una soluzione saponosa delicata o in lavastoviglie.

## NOTA

Se necessario, si può togliere l'anello di guarnizione **B** dall'accessorio **A**. Estrarre con cautela l'anello di guarnizione **B** dall'accessorio **A** e pulirlo con una soluzione saponosa delicata. Poi sciacquarlo con acqua pulita.

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

## Pulizia del blocco motore

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

## Smaltimento



Il prodotto e l'imballaggio sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

## Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

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

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

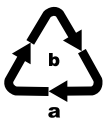


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## Assistenza



**Assistenza Italia**

Tel.: 800781188

E-Mail: [kompnass@lidl.it](mailto:kompnass@lidl.it)

IAN 401188\_2204

## Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)

## Tartalomjegyzék

<b>A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk</b> . . . . .	<b>162</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b> . . . . .	<b>162</b>
<b>A csomag tartalma</b> . . . . .	<b>163</b>
<b>A készülék leírása</b> . . . . .	<b>163</b>
<b>Műszaki adatok</b> . . . . .	<b>163</b>
<b>Biztonsági utasítások</b> . . . . .	<b>164</b>
<b>A készülék felállítása</b> . . . . .	<b>166</b>
<b>Használat</b> . . . . .	<b>167</b>
Turmixkehely megtöltése és felszerelése . . . . .	167
Sebességfokozat kiválasztása . . . . .	168
Betöltés működés közben . . . . .	169
Turmixkehely levétele . . . . .	169
<b>Hasznos tudnivalók</b> . . . . .	<b>169</b>
<b>Receptek</b> . . . . .	<b>170</b>
Banán turmix . . . . .	170
Vanília turmix . . . . .	170
Cappuccino turmix . . . . .	170
Trópusi gyümölcs keverék . . . . .	171
Mogyorónugát turmix . . . . .	171
Sárgarépa turmix . . . . .	171
Feketeribizli turmix . . . . .	171
Hawaii turmix . . . . .	172
Gyümölcsös ananász-eper keverék . . . . .	172
Hideg andalúziai leves (gazpacho) . . . . .	172
<b>Tisztítás</b> . . . . .	<b>173</b>
Turmixkehely tisztítása . . . . .	173
Motorblokk tisztítása . . . . .	175
<b>Ártalmatlanítás</b> . . . . .	<b>175</b>
A készülék ártalmatlanítása . . . . .	175
A csomagolás ártalmatlanítása . . . . .	176
<b>Szerviz</b> . . . . .	<b>176</b>
<b>Gyártja</b> . . . . .	<b>176</b>

## A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) kerül és a cikkszámot (IAN) 401188\_2204 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A személyi sérülések és anyagi károk megelőzése érdekében vegye figyelembe a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat.

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag ...

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

A készülék nem használható ...

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

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

## A csomag tartalma



Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy hiánytalan-e a csomag. A csomag tartalma:

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

## A készülék leírása

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

## Műszaki adatok

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

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

## Biztonsági utasítások

### **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!**

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

### **FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

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

**⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

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



## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

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

## **FIGYELEM! ANYAGI KÁR!**

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

## **A készülék felállítása**

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


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

## Használat


### FIGYELMEZTETÉS

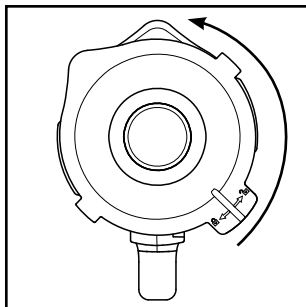
- ▶ A motor azonnal kikapcsol, ha a turmixkelyhet **3** leveszi a motorblokkról **6** vagy eltávolítja a fedelet **2**. Nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a gép bekapcsolva marad. A motor váratlanul elindul, amint a turmixkelyhet **3** visszahelyezi vagy ismét lezárja a fedelet **2**. Ezért:
  - Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba, amint a turmixkehely **3** tele van töltve és lezárva fel van helyezve.
  - A felhelyezés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva vagy a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.
  - Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg, amíg teljesen leáll a motor, mielőtt leveszi a turmixkelyhet **3** vagy kinyitja a fedelet **2**.

## Turmixkehely megtöltése és felszerelése

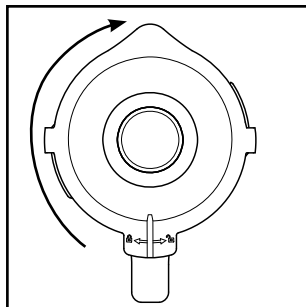
- 1) Vegye le a turmixkelyhet **3** egyenesen felfelé a motorblokkról **6**.
- 2) Vegye le a fedelet **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a  pozíció felé (lásd az 1. ábrát), amíg felfelé húzva le tudja venni.
- 3) Töltse meg a turmixkelyhet **3** legalább a skála **3** legalsó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

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

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



1. ábra



2. ábra

- 5) Nyomja az adagoló kupakot **1** ütközésig a fedélnyílásba.
- 6) Helyezze fel a megtöltött és lezárt turmixkelyhet **3** a fülével jobbra a motorblokkra **6**. Ügyeljen arra, hogy a turmixkelyhen **3** lévő ▼ nyíl a motorblokkon **6** ●-jelzésre mutasson. Forgassa a turmixkelyhet **3** ide-oda, ha nem illeszkedik azonnal megfelelően. A motor csak akkor tud elindulni, ha a turmixkehely **3** megfelelően van felhelyezve.

## Sebességfokozat kiválasztása

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

Állítsa a kapcsolót **5** ...

### ■ 1 - 3 fokozatra

folyékony vagy kevésbé kemény élelmiszerek elegyítéséhez, pépesítéséhez és összekeveréséhez

### ■ 3 - 5 fokozatra

keményebb élelmiszerekhez vagy aprításhoz

### ■ P fokozatra (pulzáló funkció)

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

## TUDNIVALÓ

- ▶ A turmixkehelybe **3** maximum 250 ml jégkockát töltsön. Ellenkező esetben a készülék nem tudja megfelelően felaprítani a jeget.

## Betöltés működés közben

### FIGYELMEZTETÉS

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

Működés közbeni betöltéshez ...

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

## Turmixkehely levétele

Ha befejezte a betöltött élelmiszerek feldolgozását:

- 1) Először mindig állítsa a kapcsolót **5** KI-állásba („0”) és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 2) Várja meg, amíg a motor teljesen leáll, mielőtt a turmixkehelyt **3** leveszi a motorblokkról **6**. Vegye le a turmixkehelyt **3** egyenesen felfelé a motorblokkról **6**.

## Hasznos tudnivalók

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

- A készülék jól stabilizálható, ha működés közben kezét a lezárt turmixgépre helyezi.
- Szilárd vagy nagyon sűrű élelmiszerek keveréséhez hasznos lehet a **P** fokozat használata, amivel megakadályozható, hogy a vágókés **4** megakadjon.

## TUDNIVALÓ

- Ne használja a készüléket étkezési só, finomított cukor vagy fehér cukor szemcseméretének csökkentéséhez, mint pl. porcukor készítéshez.

## Receptek

### Banán turmix

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

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

### Vanília turmix

- ¼ liter tej
- 25 dkg vaníliafagylalt
- 12,5 dkg jégkocka
- 1 ½ teáskanál cukor

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

### Cappuccino turmix

- 0,65 dl hideg eszpresszó (vagy nagyon erős kávé)
- 0,65 dl tej
- 1,5 dkg cukor
- 6,5 dkg vaníliafagylalt
- 10 dkg jégkocka

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

## Trópusi gyümölcs keverék

- 1,25 dl ananászlé
- 0,6 dl papajalé
- 0,5 dl narancslé
- ½ kis doboz őszibarack lével
- 12,5 dkg jégkocka

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

## Mogyorónugát turmix

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

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

## Sárgarépa turmix

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

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

## Feketeribizli turmix

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

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

## Hawaii turmix

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

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

## Gyümölcsös ananász-eper keverék

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

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

## Hideg andalúziai leves (gazpacho)

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

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

### TUDNIVALÓ

- ▶ A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és elkészítési módra vonatkozó adatok csak hozzávetőleges értékek. Egészsítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

### TUDNIVALÓ

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

## Tisztítás

### ⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

A turmixgép és részei tisztítása előtt:

- ▶ Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva és kihúzta a hálózati csatlakozódugót.



Semmiképpen sem szabad a motorblokkot **6** vízbe vagy más folyadékba meríteni. Az áramütés következtében életveszély állhat fenn és kár keletkezhet a készülékben.

- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát. Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

### FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

## Turmixkehely tisztítása

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

### WSKAZÓWKA

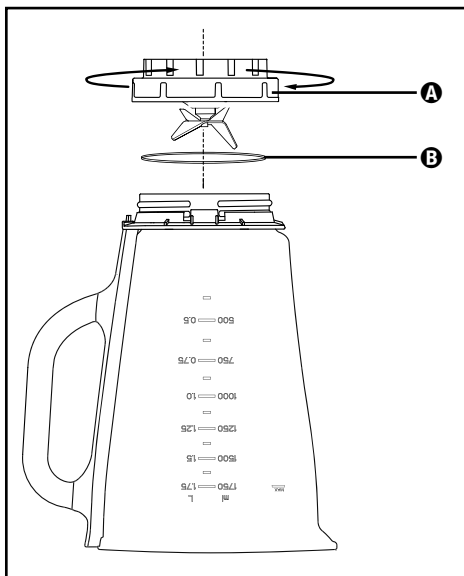


Pokrywkę **2** wraz z gumową uszczelką **9**, przykrywkę otworu wlotowego **1** i przystawkę miksującą **3** wraz z nożem tnącym **4** można zmywać również w zmywarce do naczyń. Zalecamy, aby nie zdejmować gumowej uszczelki **9** do zmywania w zmywarce, ponieważ może to spowodować jej odkształcenie.


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



- Makacs szennyeződések jobb eltávolításához a tartozékot **A** a vágókésekkel **4** leválaszthatja a turmixkehely tartályáról **3**:



3. ábra

- 1) Vegye le a turmixkehelyt **3** a motorblokkról **6**. A jobb stabilitáshoz vegye le a fedelet **2**. Ehhez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a  pozíció felé (lásd az 1. ábrát), amíg felfelé húzva le tudja venni..
- 2) Állítsa a készüléket fejjel lefelé és forgassa a tartozékot **A** az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy le lehessen venni a tartályról **3** (lásd a 3. ábrát).
- 3) Alaposan tisztítsa meg mindkét részt enyhén mosogatószeres vízben vagy a mosogatógépben.

## TUDNIVALÓ

Szükség esetén kivetheti a tömítőgyűrűt **B** a tartozékból **A**. Húzza ki a tömítőgyűrűt **B** a tartozékból **A** és tisztítsa meg enyhén mosogatószeres vízzel. Ezután öblítse le tiszta vízzel.

- 4) Töröljön minden részt alaposan szárazra, mielőtt ismét összeszereli.
- 5) Tegye vissza a tartozékot **A** a vágókésekkel **4** a turmixkehely tartályára **3** és forgassa be az óramutató járásával megegyező irányba. Győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrű **B** ismét megfelelően illeszkedik

## Motorblokk tisztítása

- 1) A felületeket nedves törlőkendővel tisztítsa meg. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószerrel a törlőkendőre. Ezt követően törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolítása céljából. Ezután alaposan törölje szárazra a felületeket.
- 2) Minden tisztításkor ellenőrizze, hogy a turmixkehely **3** befogójának érintkező-kapcsolóját nem blokkolják-e szennyeződés-maradványok. Ha a blokkoló anyagokat nem tudja eltávolítani egy papírlap csücskével, akkor forduljon az ügyfélszolgálathoz. Semmiképpen ne használjon kemény tárgyat, ellenkező esetben megsérülhet az érintkező kapcsoló.

## Ártalmatlanítás



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

## A készülék ártalmatlanítása



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

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

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



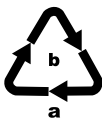
Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

## A csomagolás ártalmatlanítása



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

Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



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

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

## Szerviz



**Szerviz Magyarország**

Tel.: 06800 21225

E-Mail: [kompnass@lidl.hu](mailto:kompnass@lidl.hu)

IAN 401188\_2204

## Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)

## Kazalo

<b>Informacije o teh kratkih navodilih. . . . .</b>	<b>178</b>
<b>Predvidena uporaba . . . . .</b>	<b>178</b>
<b>Vsebina kompleta. . . . .</b>	<b>179</b>
<b>Opis naprave. . . . .</b>	<b>179</b>
<b>Tehnični podatki . . . . .</b>	<b>179</b>
<b>Varnostna navodila . . . . .</b>	<b>180</b>
<b>Postavitve . . . . .</b>	<b>182</b>
<b>Uporaba . . . . .</b>	<b>183</b>
Polnjenje in namestitve mešalnega nastavka . . . . .	183
Izbira stopnje hitrosti . . . . .	184
Dodajanje med delovanjem. . . . .	185
Odstranitev mešalnega nastavka. . . . .	185
<b>Koristni nasveti . . . . .</b>	<b>185</b>
<b>Recepti . . . . .</b>	<b>186</b>
Bananin shake . . . . .	186
Vaniljev shake . . . . .	186
Shake s kapučinom . . . . .	186
Tropski mešani napitek. . . . .	187
Shake z lešniki in nugatom . . . . .	187
Korenčkov shake . . . . .	187
Mešani napitek z ribezom . . . . .	187
Havajski shake. . . . .	188
Sadni mešani napitek z ananasom in jagodami . . . . .	188
Andaluzijska hladna juha (gazpačo) . . . . .	188
<b>Čiščenje . . . . .</b>	<b>189</b>
Čiščenje mešalnega nastavka . . . . .	189
Čiščenje motornega bloka . . . . .	191
<b>Odstranjevanje . . . . .</b>	<b>191</b>
Odstranitev naprave med odpadke. . . . .	191
Odstranitev embalaže . . . . .	192
<b>Proizvajalec. . . . .</b>	<b>192</b>
<b>Pooblaščen serviser. . . . .</b>	<b>192</b>

## Informacije o teh kratkih navodilih

Ta dokument je skrajšana tiskana izdaja celotnih navodil za uporabo.



Preberite kodo QR, da pridete neposredno na stran servisa podjetja Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kjer lahko po vnosu številke izdelka (IAN) 401188\_2204 najdete in prenesete celotna navodila za uporabo.

### ⚠ OPOZORILO!

Upoštevajte celotna navodila za uporabo in varnostna navodila v njih, da preprečite telesne poškodbe in materialno škodo.

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Kratka navodila skrbno shranite in 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 stebela,
- 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 razpakiranju preverite, ali dobavljeni komplet vključuje vse potrebne dele. Vsebina kompleta obsega:

- motorni blok z električnim kablom in električnim vtičem
- mešalni nastavek
- pokrov
- pokrov za odmerjanje
- kratka navodila

## 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 navlaži 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 priključen 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.

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!**

- ▶ Nikoli ne segajte v mešalni nastavek, še zlasti ne med delovanjem. Noži so izredno ostri!
- ▶ 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 hraniti 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 nadzoruje 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 ostri!
- ▶ Bodite previdni pri praznjenju mešalnega nastavka!  
Noži so zelo ostri!
- ▶ Bodite previdni pri čiščenju naprave! Noži so zelo ostri!
- ▶ 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 prenesete na dotik!
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte prazne, torej brez sestavin v mešalnem nastavku.

## **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 vklopljena. Motor se v tem primeru nepričakovano zažene, ko namestite mešalni nastavek **3** ali znova zaprete pokrov **2**:


Zato:

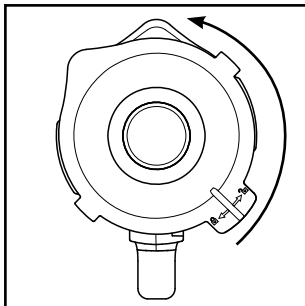
- Električni vtič vtaknite v vtičnico šele takrat, ko je mešalni nastavek **3** napolnjen, zaprt in nameščen.
- Pred namestitvijo se vedno prepričajte, da je naprava izklopljena ali da je električni vtič potegnjen iz vtičnice.
- Pred odstranjevanjem mešalnega nastavka **3** ali odpiranjem pokrova **2**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

## Polnjenje in namestitev mešalnega nastavka

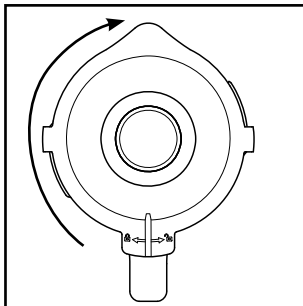
- 1) Mešalni nastavek **3** snemite naravnost navzgor z motornega bloka **6**.
- 2) Odstranite pokrov **2**, tako da ga obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca na položaj  (glejte sliko 1), da ga lahko dvignete in snamete.
- 3) Mešalni nastavek **3** napolnite najmanj do spodnje črte na skali **8** 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 napitki	1250 ml	2–5	90 s
Mlečni napitki/ smutiji	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 poravnan.



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 motornem 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 poravnan.

## Izbira stopnje hitrosti

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

Prestavite stikalo **5** na ...

- **stopnje 1–3**  
za tekoča ali srednje trdna živila, za mešanje, mletje in stepanje.
- **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 delujočem 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 ohlajen z ledom.

### Vaniljev 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 espressa (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 vaniljev 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 kreme 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 ruma

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 mesnati 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 zelenjavo 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 zagotovitve 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 laktoze. Pri tem upoštevajte, da je mleko brez laktoze 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** ravnajte 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

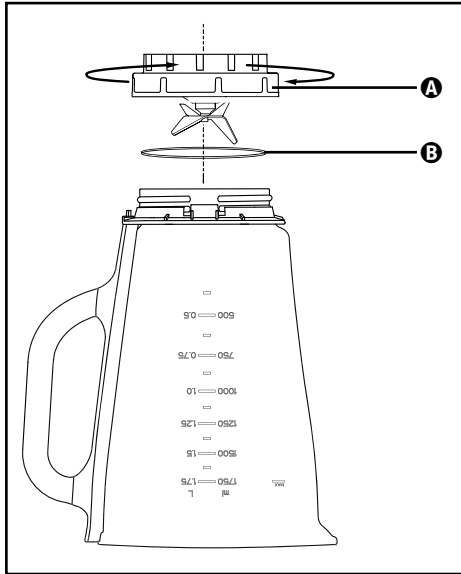


Pokrov **2** z gumijastim tesnilom **9**, pokrov za odmerjanje **1** in mešalni nastavek **3** z rezilom **4** lahko očistite tudi v pomivalnem stroju. Priporočamo, da gumijastega tesnila **9** za čiščenje v pomivalnem stroju ne odstranite, ker bi sicer lahko spremenilo obliko.


- 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 **3**:



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 potegnite 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  ne ovirajo ostanki umazanije. Če morebitnih ovir ne morete sprostiti z vogalom lista papirja, se obrnite na servisno službo. Nikoli ne uporabite trdega predmeta, saj se lahko stikalo na dotik poškoduje.

## Odstranjevanje



Izdelek in embalažo je mogoče reciklirati, sta podvržena razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbirata ločeno.

## Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

**To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.**

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.

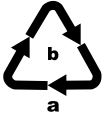


O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

## Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.

## Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
NEMČIJA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Pooblaščen serviser

**SI** Servis Slovenija  
Tel.: 080 080 917  
E-Mail: [kompernass@lidl.si](mailto:kompernass@lidl.si)

IAN 401188\_2204

## Sadržaj

<b>Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu</b> .....	<b>194</b>
<b>Namjenska uporaba</b> .....	<b>194</b>
<b>Opseg isporuke</b> .....	<b>195</b>
<b>Opis uređaja</b> .....	<b>195</b>
<b>Tehnički podaci</b> .....	<b>195</b>
<b>Sigurnosne napomene</b> .....	<b>196</b>
<b>Postavljanje</b> .....	<b>198</b>
<b>Rukovanje</b> .....	<b>199</b>
Punjenje i montiranje nastavka za miksanje .....	199
Odabir stupnja brzine .....	200
Punjenje tijekom rada .....	201
Skidanje nastavka za miksanje .....	201
<b>Korisne napomene</b> .....	<b>201</b>
<b>Recepti</b> .....	<b>202</b>
Shake od banane .....	202
Shake s vanilijom .....	202
Cappuccino Shake .....	202
Tropical Mix .....	203
Shake s čokoladom i lješnjacima .....	203
Shake od mrkve .....	203
Mix s ribizom .....	203
Hawaii Shake .....	204
Voćni mix s ananasom i jagodama .....	204
Andaluzijska hladna juha (Gazpacho) .....	204
<b>Čišćenje</b> .....	<b>205</b>
Čišćenje nastavka za miksanje .....	205
Čišćenje bloka motora .....	207
<b>Zbrinjavanje</b> .....	<b>207</b>
Zbrinjavanje uređaja .....	207
Zbrinjavanje ambalaže .....	207
<b>Servis</b> .....	<b>208</b>
<b>Uvoznik</b> .....	<b>208</b>

## Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu

Ovaj je dokument skraćena verzija za ispis čitavih uputa za uporabu.



Skeniranjem QR koda doći ćete izravno na stranicu Lidl servisa ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i unosom broja artikla (IAN) 401188\_2204 možete pogledati i preuzeti čitave upute za uporabu.

### ⚠ UPOZORENJE!

Obratite pažnju na čitave upute za uporabu i sigurnosne napomene kako biste izbjegli osobne ozljede i materijalnu štetu.

Kratke upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Čuvajte kratke upute na sigurnom i u slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

## Namjenska uporaba

Ovaj uređaj isključivo je namijenjen za ...

- miješanje i piriranje namirnica te usitnjavanje kockica leda,
- normalne količine u kućanstvima, i samo u privatnim kućanstvima u suhim prostorijama.

Ovaj uređaj nije namijenjen za ...

- usitnjavanje bilja, luka, mesa i tvrdih namirnica kao što su orasi, sjemenke, velika zrna ili stabljike,
- za pripremu maslaca od orašastih plodova,
- obradu materijala koji nisu hrana,
- uporabu u gospodarske ili industrijske svrhe,
- uporabu u vlažnoj okolini ili na otvorenom,
- obradu vrućih/ključajućih tekućina.

Koristite samo pribor i rezervne dijelove koji su namijenjeni za ovaj uređaj. Drugi dijelovi mogu biti nedostatan prikladni ili sigurni!

## Opseg isporuke



Nakon raspakiranja provjerite potpunost isporuke. U opsegu isporuke sadržani su:

- Blok motora, s mrežnim kabelom i mrežnim utikačem
- Nastavak za miksanje
- Poklopac
- Poklopac za doziranje
- Kratke upute za uporabu

## Opis uređaja

- 1 Poklopac za doziranje
- 2 Poklopac
- 3 Nastavak za miksanje
- 4 Nož
- 5 Prekidač
- 6 Blok motora
- 7 Namatač za kabel
- 8 Skala
- 9 Gumena brtva poklopca

## Tehnički podaci

Nazivni napon	220 – 240 V ~ (izmjenična struja), 50 – 60 Hz
Nazivna snaga	600 W
Kapacitet	oko 2,3 litara
Maks. količina punjenja	1,75 litara
Razred zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
Vrijeme KP	3 minute
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama prehrabeno su sigurni.

Vrijeme KP (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava koliko dugo uređaj može biti u pogonu bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog KP vremena uređaj mora biti isključen toliko dugo, dok se motor ne ohladi i dostigne sobnu temperaturu.

## Sigurnosne napomene

### **⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!**

- ▶ Uvjerite se da se blok motora, kabel za napajanje ili utikač nikada ne urone u vodu ili druge tekućine.
- ▶ Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama i nikada na otvorenom ili u vlažnoj okolini.
- ▶ Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- ▶ Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Nakon uporabe uvijek izvucite utikač iz utičnice. Samo isključivanje uređaja nije dovoljno, jer je u uređaju još uvijek prisutan mrežni napon sve dok se mrežni utikač nalazi u utičnici.
- ▶ Prije svake uporabe uređaja provjerite njegovu ispravnost. Uređaj se ne smije koristiti ako su na njemu vidljiva oštećenja, posebice na bloku motora ili na nastavku za miksanje.
- ▶ Odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice ako primijetite neuobičajene zvukove ili nastanak dima, ili ako primijetite da uređaj ne radi kako treba.

### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Nikada ne stavljajte ruke u nastavak za miksanje, a posebno dok uređaj radi. Noževi su jako oštri!
- ▶ Ne otvarajte poklopac dok uređaj radi.
- ▶ Uređaj ne ostavljajte da radi bez nadzora, kako biste u slučaju opasnosti mogli odmah reagirati.

**⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ U nastavak za miksanje tijekom rada uređaja nikada ne gurajte pribor za jelo ili druge predmete za miješanje. Postoji znatan rizik od ozljeda ako dodirnu nož koji se brzo okreće!
- ▶ Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- ▶ Ne koristite uređaj za druge svrhe od onih koje su opisane u ovim uputama.
- ▶ Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede.
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ako ih se prilikom uporabe nadzire ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te ako su shvatile opasnosti zbog načina rukovanja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja uređajem. Noževi su vrlo oštri!
- ▶ Postupajte oprezno prilikom pražnjenja nastavka za miksanje! Noževi su vrlo oštri!
- ▶ Postupajte oprezno prilikom čišćenja uređaja! Noževi su vrlo oštri!
- ▶ Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač prije promjene pribora ili diranja dijelova koji se kreću tijekom rada.



## **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Uvijek provjerite je li mikser isključen prije nego ga podignete s bloka motora!
- ▶ Nastavak za miksiranje koristite samo s isporučenim blokom motora!
- ▶ **⚠ Oprez ⚠ Upozorenje:**  
Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

## **POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!**

- ▶ Uređaj ne koristite u području izravnog sunčevog zračenja ili djelovanja topline uređaja za grijanje.
- ▶ Nastavak za miksiranje nikada ne punite ključajućim tekućinama ili vrlo vrućim namirnicama! Ostavite ih da se prethodno ohlade na temperaturu na kojoj ih možete dirati rukama!
- ▶ Uređaj nikada ne koristite ako je prazan, tj. bez sastojaka u nastavku za miksiranje.

## **Postavljanje**

Kada očistite sve dijelove, kao što je opisano pod „Čišćenje“:


- Uređaj postavite tako, ...
  - da je kabel za napajanje proveden kroz otvor na stražnjoj strani,
  - da je utikač odmah dostupan, kako biste ga mogli izvući iz utičnice u slučaju opasnosti,
  - da stoji stabilno i da ne kliže, da su vakuumske nožice učvršćene, kako se uslijed vibracija uređaj ne bi prevrnuo,
  - da kabel za napajanje ne viri u radno područje i da ga se ne može nehotice povući i prevrnuti uređaj.

## Rukovanje

### UPOZORENJE

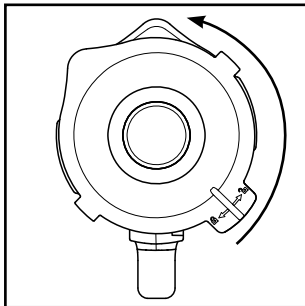
- ▶ Motor se isključuje čim se nastavak za miksanje **3** skine s bloka motora **6** ili se otvori poklopac **2**. Tada je moguće predvidjeti da je stroj još uvijek uključen. Motor tada neočekivano započinje s radom kada montirate nastavak za miksanje **3** ili ponovno zatvorite poklopac **2**:  
Zbog toga:
  - Utičkač priključite na utičnicu tek kada je nastavak za miksanje **3** napunjen i montiran zatvoren.
  - Prije montiranja uvjerite se da je uređaj isključen ili da je utikač izvučen iz utičnice.
  - Najprije isključite, izvucite utikač i pričekajte da se motor zaustavi, prije nego skinete nastavak za miksanje **3** ili otvorite poklopac **2**.

## Punjenje i montiranje nastavka za miksanje

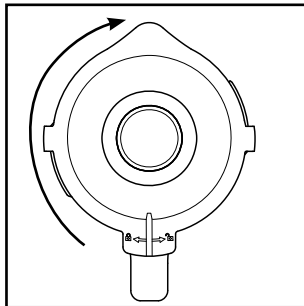
- 1) Nastavak za miksanje **3** skinite s bloka motora **6** ravno prema gore.
- 2) Poklopac **2** skinite okrećući ga suprotno od smjera kazaljke na satu u položaj  (vidi sliku 1) dok se ne bude mogao skinuti prema gore.
- 3) Napunite nastavak za miksanje **3** do najmanje donje crte na skali **3** i najviše do oznake MAX. Za optimalne rezultate preporučujemo sljedeće maksimalne količine punjenja:

Namirnica	Maksimalna količina punjenja	Preporučeni stupanj	Preporučeno vrijeme obrade
Tekućine	1750 ml	1–3	60 s
Miješana pića od jogurta	1250 ml	2–5	90 s
Mliječni šejkovi / Smoothie	1250 ml	2–5	60–90 s
Tijesto za palačinke	1250 ml	3–5	90 s
Dječja hrana	750 ml	5	3 min
Majoneza	2 jaja 250 ml ulja	3–5	90–120 s
Juha od povrća	1500 ml	3–5	3 min
Kocke leda	250 ml (približno 14–15 komada)	P	12x

- 4) Poklopac ② ponovno pritisnite na nastavak za miksiranje ③. Zatvorite poklopac ② okrećući ga u smjeru kazaljke na satu u položaj ④ dok čujno ne ulegne (vidi sliku 2). Pazite da nosić za izlivanje na nastavku za miksiranje ③ bude zatvoren. Motor se može pokrenuti samo ako poklopac ② ravno naliježe.



Slika 1



Slika 2

- 5) Pritisnite poklopac za doziranje ① u otvor poklopca do graničnika.
- 6) Napunjeni i zatvoreni nastavak za miksiranje ③ s ručkom udesno postavite na blok motora ⑥. Pritom pripazite da strelica ▼ na nastavku za miksiranje ③ pokazuje na oznaku ● na bloku motora ⑥. Okrenite nastavak za miksiranje ③ lagano naprijed-natrag ako ne sjedne odmah. Motor se može pokrenuti samo ako nastavak za miksiranje ③ ravno nalegne.

## Odabir stupnja brzine

Kada je nastavak za miksiranje ③ napunjen i potpuno zatvoren stavljen na blok motora ⑥, možete uključiti uređaj.

Prekidač ⑤ postavite na ...

### ■ Stupanj 1 – 3

za tekuće ili mekane namirnice, za miješanje ili pripremu pirea

### ■ Stupanj 3 – 5

za čvrste namirnice ili za usitnjavanje

### ■ Stupanj P (puls funkcija)

za kratki i snažni impulsni pogon, npr. za usitnjavanje kockica leda ili za čišćenje.

Prekidač ⑤ u ovom položaju neće uleći, da motor ne bi bio preopterećen.

Držite prekidač ⑤ zato samo kratko u tom položaju.

## NAPOMENA

- ▶ Napunite nastavak za miksiranje ③ s maksimalno 250 ml kockica leda. U protivnom uređaj neće optimalno usitniti kockice leda.

## Punjenje tijekom rada

### UPOZORENJE

- ▶ Ako želite dodati nešto dok uređaj radi, smijete isključivo otvoriti za to predviđeni poklopac za doziranje **1**. Ni u kom slučaju ne otvarajte poklopac **2**.
- ▶ U nastavak za miksanje **3** tijekom rada uređaja nikada ne gurajte pribor za jelo ili druge predmete za miješanje. Postoji znatan rizik od ozljeda ako dodirnu nož **4** koji se brzo okreće!

Za dopunjavanje tijekom rada, ...

- 1) Izvucite poklopac za doziranje **1** iz poklopca **2**.
- 2) Umetnite sastojke.
- 3) Poklopac za doziranje **1** zatim ponovno pritisnite u otvor poklopca.

## Skidanje nastavka za miksanje

Kada završite s obradom namirnica:

- 1) Uvijek najprije prekidač **5** postavite u položaj („0“) i izvucite utikač iz utičnice.
- 2) Pričekajte da se motor zaustavi, prije nego skinete nastavak za miksanje **3**. Nastavak za miksanje **3** skinite s bloka motora **6** ravno prema gore.

## Korisne napomene

- Za najbolje rezultate prilikom pripreme pirea od čvrstih sastojaka postupno dodajte samo male porcije u nastavak za miksanje **3** umjesto punjenja velike količine odjednom.
- Prilikom obrade čvrstih sastojaka, narežite ih na male komadiće (2 – 3 cm).
- Dodajte najmanje 50 ml tekućine prilikom piriranja voća ili povrća.
- U nastavak za miksanje **3** najprije stavite gušće sastojke, poput npr. jogurta. Ako se tijekom miksanja ne zahvate svi sastojci, skinite nastavak za miksanje **3** s bloka motora **6**, skinite poklopac **2** i promiješajte sastojke, npr. žlicom. Nastavak za miksanje **3** sa zatvorenim poklopcem **2** stavite nazad na blok motora **6** i nastavite s miksanjem.
- Prilikom miješanja tekućih sastojaka počnite s malom količinom tekućine. Zatim postupno dodajte više tekućine kroz otvor poklopca.
- Ako tijekom rada postavite dlan odozgo na zatvoreni mikser, moći ćete dobro stabilizirati uređaj.

- Za miješanje čvrstih ili vrlo viskoznih namirnica može biti korisno koristiti stupanj **P**, kako biste izbjegli zaglavljivanje noža **4**.

## NAPOMENA

- ▶ Uređaj ne koristite kako biste usitnili sol, rafinirani šećer ili bijeli šećer. Na primjer, kako biste pripremili šećer u prahu.

## Recepti

### Shake od banane

- 2 banane
- oko 2 jušne žlice šećera (ovisno o zrelosti banana i osobnom ukusu)
- ½ litre mlijeka
- malo limunovog soka

Ogulite banane i pripremite pire na stupnju 2. Postupno dodajte mlijeko, zatim šećer i sok od limuna. Miješajte sve zajedno sve dok ne nastane ravnomjerna tekućina. Shake servirajte ledeno rashlađen.

### Shake s vanilijom

- ¼ litre mlijeka
- 250 g sladoleda od vanilije
- 125 g kockica leda
- 1 ½ čajne žličice šećera

Usitnite kockice leda na stupnju **P**. Umetnite ostale sastojke u mikser. Miješajte sve zajedno na stupnju 2, sve dok ne nastane ravnomjerna tekućina.

### Cappuccino Shake

- 65 ml hladnog espressa (ili vrlo jake kave)
- 65 ml mlijeka
- 15 g šećera
- 65 g sladoleda od vanilije
- 100 g kockica leda

Usitnite kockice leda na stupnju **P**. Dodajte espresso, mlijeko i šećer. Miješajte sve na stupnju 2 sve dok se šećer ne otopi. Na kraju dodajte sladoled od vanilije i sve kratko promiješajte na stupnju 1.

## Tropical Mix

- 125 ml soka od ananasa
- 60 ml soka od papaje
- 50 ml soka od naranče
- ½ male konzerve breskvi sa sokom
- 125 g kockica leda

Usitnite kockice leda na stupnju **P**. Sve sastojte stavite u mikser i dobro promiješajte na stupnju 3.

## Shake s čokoladom i lješnjacima

- ½ litre mlijeka
- 200 g kreme od lješnjaka i nugata
- 1 kuglica sladoleda od vanilije
- 50 ml slatkog vrhnja

Pomiješajte sve sastojke u mikseru na stupnju 3 dok se ravnomjerno ne izmiješaju.

## Shake od mrkve

- 300 ml soka od jabuka
- 500 ml soka od mrkve
- 4 jušne žlice ulja (od pšeničnih klica ili uljane repice)
- 4 jušne žlice limunovog soka
- đumbir u prahu
- papar

U mikser dodajte sok od jabuke ulje i sok od limuna i sve promiješajte na stupnju 2. Zatim dodajte sok od mrkve i sve dobro promiješajte na stupnju 2. Nakon toga dovršite đumbirom u prahu i paprom.

## Mix s ribizom

- 2 čajne žličice meda
- 2 banane
- ¼ litre mlaćenice
- ¼ litre soka od ribiza (crnog)

Sve sastojte stavite u mikser i dobro promiješajte na stupnju 3.

## Hawaii Shake

- 4 banane
- ¼ litre sok od ananasa
- ½ litre mlijeka
- 2 jušna žlica meda
- ¼ litre ruma

Ogulite banane i pripremite pire na stupnju 2. Zatim dodajte ostale sastojke i sve dobro promiješajte na stupnju 1.

## Voćni mix s ananasom i jagodama

- 250 ml soka od ananasa
- 200 g jagoda
- 300 ml soka od jabuka
- 4 kockice leda

Operite jagode i uklonite zelene dijelove. Usitnite kockice leda na stupnju **P**. Zatim dodajte preostale sastojke i sve dobro promiješajte na stupnju 1.

## Andaluzijska hladna juha (Gazpacho)

- ½ krastavca
- 1 mesnata rajčica
- 1 zelena paprika
- ½ luka
- 1 češanj češnjaka
- ½ bijelog peciva
- ½ čajne žličice soli
- 1 čajna žličica vinskog octa
- 1 jušna žlice maslinovog ulja

Narežite povrće na komade veličine otprilike 2 cm. U mikser najprije dodajte komade rajčice pa zatim krastavac. Pripremite pire na stupnju 3. Dodajte preostale sastojke i sve pirirajte/promiješajte na stupnju 3 dok ne dobijete juhu. Poslužite s kruhom.

### NAPOMENA

- ▶ Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima.


### NAPOMENA

- ▶ U slučaju netolerancije na laktozu preporučujemo Vam da koristite mlijeko bez laktoze. Međutim, imajte na umu da je mlijeko bez laktoze nešto slađe.

## Čišćenje

### **⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!**

Prije čišćenja miksera i njegovih dijelova:

- ▶ Provjerite da je uređaj isključen i da je utikač izvučen iz utičnice.
-  Blok motora **6** ni u kom slučaju ne smijete uranjati u vodu ili druge tekućine. Može doći do opasnosti po život zbog strujnog udara, kao i do oštećenja uređaja.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U protivnom postoji opasnost po život od strujnog udara.

### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Pažljivo rukujte noževima **4**. Vrlo su oštri.

### **POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!**

- ▶ Ne koristite otapala ili abrazivna sredstva za plastične površine jer se u protivnom mogu oštetiti.

## Čišćenje nastavka za miksanje

- Nastavak za miksanje **3** čistite samo četkom s dugom ručkom, tako da se ne možete ozlijediti na nožu **4**.
- Poklopac za doziranje **1** i poklopac **2** očistite u blagoj sapunici. Pazite da gumeni brtva **9** ispravno nasjeda prije nego ponovno koristite poklopac **2**.

### **NAPOMENA**

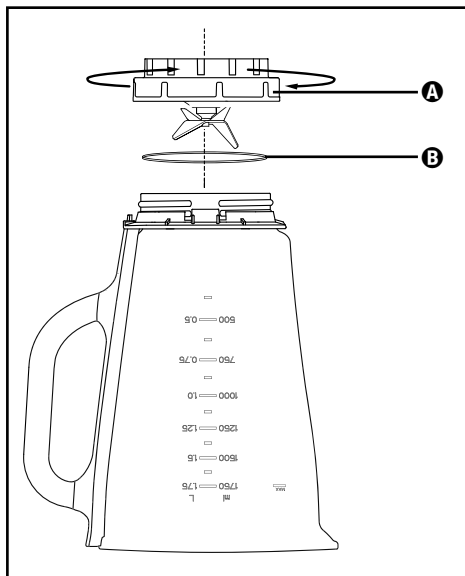


Poklopac **2** zajedno s gumenom brtvom **9**, poklopac za doziranje **1** i nastavak za miksanje **3** s nožem **4** možete prati i u perilici posuđa. Preporučujemo da gumeni brtvi **9** ne skidate za pranje u perilici posuđa, jer se u protivnom može deformirati.


- Kada uređaj čistite neposredno nakon uporabe, postizete u većini slučajeva dostatno higijensko čišćenje sljedećom alternativom:  
Napunite nastavak za miksanje **3** sa 750 ml vode i dodajte nekoliko kapi blagog sredstva za pranje posuđa. Zatvorite poklopac **2** i postavite nastavak za miksanje **3** na blok motora **6**. Mrežni utikač utaknite u utičnicu i nekoliko puta pritisnite puls funkciju, tako da se nož **4** okreće kroz vodu maksimalnom brzinom. Nakon toga nastavak za miksanje **3** isperite s puno čiste vode, tako da odstranite sve ostatke sredstva za pranje posuđa.



- Za bolje uklanjanje tvrdokornih nečistoća možete nastavak **A** s noževima **4** skinuti sa spremnika nastavka za miksiranje **3**:



Slika 3


- 1) Skinite nastavak za miksiranje **3** s bloka motora **6**. Za bolju stabilnost, poklopac **2** skinite okrećući ga suprotno od smjera kazaljke na satu u položaj  (vidi sliku 1) dok se ne bude mogao skinuti prema gore.
- 2) Okrenite uređaj naglavce i okrenite nastavak **A** suprotno od smjera kazaljke na satu, tako da se može odvojiti od spremnika nastavka za miksiranje **3** (vidi sliku 3).
- 3) Oba dijela temeljito očistite u otopini blagog sredstva za pranje posuđa ili u perilici posuđa.

## NAPOMENA

Ako je potrebno, brtveni prsten **B** možete skinuti s nastavka **A**. Brtveni prsten **B** pažljivo skinite s nastavka **A** i očistite ga u otopini blagog sredstva za pranje posuđa. Nakon toga ga isperite bistrom vodom.

- 4) Prije ponovnog sastavljanja, sve dijelove temeljito osušite.
- 5) Nastavak **A** s noževima **4** ponovno postavite na spremnik nastavka za miksiranje **3** i učvrstite ga okretanjem u smjeru kazaljke na satu. Pazite da ponovno ispravno umetnete brtveni prsten **B**.

## Čišćenje bloka motora

- 1) Površine očistite vlažnom krpom. Po potrebi na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon toga prebrišite krpom navlaženom samo vodom kako biste uklonili eventualne ostatke sredstva za pranje posuđa. Površine nakon toga dobro osušite.
- 2) Prije svakog čišćenja provjerite da kontaktni prekidač u prihvatlu za nastavak za miksiranje  nije blokiran ostacima nečistoće. Ako eventualnu blokadu ne možete ukloniti uglom lista papira, obratite se službi za korisnike. Ni u kom slučaju ne koristite tvrde predmete jer biste mogli oštetiti kontaktni prekidač.

## Zbrinjavanje



Proizvod i ambalaža mogu se reciklirati, podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača i prikupljaju se odvojeno.

## Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačićima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

**To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.**

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

## Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kriticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.

## Servis



**Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: [kompernass@lidl.hr](mailto:kompernass@lidl.hr)

IAN 401188\_2204

## Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,  
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,  
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

### Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Cuprins

<b>Informații privind aceste scurte instrucțiuni</b> . . . . .	<b>210</b>
<b>Utilizarea conform destinației</b> . . . . .	<b>210</b>
<b>Furnitura</b> . . . . .	<b>211</b>
<b>Descrierea aparatului</b> . . . . .	<b>211</b>
<b>Date tehnice</b> . . . . .	<b>211</b>
<b>Indicații de siguranță</b> . . . . .	<b>212</b>
<b>Amplasarea</b> . . . . .	<b>214</b>
<b>Operarea</b> . . . . .	<b>215</b>
Umplerea și montarea recipientului de amestecare . . . . .	215
Selectarea treptei de viteză . . . . .	216
Umplerea în timpul funcționării . . . . .	217
Demontarea recipientului de amestecare . . . . .	217
<b>Sfaturi utile</b> . . . . .	<b>217</b>
<b>Rețete</b> . . . . .	<b>218</b>
Shake de banane . . . . .	218
Shake de vanilie . . . . .	218
Shake de cappuccino . . . . .	218
Mix tropical . . . . .	219
Shake de cremă de ciocolata cu alune . . . . .	219
Shake de morcovi . . . . .	219
Mix de coacăze . . . . .	219
Shake Hawaii . . . . .	220
Mix de ananas și căpșuni . . . . .	220
Supă andaluză rece (Gazpacho) . . . . .	220
<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>221</b>
Curățarea recipientului de amestecare . . . . .	221
Curățarea blocului motor . . . . .	223
<b>Eliminarea</b> . . . . .	<b>223</b>
Eliminarea aparatului . . . . .	223
Eliminarea ambalajelor . . . . .	224
<b>Service-ul</b> . . . . .	<b>224</b>
<b>Importator</b> . . . . .	<b>224</b>

## Informații privind aceste scurte instrucțiuni

Acest document este o versiune tipărită prescurtată a instrucțiunilor de utilizare complete.



Scanând codul QR ajungeți direct la pagina de service Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) și introducând numărul articolului (IAN) 401188\_2204 puteți vizualiza și descărca instrucțiunile de utilizare complete.

### ⚠️ AVERTIZARE!

Respectați instrucțiunile de utilizare complete și indicațiile de siguranță pentru a evita vătămările corporale și pagubele materiale.

Aceste scurte instrucțiuni fac parte integrantă din acest produs. Înainte de a folosi produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Păstrați scurtele instrucțiuni într-un loc sigur și, în cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

## Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv...

- amestecării, pasării și malaxării alimentelor, precum și mărunțirii cuburilor de gheață (așa-numita „zdrobire”),
- utilizării pentru cantități obișnuite în gospodării și numai în spații private în încăperi uscate.

Acest aparat nu este destinat...

- mărunțirea verdețurilor, cepei, cărnii și a alimentelor tari precum nuci, semințe, sămburi mari sau tulpini,
- realizarea untului de nuci,
- procesării de materiale care nu se încadrează în categoria alimente,
- utilizării profesionale sau industriale,
- utilizării în medii umede sau în aer liber,
- prelucrării lichidelor fierbinți/clocotinde.

Utilizați numai accesoriile și piesele de schimb destinate acestui aparat. Este posibil ca celelalte componente să nu fie suficient de adecvate sau sigure!

## Furnitura



După dezambalare verificați dacă furnitura este completă. Furnitura conține:

- bloc motor cu cablu de alimentare și ștecăr
- recipient de amestecare
- capac
- dop de umplere
- scurte instrucțiuni

## Descrierea aparatului

- ❶ Dop de umplere
- ❷ Capac
- ❸ Recipient de amestecare
- ❹ Cuțite
- ❺ Comutator
- ❻ Bloc motor
- ❼ Motor cablu
- ❽ Scală gradată
- ❾ Garnitură din cauciuc capac

## Date tehnice

Tensiune nominală	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 - 60 Hz
Putere nominală	600 W
Capacitate	cca 2,3 litri
Capacitate max.	1,75 litri
Clasa de protecție	II /  (izolare dublă)
Timpu de operare continuă	3 de minute
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.

Timpu de operare continuă indică pentru cât timp un aparat poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se defecteze. După terminarea duratei de funcționare continue specificate, aparatul trebuie oprit până când motorul ajunge din nou la temperatura camerei.

## Indicații de siguranță

### PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Asigurați-vă că blocul motor, cablul de alimentare sau ștecărul nu sunt niciodată introduse în apă sau în alte lichide.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate, niciodată în aer liber sau în medii umede.
- ▶ Evitați contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia în timpul funcționării. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ După utilizare, scoateți întotdeauna ștecărul din priză. Simpla oprire nu este suficientă, deoarece în aparat mai există încă tensiune, atât timp cât ștecărul este în priză.
- ▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă aparatul este în stare de funcționare ireproșabilă. Este interzisă utilizarea aparatului dacă s-au observat defecțiuni, în special la blocul motor sau la recipientul de amestecare.
- ▶ Scoateți imediat ștecărul din priză dacă sesizați zgomote neobișnuite, fum, sau în cazul defecțiunilor de funcționare sesizabile.

### AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu introduceți niciodată mâna în recipientul de amestecare, mai ales în timpul funcționării. Cuțitele sunt extrem de ascuțite!
- ▶ Nu deschideți capacul în timpul funcționării aparatului.
- ▶ Pentru a putea interveni prompt în caz de pericol, nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.

**⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Nu introduceți niciodată tacâmuri sau obiecte de amestecat în interiorul recipientului de amestecare, atâ timp cât aparatul este în funcțiune. Există un pericol considerabil de rănire la contactul cu cuțitele aflate la o viteză de rotație ridicată!
- ▶ Copiii trebuie supravegheați, pentru a împiedica utilizarea aparatului ca jucărie.
- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în aceste instrucțiuni.
- ▶ Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- ▶ Manevrați aparatul cu atenție. Cuțitele sunt foarte ascuțite!
- ▶ Procedați cu atenție la golirea accesoriului de mixare! Cuțitele sunt foarte ascuțite!
- ▶ Procedați cu atenție la curățarea aparatului! Cuțitele sunt foarte ascuțite.
- ▶ Opriiți aparatul și scoateți ștecărul din priză înaintea schimbării accesoriilor sau manevrării componentelor care se mișcă în timpul funcționării.



## **⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Utilizați recipientul de amestecare numai împreună cu blocul motor livrat!
- ▶ Asigurați-vă că blenderul este întotdeauna deconectat înaintea ridicării recipientului de amestecare de la blocul motor!

## **ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Nu utilizați aparatul într-un loc expus radiației solare directe sau în aria de influență a aparatelor generatoare de căldură.
- ▶ Nu introduceți niciodată lichide clocotinde sau alimente foarte fierbinți în recipientul de amestecare! Înainte de a le introduce în recipient, așteptați să se răcească la temperatura camerei.
- ▶ Nu utilizați aparatul dacă recipientul de amestecare este gol.

## **Amplasarea**

După curățarea tuturor componentelor în modul descris în secțiunea „Curățarea”:

- Amplasați aparatul astfel încât ...
  - cablul de alimentare să poată fi ghidat în spate prin decupațe,
  - ștecărul să fie ușor accesibil, pentru a-l putea scoate din priză în caz de pericol,
  - să fie așezat stabil și să nu alunece, astfel încât ventuzele să adere bine pentru a evita răsturnarea aparatului în caz de vibrații,
  - cablul de alimentare să nu ajungă în perimetrul de lucru și să nu răstoarne aparatul în caz de tragere involuntară.

## Operarea


### AVERTIZARE!

- Motorul se oprește de îndată ce recipientul de amestecare ❸ este îndepărtat din blocul motor ❶ sau este deschis capacul ❷. Astfel se poate trece cu vederea faptul că mașina este încă pornită. Motorul pornește apoi în mod neașteptat, imediat ce recipientul de amestecare ❸ este montat sau este reînchis capacul ❷:

De aceea:

- Introduceți ștecărul în priză doar după ce ați umplut și închis recipientul de amestecare ❸.
- Înainte de montare, asigurați-vă întotdeauna că aparatul este oprit sau că ștecărul este scos din priză.
- Deconectați-l, scoateți ștecărul din priză și așteptați oprirea motorului înainte de a scoate recipientul de amestecare ❸ sau de a deschide capacul ❷.

## Umplerea și montarea recipientului de amestecare

- 1) Scoateți recipientul de amestecare ❸ drept, în sus din blocul motor ❶.
- 2) Îndepărtați capacul ❷ rotindu-l în sens antiorar, în poziția  (a se vedea fig. 1), până când îl puteți ridica.
- 3) Umpleți recipientul de amestecare ❸ cel puțin până la reperul inferior al scalei ❹ și cel mult până la marcajul MAX. Pentru rezultate optime vă recomandăm următoarele cantități maxime de umplere:

Aliment	Cantitate maximă de umplere	Treaptă recomandată	Timp de procesare recomandat
Lichide	1750 ml	1–3	60 sec.
Băuturi mixte cu iaurt	1250 ml	2–5	90 sec.
Milkshake/smoothie	1250 ml	2–5	60–90 sec.
Aluat de clătite	1250 ml	3–5	90 sec.
Piure pentru bebeluși	750 ml	5	3 min.
Maioneză	2 ouă 250 ml ulei	3–5	90–120 sec.
Supă de legume	1500 ml	3–5	3 min.
Cuburi de gheață	250 ml (cca 14–15 cuburi)	P	x12

- 4) Apăsați din nou capacul ❷ pe recipientul de amestecare ❸. Închideți capacul ❷ rotindu-l în sens orar, în poziția ❸, până când se blochează cu un sunet (a se vedea fig. 2). Aveți grijă ca gura de turnare de pe recipientul de amestecare ❸ să fie închisă. Motorul poate porni numai după ce capacul ❷ este așezat fix.

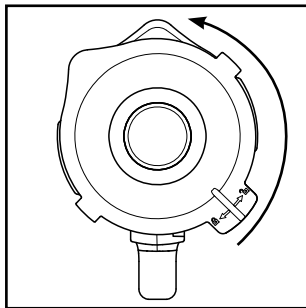


Fig. 1

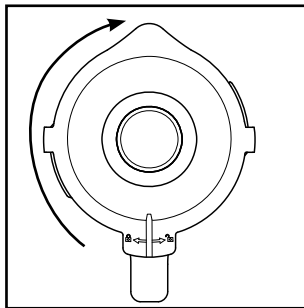


Fig. 2

- 5) Apăsați dopul de umplere ❶ până la opritor în orificiul din capac.
- 6) Așezați recipientul de amestecare ❸ umplut și închis, cu mânerul spre dreapta, pe blocul motor ❹. În acest scop se va avea în vedere ca săgeata ▼ de pe recipientul de amestecare ❸ să indice spre marcajul ● de pe blocul motor ❹. Rotiți puțin recipientul de amestecare ❸ încoace și încolo dacă acesta nu se fixează imediat. Motorul poate porni numai după ce recipientul de amestecare ❸ este așezat fix.

## Selectarea treptei de viteză

Când recipientul de amestecare ❸ umplut și închis complet este poziționat pe blocul motor ❹, puteți porni aparatul.

Poziționați comutatorul ❺ pe ...

### ■ Treapta 1 – 3

pentru alimente lichide sau semidure, pentru amestecare sau pasare

### ■ Treapta 3 – 5

pentru alimente mai dure sau pentru mărunțire

### ■ Treapta P (funcție de pulsare)

pentru funcționare scurtă prin impulsuri, de exemplu, pentru mărunțirea cuburilor de gheață sau pentru curățare. Nu lăsați întrerupătorul ❺ în această poziție, pentru a evita suprasolicitarea motorului. De aceea, țineți întrerupătorul ❺ în această poziție numai pentru scurt timp.

## INDICAȚIE

- Umpleți recipientul de amestecare ❸ cu maximum 250 ml de gheață. Aparatul nu va mărunți optim o cantitate mai mare de gheață.

## Umplerea în timpul funcționării

### **AVERTIZARE!**

- ▶ Dacă doriți să introduceți ceva în recipient în timpul funcționării aparatului, utilizați numai dopul de umplere **1** prevăzut în acest scop. Nu deschideți capacul **2** sub niciun pretext.
- ▶ Nu introduceți niciodată tacâmuri sau obiecte de amestecat în interiorul recipientului de amestecare **3** atât timp cât aparatul este în funcțiune. Pericol considerabil de rănire la contactul cu cuțitele **4** aflate la o viteză de rotație ridicată!

Pentru a adăuga ceva în timpul funcționării...

- 1) Scoateți dopul de umplere **1** din capac **2**.
- 2) Introduceți ingredientele.
- 3) Apăsăți apoi dopul de umplere **1** în orificiul din capac.

## Demontarea recipientului de amestecare

Când prepararea alimentelor s-a încheiat:

- 1) Întotdeauna așezați mai întâi comutatorul **5** în poziția Oprit („0”) și scoateți ștecărul din priză.
- 2) Așteptați mai întâi oprirea motorului înainte de a scoate recipientul de amestecare **3**. Scoateți recipientul de amestecare **3** drept, în sus din blocul motor **6**.

## Sfaturi utile

- Pentru a obține rezultate mai bune la pasarea ingredientelor mai consistente, introduceți pe rând doar porții mici în recipientul de amestecare **3**, în loc de a umple o cantitate mare dintr-o dată.
- Când procesați ingrediente consistente, tăiați-le în bucăți mici (2 – 3 cm).
- La pasarea fructelor sau legumelor adăugați cel puțin 50 ml de lichid.
- Introduceți mai întâi ingredientele mai vâscoase cum ar fi, de exemplu, iaurtul în recipientul de amestecare **3**. Dacă pe durata amestecării nu sunt antrenate toate ingredientele, scoateți recipientul de amestecare **3** de la blocul motor **6**, îndepărtați capacul **2** și amestecați ingredientele, de exemplu, cu o lingură. Așezați recipientul de amestecare **3** cu capacul închis **2** din nou pe blocul motor **6** și continuați procedura de amestecare.
- La amestecarea ingredientelor lichide începeți cu o cantitate redusă de lichid. Apoi introduceți treptat restul prin deschizătura din dop.
- Dacă, în timpul funcționării, țineți cu mâna în partea de sus de blenderul închis, puteți asigura astfel o stabilitate mai mare a aparatului.

- Pentru amestecarea alimentelor solide sau lichide groase poate fi de folos utilizarea treptei **P** pentru a împiedica fixarea cuțitului ④.

## INDICAȚIE

- ▶ Nu utilizați aparatul pentru a măcina sare, zahăr tos sau zahăr candel. De exemplu, pentru a obține zahăr pudră.

## Rețete

### Shake de banane

- 2 banane
- cca 2 linguri de zahăr  
(în funcție de cât sunt de coapte bananele și după gust)
- ½ litru de lapte
- puțin suc de lămâie

Descorziți bananele și pasați-le la treapta a 2-a. Adăugați treptat laptele, apoi zahărul și sucul de lămâie. Amestecați toate ingredientele până obțineți un lichid omogen. Serviți shake-ul cu gheață.

### Shake de vanilie

- ¼ litru de lapte
- 250 g înghețată de vanilie
- 125 g cuburi de gheață
- 1 ½ lingurițe de zahăr

Zdrobiți cuburile de gheață la treapta **P**. Adăugați restul ingredientelor în blender. Amestecați totul la treapta 2 până când obțineți un lichid uniform.

### Shake de cappuccino

- 65 ml espresso rece (sau o cafea foarte tare)
- 65 ml lapte
- 15 g zahăr
- 65 g înghețată de vanilie
- 100 g cuburi de gheață

Zdrobiți cuburile de gheață la treapta **P**. Adăugați cafeaua espresso, laptele și zahărul. Amestecați toate ingredientele la treapta a 2-a până se dizolvă zahărul. La final adăugați înghețata de vanilie și amestecați puțin la treapta 1.

## Mix tropical

- 125 ml suc de ananas
- 60 ml suc de papaya
- 50 ml suc de portocale
- ½ cutie mică de piersici cu suc
- 125 g cuburi de gheață

Zdrobiți cuburile de gheață la treapta P. Adăugați ingredientele în blender și amestecați-le la treapta a 3-a.

## Shake de cremă de ciocolata cu alune

- ½ litru de lapte
- 200 g cremă de ciocolată cu alune
- 1 cupă de înghețată de vanilie
- 50 ml frișcă

Amestecați toate ingredientele în blender la treapta a 3-a până se omogenizează.

## Shake de morcovi

- 300 ml suc de mere
- 500 ml suc de morcovi
- 4 linguri de ulei (din germeni de grâu sau rapiță)
- 4 linguri de suc de lămâie
- Praf de ghimbir
- Piper

Adăugați în blender sucul de mere, uleiul și sucul de lămâie în blender și amestecați la treapta a 2-a. Adăugați apoi sucul de morcovi și amestecați la treapta a 2-a. Condimentați apoi shake-ul cu praf de ghimbir și piper.

## Mix de coacăze

- 2 lingurițe de miere
- 2 banane
- ¼ litru de lapte bătut
- ¼ litru suc de coacăze (negre)

Puneți toate ingredientele în blender și amestecați la treapta a 3-a.

## Shake Hawaii

- 4 banane
- ¼ litru de suc de ananas
- ½ litru de lapte
- 2 linguri de miere
- ¼ litru de rom

Descojiți bananele și pasăți-le la treapta a 2-a. Adăugați restul ingredientelor și amestecați la treapta 1.

## Mix de ananas și căpșuni

- 250 ml suc de ananas
- 200 g căpșuni
- 300 ml suc de mere
- 4 cuburi de gheață

Spălați căpșunile și îndepărtați-le codița. Zdrobiți cuburile de gheață la treapta P. Pasați-le la treapta a 2-a. Adăugați restul ingredientelor și amestecați la treapta 1.

## Supă andaluză rece (Gazpacho)

- ½ castravete
- 1 roșie
- 1 ardei verde
- ½ ceapă
- 1 cățel de usturoi
- ½ chiflă albă
- ½ linguriță de sare
- 1 linguriță de oțet de vin roșu
- 1 lingură de ulei de măsline

Tăiați legumele în bucăți de cca 2 cm. Adăugați în blender mai întâi roșia și apoi castravetele. Pasați-le la treapta a 3-a. Adăugați restul ingredientelor și pasăți-le la treapta a 3-a până obțineți o supă omogenă. Serviți alături de pâine.

### INDICAȚIE

- ▶ Rețete fără garanție. Toate datele privind ingredientele și informațiile de preparare sunt orientative. Completați aceste sugestii cu date din experiența personală.


### INDICAȚIE

- ▶ În cazul în care manifestați intoleranță la lactoză, vă recomandăm să utilizați lapte fără lactoză. Aveți totuși în vedere că laptele fără lactoză este puțin mai dulce.

## Curățarea

### **AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!**

Înainte de a curăța blenderul și componentele:

- ▶ Asigurați-vă că aparatul este oprit și ștecărul este scos din priză.
-  Blocul motor **6** nu trebuie introdus în apă sau în alte lichide sub niciun pretext. Acest lucru presupune pericol de moarte prin electrocutare și duce la defectarea aparatului.
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. Pericol de moarte prin electrocutare.

### **AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Manevrați cu atenție cuțitele **4**. Acestea sunt foarte de ascuțite.

### **ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Nu utilizați solvenți sau substanțe abrazive pentru suprafețele de plastic deoarece se deteriorează.

## Curățarea recipientului de amestecare

- Curățați recipientul de amestecare **3** numai cu o perie cu coadă lungă, pentru a evita rănirile la contactul mâinilor cu cuțitele **4**.
- Curățați dopul de umplere **1** și capacul **2** în soluție de curățat blândă. Aveți grijă ca garnitura din cauciuc **9** să fie așezată corect înainte de a reutiliza capacul **2**.

### **INDICAȚIE**



Puteți curăța capacul **2** împreună cu garnitura din cauciuc **9**, dopul de umplere **1** și recipientul de amestecare **3** cu cuțitul **4** și în mașina de spălat vase. Vă recomandăm să nu scoateți garnitura din cauciuc **9** pentru curățarea în mașina de spălat vase, deoarece acesta se poate deforma.

- În cazul curățării aparatului imediat după utilizare, în majoritatea situațiilor, curățarea poate fi realizată în condiții suficiente de igienă prin următoarea metodă:  
Umpleți recipientul de amestecare **3** cu 750 ml de apă și adăugați câteva picături de detergent delicat. Închideți capacul **2** și așezați recipientul de amestecare **3** pe blocul motor **6**. Introduceți ștecărul într-o priză și acționați de câteva ori funcția de pulsare, astfel încât cuțitele **4** să treacă prin apă cu viteza maximă. Clătiți apoi recipientul de amestecare **3** cu apă curată din abundență pentru a îndepărta toate resturile de detergent.



- Pentru a putea îndepărta mai bine impuritățile persistente puteți desprinde componenta **A** cu ajutorul cuștelor **4** de recipientul de amestecare **3**:

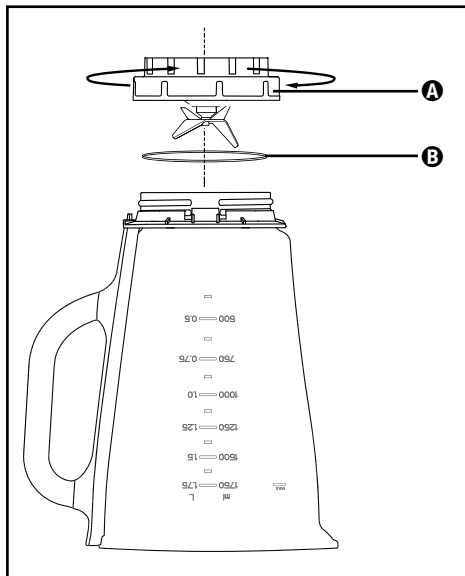



Fig. 3

- 1) Scoateți recipientul de amestecare **3** din blocul motor **6**. Pentru o stabilitate mai bună, îndepărtați capacul **2** rotindu-l în sens antiorar în poziția  (a se vedea fig. 1), până când îl puteți ridica.
- 2) Așezați aparatul cu capul în jos și rotiți componenta **A** în sens antiorar, astfel încât să se poată desprinde de recipientul de amestecare **3** (a se vedea fig. 3).
- 3) Curățați temeinic ambele componente într-o soluție de curățat blândă sau în mașina de spălat vase.

## INDICAȚIE

Dacă este necesar, puteți lua inelul de etanșare **B** din componenta **A**. Trageți cu atenție inelul de etanșare **B** din componenta **A** și curățați-l în soluție de curățat blândă. Clătiți-l apoi cu apă curată.

- 4) Uscăți temeinic toate componentele înainte de a le reasambla.
- 5) Așezați componenta **A** cu cuștele **4** din nou pe recipientul de amestecare **3** și rotiți bine în sens orar. Aveți grijă ca inelul de etanșare **B** să fie introdus la loc corect.

## Curățarea blocului motor

- 1) Curățați suprafețele cu o lavetă umedă. La nevoie adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți cu o lavetă umezită numai cu apă pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent. Apoi uscați bine suprafețele.
- 2) La fiecare curățare, verificați să nu se blocheze comutatorul de contact în prinderea accesoriului de amestecare ❸ din cauza resturilor de murdărie. Dacă nu puteți rezolva eventualele blocaje cu colțul unei foi de hârtie, adresați-vă serviciului clienți. Nu utilizați în niciun caz un obiect dur, deoarece astfel se poate deteriora comutatorul de contact.

## Eliminarea



Produsul și ambalajul sunt reciclabile; acestea fac obiectul unei răspunderi extinse a producătorului și sunt colectate separat.

## Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

**Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.**

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, fiine de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.

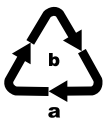


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

## Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

## Service-ul



**Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: [kompernass@lidl.ro](mailto:kompernass@lidl.ro)

IAN 401188\_2204

## Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Съдържание

<b>Информация относно това кратко ръководство</b> . . . . .	<b>226</b>
<b>Употреба по предназначение</b> . . . . .	<b>226</b>
<b>Окомплектовка на доставката</b> . . . . .	<b>227</b>
<b>Описание на уреда</b> . . . . .	<b>227</b>
<b>Технически характеристики</b> . . . . .	<b>227</b>
<b>Указания за безопасност</b> . . . . .	<b>228</b>
<b>Разполагане</b> . . . . .	<b>230</b>
<b>Работа с уреда</b> . . . . .	<b>231</b>
Напълване и монтиране на шейкър каната . . . . .	231
Избиране на степен на скорост . . . . .	232
Пълнене по време на работа . . . . .	233
Сваляне на шейкър каната . . . . .	233
<b>Полезни указания</b> . . . . .	<b>233</b>
<b>Рецепти</b> . . . . .	<b>234</b>
Бананов шейк . . . . .	234
Ванилов шейк . . . . .	234
Капучино шейк . . . . .	234
Тропикал микс . . . . .	235
Шейк с лешникова нуга . . . . .	235
Морковен шейк . . . . .	235
Микс с френско грозде . . . . .	235
Шейк Хавай . . . . .	236
Плодов микс с ананас и ягоди . . . . .	236
Андалуска студена супа (гаспачо) . . . . .	236
<b>Почистване</b> . . . . .	<b>237</b>
Почистване на шейкър каната . . . . .	237
Почистване на блока на двигателя . . . . .	239
<b>Предаване за отпадъци</b> . . . . .	<b>239</b>
Предаване на уреда за отпадъци . . . . .	239
Предаване на опаковката за отпадъци . . . . .	240
<b>Сервизно обслужване</b> . . . . .	<b>240</b>
<b>Вносител</b> . . . . .	<b>240</b>

## Информация относно това кратко ръководство

При този документ става въпрос за съкратено печатно издание на пълното ръководство за потребителя.



Чрез сканиране на QR кода влизате директно на страницата на сервиса на Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) и чрез въвеждане на артикулния номер (IAN) 401188\_2204 можете да разгледате и изтеглите пълното ръководство за потребителя.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Спазвайте пълното ръководство за потребителя и указанията за безопасност, за да избегнете телесни увреждания и материални щети.

Краткото ръководство е неразделна част от този продукт. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Съхранявайте добре краткото ръководство и предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

## Употреба по предназначение

Този уред е предназначен единствено за ...

- смесване, пюриране и разбъркване на хранителни продукти, както и за натрошаване на кубчета лед (приготвяне на т.нар. „Crush лед“),
- обичайни за домакинството количества и само за сухи помещения в домашни условия.

Този уред не е предназначен за ...

- раздробяване на подправки, лук, месо и твърди части на хранителни продукти, като напр. ядки, семки, едри семена или дръжки,
- приготвяне на ядков мус,
- обработка на материали, които не представляват хранителни продукти,
- употреба за професионални или промишлени цели,
- употреба във влажна среда или на открито,
- преработка на горещи/врящи течности.

Използвайте само принадлежности и резервни части, които са предназначени за уреда. Възможно е други части да не са достатъчно подходящи или безопасни!

## Окомплектовка на доставката

След разопаковане проверете доставката за комплектност.



Окомплектовката на доставката включва:

- блок на двигателя, с мрежов кабел и щепсел
- шейкър кана
- капак
- дозиращо капаче
- кратко ръководство

## Описание на уреда

- 1 Дозиращо капаче
- 2 Капак
- 3 Шейкър кана
- 4 Нож за рязане
- 5 Превключвател
- 6 Блок на двигателя
- 7 Място за навиване на кабела
- 8 Скала
- 9 Гумено уплътнение на капака

## Технически характеристики

Номинално напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz
Номинална мощност	600 W
Вместимост	около 2,3 литра
Макс. количество за напълване	1,75 литра
Клас на защита	II /  (двойна изолация)
Продължителност на КР	3 минути
	Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване или повреди на двигателя. След изтичане на посочената продължителност на КР уредът трябва да се изключи, докато двигателят се охлади до стайна температура.

## Указания за безопасност

### ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Не допускате блокът на двигателя, мрежовият кабел или щепселът да се потапят във вода или други течности.
- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, никога на открито или във влажна среда.
- ▶ По време на работа не допускате захранващият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ След употреба винаги изключвайте щепсела от контакта. Само изключване на уреда не е достатъчно, тъй като той все още се намира под напрежение, докато щепселът е включен в контакта.
- ▶ Преди всяка употреба проверявайте дали уредът е в изправно състояние. Уредът не трябва да се използва при видими повреди, особено по блока на двигателя или шейкър каната.
- ▶ Незабавно изключете щепсела от контакта, ако доловите необичаен шум или мирис, както и при видимо неправилно функциониране.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не посягайте в шейкър каната, особено по време на работа. Ножовете са изключително остри!
- ▶ Не отваряйте капака, когато уредът работи.
- ▶ Не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа, за да можете да реагирате незабавно в случай на опасност.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Никога не поставяйте прибори или бъркалки в шейкър каната, докато уредът работи. Налице е сериозна опасност от нараняване при допира им с бързо въртящия се нож!
- ▶ Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не играят с уреда.
- ▶ Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство.
- ▶ При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Бъдете предпазливи при работа с уреда. Ножовете са много остри!
- ▶ Действайте внимателно при изпразване на шейкър каната! Ножовете са много остри!
- ▶ Действайте внимателно при почистване на уреда! Ножовете са много остри!
- ▶ Изключете уреда и извадете щепсела от контакта преди смяна на принадлежности или части, които се движат по време на работа.



## **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Уверете се, че блендерът е изключен, преди да го вдигнете от блока на двигателя!
- ▶ Използвайте шейкър каната единствено с включения в окомплектовката на доставката блок на двигателя!

## **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Не използвайте уреда на места под пряка слънчева светлина или под въздействието на топлина от генериращи топлина уреди.
- ▶ Никога не сипвайте врящи течности или много горещи хранителни продукти в шейкър каната! Изчакайте, докато се охладят до търпима за ръката температура!
- ▶ Никога не използвайте уреда в празно състояние, т.е. без продукти в шейкър каната.

## **Разполагане**

След като почистите всички части съгласно описанието в „Почистване“:


- Разположете уреда така, че...
  - мрежовият кабел да се прокарва през прореза на задната страна,
  - щепселът да е достъпен по всяко време, за да можете да го извадите от контакта в случай на опасност,
  - да стои стабилно и устойчиво на плъзгане, вендузите да са фиксирани с цел предотвратяване преобръщане на уреда при вибрации,
  - мрежовият кабел да не влиза в работната зона и да не е възможно преобръщане на уреда поради неволно дръпване.

## Работа с уреда


### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

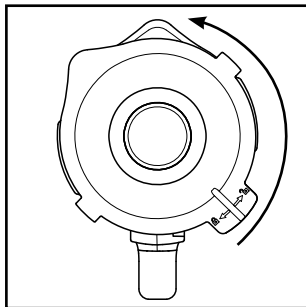
- ▶ Двигателят се изключва веднага щом шейкър каната **3** бъде отстранена от блока на двигателя **6** или капакът **2** бъде отворен. Възможно е да не забележите, че в такъв случай машината все още е включена. Тогава двигателят се включва непредвидено при монтиране на шейкър каната **3** или затваряне на капака **2**:  
Затоа:
  - Включете щепсела в контакта едва след напълване и монтиране на шейкър каната **3** със затворен капак.
  - Преди монтиране се уверете, че уредът е изключен или щепселът е изваден от контакта.
  - Първо изключете, извадете щепсела от контакта и изчакайте пълното спиране на двигателя, преди да свалите шейкър каната **3** или да отворите капака **2**.

## Напълване и монтиране на шейкър каната

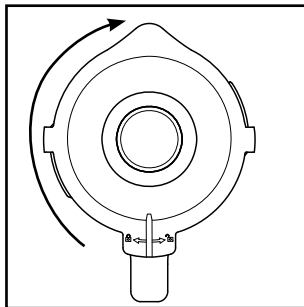
- 1) Свалете шейкър каната **3** право нагоре от блока на двигателя **6**.
- 2) Отстранете капака **2**, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка в посока на позиция  (вж. фиг. 1) така, че да може да се изтегли нагоре.
- 3) Пълнете шейкър каната **3** минимум до най-долната черта на скалата **8** и максимум до маркировката MAX. За оптимални резултати препоръчваме следните максимални количества за пълнене:

Хранителен продукт	Максимално количество за пълнене	Препоръчителна степен	Препоръчителна продължителност на обработка
Течности	1750 ml	1 – 3	60 s
Коктейли с кисело мляко	1250 ml	2 – 5	90 s
Млечни шейкове/ Смутита	1250 ml	2 – 5	60 – 90 s
Тесто за палачинки	1250 ml	3 – 5	90 s
Бebешка каша	750 ml	5	3 min
Майонеза	2 яйца 250 ml олио	3 – 5	90 – 120 s
Зеленчукова супа	1500 ml	3 – 5	3 min
Лед на кубчета	250 ml (около 14 - 15 бр.)	P	12x



- 4) С натискане поставете ексцентрично капака **2** отново върху шейкър каната **3**. Затворете капака **2**, като го завъртите по часовниковата стрелка в позиция , така че да се фиксира с щракване (вж. фиг. 2). Внимавайте улеят за изливане на шейкър каната **3** да е затворен. Двигателят може да стартира само когато капакът **2** е поставен подравнено.



Фиг. 1



Фиг. 2

- 5) Натиснете дозиращото капаче **1** до упор в отвора на капака.
- 6) Поставете напълнената и затворена шейкър кана **3** с дръжката надясно на блока на двигателя **6**. Внимавайте стрелката  на шейкър каната **3** да сочи маркировката  на блока на двигателя **6**. Завъртете шейкър каната **3** леко напред-назад, в случай че не застане веднага правилно. Двигателят може да се стартира само когато шейкър каната **3** е поставена наравно.

## Избиране на степен на скорост

Можете да включите уреда, когато напълнената и затворена изцяло шейкър кана **3** е поставена на блока на двигателя **6**.

Поставете превключвателя **5** на ...

■ **степен 1 – 3**

при течни или средно твърди хранителни продукти, за смесване, пюриране и разбъркване

■ **степен 3 – 5**

при по-твърди хранителни продукти или за раздробяване

■ **степен P (импулсна функция)**

за кратък, мощен импулсен режим, напр. за натрошаване на кубчета лед или за почистване. Превключвателят **5** не се фиксира в това положение, за да не претоварва двигателя. Затова задръжте превключвателя **5** само за кратко в това положение.

### УКАЗАНИЕ

- Пълнете шейкър каната **3** с максимум 250 ml кубчета лед. В противен случай уредът не натрошава оптимално кубчетата лед.

## Пълнене по време на работа

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ За сипване на продукти при режим на работа отворете само предвиденото за целта дозиращо капаче **1**. В никакъв случай не отваряйте капача **2**.
- ▶ Никога не поставяйте прибори или бъркалки в шейкър каната **3**, докато уредът работи. Съществува сериозна опасност от нараняване, ако те допрат въртящия се изключително бързо нож за рязане **4**!

За сипване на продукти по време на работа...

- 1) Извадете дозиращото капаче **1** от капача **2**.
- 2) Сипете продуктите.
- 3) След това отново натиснете дозиращото капаче **1** в отвора на капача.

## Сваляне на шейкър каната

След приключване на обработката на хранителните продукти:

- 1) Винаги първо поставете превключвателя **5** в положение „изкл.“ („0“) и извадете щепсела от контакта.
- 2) Първо изчакайте пълното спиране на двигателя, преди да свалите шейкър каната **3**. Свалете шейкър каната **3** право нагоре от блока на двигателя **6**.

## Полезни указания

- За най-добри резултати при пюриране на твърди съставки сипвайте продуктите в шейкър каната **3** постепенно на малки порции, вместо голямо количество наведнъж.
- Преди обработката нарежете твърдите продукти на малки парчета (2 - 3 cm).
- При пюриране на плодове или зеленчуци прибавете минимум 50 ml течност.
- Първо сипете по-гъстите продукти, като напр. кисело мляко, в шейкър каната **3**. Ако по време на смесването не се обхващат всички продукти, свалете шейкър каната **3** от блока на двигателя **6**, отстранете капача **2** и разбъркайте продуктите, напр. с лъжица. Поставете отново шейкър каната **3** със затворен капак **2** на блока на двигателя **6** и продължете процеса на смесване.
- Можете да стабилизирате добре уреда по време на работа, като поставите ръка отгоре върху затворения блендер.

- За разбъркване на твърди или много гъсти хранителни продукти може да е от полза употребата на степен P с цел предотвратяване на блокиране на ножа за рязане ④.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ Не използвайте уреда за наситняване на готварска сол, рафинирана захар или бяла захар. Например за приготвяне на пудра захар.

## Рецепти

### Бананов шейк

- 2 банана
- около 2 с.л. захар (според степента на узряване на бананите и личните предпочитания)
- ½ литър мляко
- 1 пръска лимонов сок

Обелете бананите и ги пюрирайте на степен 2. Постепенно добавете мляко, след това захарта и лимоновия сок. Миксирайте всичко до получаване на еднаквост на течност. Сервирайте шейка охладен с лед.

### Ванилов шейк

- ¼ литър мляко
- 250 g ванилов сладолед
- 125 g кубчета лед
- 1½ ч.л. захар

Натрошете кубчетата лед на степен P. Сипете останалите съставки в блендера. Миксирайте всичко на степен 2 до получаване на еднаквост на течност.

### Капучино шейк

- 65 ml студено еспресо (или много силно кафе)
- 65 ml мляко
- 15 g захар
- 65 g ванилов сладолед
- 100 g кубчета лед

Натрошете кубчетата лед на степен P. Сипете еспресото, млякото и захарта. Миксирайте всичко на степен 2, докато захарта се разтвори. Накрая добавете ваниловия сладолед и миксирайте всичко за кратко на степен 1.

## Тропикал микс

- 125 ml сок от ананас
- 60 ml сок от папая
- 50 ml портокалов сок
- ½ малка консерва праскови със сока
- 125 g кубчета лед

Натрошете кубчетата лед на степен P. Сипете всички съставки в блендера и смесете всичко на степен 3.

## Шейк с лешникова нуга

- ½ литър мляко
- 200 g лешникова нуга крем
- 1 топка ванилов сладолед
- 50 ml сметана

Миксирайте всички съставки в блендера на степен 3 до образуване на еднародна смес.

## Морковен шейк

- 300 ml ябълков сок
- 500 ml морковен сок
- 4 с.л. олио (от пшенични зародиши или рапица)
- 4 с.л. лимонов сок
- млян джинджифил
- черен пипер

Сипете ябълковия сок, олиото и лимоновия сок в блендера и смесете всичко на степен 2. След това добавете морковения сок и миксирайте всичко на степен 2. Овкусетейте шейка с млян джинджифил и черен пипер.

## Микс с френско грозде

- 2 ч.л. мед
- 2 банана
- ¼ литър мътеница
- ¼ литър сок от френско грозде (черно)

Сипете всички съставки в блендера и миксирайте всичко на степен 3.

## Шейк Хаваи

- 4 банана
- ¼ литър сок от ананас
- ½ литър мляко
- 2 с.л. мед
- ¼ литър ром

Обелете бананите и ги пюрирайте на степен 2. След това добавете останалите съставки и смесете всичко на степен 1.

## Флодов микс с ананас и ягоди

- 250 ml сок от ананас
- 200 g ягоди
- 300 ml ябълков сок
- 4 кубчета лед

Измийте ягодите и отстранете зелената част. Натрошете кубчетата лед на степен P. Пюрирайте ги на степен 2. След това прибавете останалите продукти и миксирайте всичко на степен 1.

## Андалуска студена супа (гаспачо)

- ½ краставица
- 1 месест домати
- 1 зелена чушка
- ½ глава лук
- 1 скилидка чесън
- ½ бяла земелка
- ½ ч.л. сол
- 1 ч.л. червен винен оцет
- 1 с.л. зехтин

Нарежете зеленчуците на парчета с размер 2 см. Първо сипете в блендера парчетата домати и след това краставицата. Пюрирайте ги на степен 3. Прибавете останалите продукти и пюрирайте/миксирайте всичко на степен 3 до образуване на еднородна супа. Сервирайте супата с хляб.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни. Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ При непоносимост към лактоза препоръчваме да използвате мляко без лактоза. Но имайте предвид, че млякото без лактоза е малко по-сладко.

## Почистване

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!**

Преди да почистите блендера и неговите части:

- ▶ Уверете се, че уредът е изключен и щепселът е изваден от контакта.



В никакъв случай не потапяйте блока на двигателя **6** във вода или други течности. Това може да причини опасност за живота поради токов удар и повреждане на уреда.

- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда. В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Работете внимателно с ножовете за рязане **4**. Те са много остри.

### **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Не използвайте разтворители или абразивни препарати за пластмасовите повърхности, в противен случай те могат да се повредят.

## Почистване на шейкър каната

- Почиствайте шейкър каната **3** само с четка за миене на съдове с дълга дръжка, така че да не можете да се нараните на ножа за рязане **4**.
- Почиствайте дозиращото капаче **1** и капака **2** в мек сапунен разтвор. Уверете се, че гуменото уплътнение **9** е поставено правилно, преди да използвате отново капака **2**.

### **УКАЗАНИЕ**

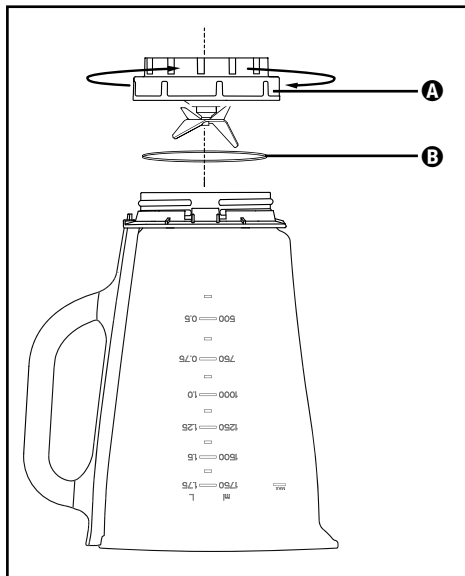


Можете да почиствате капака **2** заедно с гуменото уплътнение **9**, дозиращото капаче **1** и шейкър каната **3** с ножа за рязане **4** също и в съдомиялна машината. Препоръчваме да не сваляте гуменото уплътнение **9** при почистване в съдомиялна машина, тъй като то може да се деформира.


- При почистване на уреда непосредствено след употреба в повечето случаи се постига достатъчна хигиенична чистота по следния алтернативен начин:  
Напълнете шейкър каната **3** със 750 ml вода и добавете няколко капки мек миещ препарат. Затворете капака **2** и поставете шейкър каната **3** на блока на двигателя **6**. Включете щепсела в електрически контакт и задействайте няколко пъти импулсната функция, така че ножът за рязане **4** да се промие няколко пъти с вода при максимална скорост на въртене. След това изплакнете шейкър каната **3** с обилно количество чиста вода, за да се отстранят всички остатъци от миещия препарат.



- За по-лесно отстраняване на упорити замърсявания отделете долната част **A** с ножа за рязане **4** от шейкър каната **3**:



Фиг. 3

- 1) Свалете шейкър каната **3** от блока на двигателя **6**. За по-добра стабилност отстранете капака **2**, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка в посока на позицията  (вж. фиг. 1) така, че да можете да го изтеглите нагоре.
- 2) Обърнете уреда с главата надолу и завъртете приставката **A** обратно на часовниковата стрелка, така че да може да се отдели от шейкър каната **3** (вж. фиг. 3).
- 3) Измийте старателно двете части в мек сапунен разтвор или в съдомиялна машина.

## УКАЗАНИЕ

При необходимост можете да отстраните уплътнителния пръстен **B** от приставката **A**. Внимателно издърпайте уплътнителния пръстен **B** от приставката **A** и го почистете в мек сапунен разтвор. След това го изплакнете с чиста вода.

- 4) Подсушете старателно всички части, преди да ги сглобите отново.
- 5) Поставете отново долната част **A** с ножа за рязане **4** на шейкър каната **3** и я завинтете по посока на часовниковата стрелка. Уверете се, че уплътнителният пръстен **B** отново е поставен правилно.

## Почистване на блока на двигателя

- 1) Почистете повърхностите с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата. Избършете допълнително с навлажнена само с вода кърпа, за да отстраните евентуални остатъци от миещия препарат. След това подсушете добре повърхностите.
- 2) При всяко почистване проверявайте дали контактният изключвател в закрепващото приспособление за шейкър каната **4** не е блокиран от остатъци от замърсяване. Ако евентуални блокирания не могат да се отстранят с ръба на хартиен лист, се обърнете към сервиза. В никакъв случай не използвайте твърд предмет, тъй като това може да повреди контактния изключвател.

## Предаване за отпадъци



Продуктът и опаковката могат да се рециклират и подлежат на разширена отговорност на производителя, както и на разделно събиране на отпадъци.

## Предаване на уреда за отпадъци



Показаният в страни символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

**Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.**

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

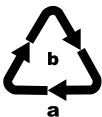


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

## Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

## Сервизно обслужване

**BG** България  
Тел.: 00800 111 4920  
Е-мейл: [kompnass@lidl.bg](mailto:kompnass@lidl.bg)

IAN 401188\_2204

## Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.  
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)

## Περιεχόμενα

<b>Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες . . . . .</b>	<b>242</b>
<b>Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς . . . . .</b>	<b>242</b>
<b>Σύνολο αποστολής . . . . .</b>	<b>243</b>
<b>Περιγραφή συσκευής . . . . .</b>	<b>243</b>
<b>Τεχνικές πληροφορίες . . . . .</b>	<b>243</b>
<b>Υποδείξεις ασφαλείας . . . . .</b>	<b>244</b>
<b>Τοποθέτηση . . . . .</b>	<b>246</b>
<b>Χειρισμός . . . . .</b>	<b>247</b>
Πλήρωση και τοποθέτηση εξαρτήματος ανάμειξης . . . . .	247
Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας . . . . .	248
Γέμισμα κατά τη λειτουργία . . . . .	249
Αφαίρεση εξαρτήματος ανάμειξης . . . . .	249
<b>Χρήσιμες υποδείξεις . . . . .</b>	<b>249</b>
<b>Συνταγές . . . . .</b>	<b>250</b>
Μιλκ-σέϊκ μπανάνα . . . . .	250
Μιλκ-σέϊκ βανίλια . . . . .	250
Μιλκ-σέϊκ καπουτσίνο . . . . .	251
Τροπικό μίγμα . . . . .	251
Μιλκ-σέϊκ καρύδια - νουγκά . . . . .	251
Μιλκ-σέϊκ καρότο . . . . .	251
Μιλκ-σέϊκ φραγκοστάφυλο . . . . .	252
Μιλκ-σέϊκ Χαβάη . . . . .	252
Φρουτώδες μίγμα ανανά - φράουλας . . . . .	252
Κρύα σούπα της Ανδαλουσίας (Γκασπάτσο) . . . . .	252
<b>Καθαρισμός . . . . .</b>	<b>253</b>
Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης . . . . .	253
Καθαρισμός μονάδας μοτέρ . . . . .	255
<b>Απόρριψη . . . . .</b>	<b>255</b>
Απόρριψη συσκευής . . . . .	255
Απόρριψη συσκευασίας . . . . .	256
<b>Σέρβις . . . . .</b>	<b>256</b>
<b>Εισαγωγείας . . . . .</b>	<b>256</b>

## Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες

Το εν λόγω έγγραφο είναι μια σύντομη εκτυπωμένη έκδοση των ολοκληρωμένων οδηγιών χρήσης.



Μέσω σάρωσης του κωδικού QR έχετε απευθείας πρόσβαση στη σελίδα εξυπηρέτησης της Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και μπορείτε μέσω καταχώρισης του κωδικού προϊόντος (IAN) 401188\_2204 να δείτε και κατεβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τηρείτε το σύνολο των οδηγιών χρήσης και των υποδειξιών ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε βλάβες σε άτομα και υλικές ζημιές.

Οι συνοπτικές οδηγίες αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας. Φυλάτε τις συνοπτικές οδηγίες σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

## Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ...

- την ανάδευση, πολτοποίηση και ανάμειξη τροφίμων, καθώς και για τον θρυμματισμό πάγου,
- αποκλειστικά για οικιακές ποσότητες και μόνο για την ιδιωτική οικιακή χρήση σε στεγνούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για ...

- το κομμάτισμα βοτάνων, κρεμμυδιών, κρεάτων και σκληρών τροφίμων, όπως π.χ. ξηροί καρποί, πυρήνες, μεγάλοι σπόροι ή κοτσάνια,
- την παρασκευή βουτύρων ξηρών καρπών,
- επεξεργασία υλικών τα οποία δεν είναι τρόφιμα,
- τη χρήση για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς,
- τη χρήση σε υγρό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο,
- την επεξεργασία καυτών υγρών/υγρών που βράζουν.

Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ ή ανταλλακτικά τα οποία προορίζονται για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα είναι πιθανώς ανεπαρκή ή επισφαλή!

## Σύνολο αποστολής



Ελέγχετε μετά την αποσυσκευασία την αποστολή για την πληρότητά της. Στο σύνολο αποστολής περιλαμβάνονται:

- Μονάδα μοτέρ με καλώδιο δικτύου και βύσμα
- Εξάρτημα ανάμειξης
- Καπάκι
- Καπάκι τροφοδοσίας
- Συνοπτικές οδηγίες

## Περιγραφή συσκευής

- 1 Καπάκι τροφοδοσίας
- 2 Καπάκι
- 3 Εξάρτημα ανάμειξης
- 4 Λεπίδα κοπής
- 5 Διακόπτης
- 6 Μονάδα μοτέρ
- 7 Τύλιξη καλωδίου
- 8 Διαβάθμιση
- 9 Στεγανοποιητικό λάστιχο καπακιού

## Τεχνικές πληροφορίες

Όνομαστική τάση	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 - 60 Hz
Όνομαστική απόδοση	600 W
Χωρητικότητα	περ. 2,3 λίτρα
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης	1,75 λίτρα
Κατηγορία προστασίας	II /  (διπλή θωράκιση)
Χρόνος KB (σύντομης λειτουργίας)	3 λεπτά
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά τον δοθέντα χρόνο KB (σύντομος χρόνος λειτουργίας) πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί τόσο έως ότου το μοτέρ φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### **⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!**

- ▶ Βεβαιώνετε ότι η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα δεν βυθίζονται ποτέ σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους, ποτέ σε εξωτερικό χώρο ή σε υγρό περιβάλλον.
- ▶ Να προσέχετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην βρέχεται ή υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υφίσταται περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Η απενεργοποίηση δεν αρκεί διότι υπάρχει ακόμα τάση στη συσκευή, όσο το βύσμα βρίσκεται στην υποδοχή.
- ▶ Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε τη συσκευή για την άψογη της κατάσταση. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται εάν υπάρχουν ορατές ζημιές κυρίως στο μοτέρ ή στο εξάρτημα ανάμειξης.
- ▶ Τραβήξτε αμέσως το βύσμα δικτύου από την πρίζα όταν αντιλαμβάνετε ασυνήθιστους θορύβους ή οσμές ή σε περίπτωση εμφανούς δυσλειτουργίας.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Ποτέ μην πιάνετε στο εξάρτημα ανάμειξης, κυρίως όχι εν λειτουργία. Οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές!
- ▶ Μην ανοίγετε το κάλυμμα όταν η συσκευή είναι εν λειτουργία.
- ▶ Όταν η συσκευή λειτουργεί μην την αφήνετε ανεπιτήρητη, ώστε να μπορείτε να αντιδράσετε αμέσως σε περίπτωση κινδύνου.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης τμήματα από μαχαιροπίρουνα ή εξαρτήματα ανάμειξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού όταν αυτά αγγίζουν τη λεπίδα που γυρνάει πολύ γρήγορα!
- ▶ Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες.
- ▶ Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό της συσκευής. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές!
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το άδειασμα του προσαρτήματος ανάμειξης! Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές!
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό της συσκευής! Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές!
- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το βύσμα, προτού αλλάξετε εξαρτήματα ή πιάσετε μέρη που κινούνται κατά τη διάρκεια λειτουργίας.



## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Εξασφαλίζετε ότι το μπλέντερ είναι πάντα απενεργοποιημένο προτού σηκώσετε το εξάρτημα ανάμειξης από τη μονάδα μοτέρ!
- ▶ Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάμειξης μόνο με την απεσταλμένη μονάδα μοτέρ!

## **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε σημεία με απευθείας ηλιακή ακτινοβολία ή δημιουργία θερμότητας συσκευών που παράγουν θερμότητα.
- ▶ Ποτέ μη γεμίζετε το εξάρτημα ανάμειξης με υγρά που βράζουν! Αφήστε πρώτα αυτά τα υγρά να φτάσουν σε θερμοκρασία σώματος.
- ▶ Μη λειτουργείτε τη συσκευή εάν είναι άδεια, δηλαδή χωρίς τα συστατικά στο εξάρτημα ανάμειξης.

## **Τοποθέτηση**

Όταν έχετε καθαρίσει όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφηκε στον “Καθαρισμός”:

- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι, ...
  - ώστε το καλώδιο δικτύου να μπορεί να οδηγηθεί μέσω της εσοχής στην πίσω πλευρά,
  - ώστε το βύσμα δικτύου να είναι άμεσα προσβάσιμο ώστε να μπορείτε να το τραβήξετε από την πρίζα σε περίπτωση κινδύνου,
  - ώστε να εδράζεται σταθερά χωρίς να γλιστρά και να ακουμπάνε καλά οι βεντούζες ώστε να μην αναποδογυρίσει η συσκευή σε περίπτωση κραδασμών,
  - ώστε το καλώδιο δικτύου να μην κρέμεται στο πεδίο εργασίας και να μην μπορεί να πέσει σε περίπτωση κατά λάθος τραβήγματος.

## Χειρισμός


### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Το μοτέρ απενεργοποιείται σε περίπτωση απομάκρυνσης του εξαρτήματος ανάμειξης ❸ από το μοτέρ ❹ ή ανοίγματος του καπακιού ❷. Σε αυτή την περίπτωση, ενδέχεται να ξεχάσετε ότι το μηχάνημα είναι ακόμη ενεργοποιημένο. Το μοτέρ θα εκκινηθεί αναπάντεχα, μόλις τοποθετηθεί το εξάρτημα ανάμειξης ❸ ή κλείσει ξανά το καπάκι ❷:


Για το λόγο αυτό:

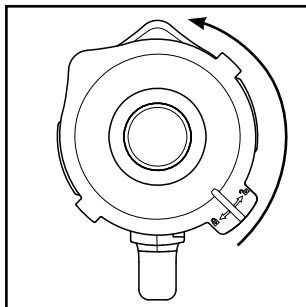
- Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα μόνο μόλις το εξάρτημα ανάμειξης ❸ είναι γεμάτο εντελώς και έχει μονταριστεί με ασφάλεια.
- Βεβαιώνεστε πριν από το μοντάρισμα πάντα ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη ή ότι έχει τραβηχτεί το βύσμα.
- Πριν από την αφαίρεση του εξαρτήματος ανάμειξης ❸ ή το άνοιγμα του καπακιού ❷, απενεργοποιείτε το μηχάνημα, αφαιρείτε το βύσμα δικτύου και περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθεί το μοτέρ.

## Πλήρωση και τοποθέτηση εξαρτήματος ανάμειξης

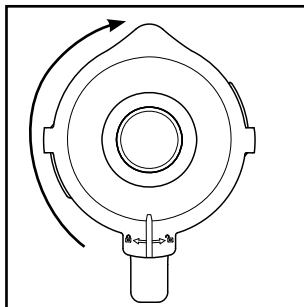
- 1) Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ ίσια προς τα επάνω από τη μονάδα μοτέρ ❹.
- 2) Απομακρύνετε το καπάκι ❷, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα στην κατεύθυνση της Θέσης  (βλ. Εικ. 1), μέχρι να μπορείτε να το αφαιρέσετε προς τα επάνω.
- 3) Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ τουλάχιστον έως την κατώτατη γραμμή της διαβάθμισης ❸ και το πολύ έως τη σήμανση MAX. Για τα καλύτερα αποτελέσματα, συστήνουμε τις εξής μέγιστες ποσότητες πλήρωσης:

Τρόφιμο	Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης	Προτεινόμενη βαθμίδα	Προτεινόμενος χρόνος επεξεργασίας
Υγρά	1.750 ml	1-3	60 δευτ.
Ανάμεικτα ροφήματα με γιαούρτι	1.250 ml	2-5	90 δευτ.
Μιλκσέικ/smoothie	1.250 ml	2-5	60-90 δευτ.
Υγρή ζύμη για τηγανίτες	1.250 ml	3-5	90 δευτ.
Αλεσμένη βρεφική τροφή	750 ml	5	3 λεπτά
Μαγιονέζα	2 αβγά 250 ml λάδι	3-5	90-120 δευτ.
Σούπα λαχανικών	1.500 ml	3-5	3 λεπτά
Παγάκια	250 ml (περ. 14-15 τεμάχια)	P	12x

- 4) Πιέστε πάλι το καπάκι ❷ μετατοπισμένο σφιχτά επάνω στο εξάρτημα ανάμειξης ❸. Κλείστε το καπάκι ❷ περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα στη θέση , μέχρι να κουμπώσει με ήχο (βλ. Εικ. 2). Βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει και το στόμιο έκχυσης στο εξάρτημα ανάμειξης ❸. Η εκκίνηση του μοτέρ είναι δυνατή μόνο εάν τοποθετηθεί εφαρμοστά το καπάκι ❷.



Εικ. 1



Εικ. 2

- 5) Πιέστε το καπάκι τροφοδοσίας ❶ έως τον αναστολέα στο άνοιγμα καπακιού.
- 6) Τοποθετήστε το γεμάτο και ασφαλισμένο εξάρτημα ανάμειξης ❸ με τη λαβή να έχει φορά προς τα δεξιά στη μονάδα μοτέρ ❺. Φροντίστε ώστε το βέλος ▼ στο εξάρτημα ανάμειξης ❸ να δείχνει στη σήμανση ● της μονάδας μοτέρ ❺. Περιστρέψτε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ ελαφρώς προς τη μία και την άλλη πλευρά εάν δεν εφαρμόσει αμέσως σωστά. Η εκκίνηση του μοτέρ είναι δυνατή μόνο εάν το εξάρτημα ανάμειξης ❸ έχει τοποθετηθεί εφαρμοστά.

## Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας

Όταν το εξάρτημα ανάμειξης ❸ εδράζεται έτοιμο και γεμάτο και καλά ασφαλισμένο επάνω στη μονάδα μοτέρ ❺, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Θέστε το διακόπτη ❺ στη ...

### ■ βαθμίδα 1-3

για υγρά ή μεσαίας σκληρότητας τρόφιμα, για ανάμειξη, δημιουργία πολτών και ανακάτεμα

### ■ βαθμίδα 3-5

για πιο σκληρά τρόφιμα ή για κομμάτισμα

### ■ Βαθμίδα P (παλμική λειτουργία)

για σύντομη, δυνατή παλμική λειτουργία, π. χ. για θρυμματισμό κύβων πάγου ή για καθαρισμό. Ο διακόπτης ❺ κουμπώνει σε αυτή τη θέση, ώστε να μην υπερφορτωθεί το μοτέρ. Για αυτό κρατήστε το διακόπτη ❺ μόνο για λίγο, σε αυτή τη θέση.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

- ▶ Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** το μέγιστο έως τη σήμανση 250 ml με παγάκια. Αλλιώς η συσκευή δεν κομματιάζει τα παγάκια με τον καλύτερο τρόπο.

**Γέμισμα κατά τη λειτουργία****⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

- ▶ Όταν θέλετε να γεμίσετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, επιτρέπεται να ανοίξετε αποκλειστικά μόνο το για αυτή την εργασία, προβλεπόμενο καπάκι τροφοδοσίας **1**. Σε καμία περίπτωση μην ανοίξετε το καπάκι **2**.
- ▶ Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης **3** τμήματα από μαχαίροπύρουνα ή εξαρτήματα ανάμειξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού όταν αυτά αγγίζουν τη λεπίδα κοπής **4** που γυρνάει πολύ γρήγορα!

Για να μπορείτε να γεμίσετε κάτι εν λειτουργία, ...

- 1) Αφαιρέστε το καπάκι τροφοδοσίας **1** από το καπάκι **2** τραβώντας το.
- 2) Συμπληρώστε τα συστατικά.
- 3) Στη συνέχεια, πιέστε πάλι το καπάκι τροφοδοσίας **1** στο άνοιγμα καπακιού.

**Αφαίρεση εξαρτήματος ανάμειξης**

Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων προς ανάμειξη:

- 1) Θέτετε πάντα πρώτα το διακόπτη **5** στη θέση απενεργοποίησης («0») και τραβάτε το βύσμα δικτύου.
- 2) Περιμένετε πρώτα να σταματήσει το μοτέρ, προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα ανάμειξης **3**. Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** ίσια προς τα επάνω από τη μονάδα μοτέρ **6**.

**Χρήσιμες υποδείξεις**

- Κατά την πολτοποίηση σφιχτών υλικών για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, βάζετε συνεχώς μόνο μικρές μερίδες στο εξάρτημα ανάμειξης **3** αντί για μεγάλη ποσότητα μια μόνο φορά.
- Όταν επεξεργάζεστε σφιχτά υλικά, κόψτε τα σε μικρά τεμάχια (2-3 εκ.).
- Προσθέστε τουλάχιστον 50 ml υγρού κατά την πολτοποίηση λαχανικών ή φρούτων.
- Τοποθετείτε πρώτα τα παχύρρευστα συστατικά, όπως π.χ. γιαούρτι, στο εξάρτημα ανάμειξης **3**. Εάν δεν είναι δυνατή η επεξεργασία όλων των συστατικών κατά την ανάμειξη, αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** από τη μονάδα μοτέρ **6**, αφαιρέστε το καπάκι **2** και αναμείζτε τα συστατικά, π.χ. με ένα κουτάλι. Επαναφέρετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με κλειστό καπάκι **2** στη μονάδα μοτέρ **6** και συνεχίστε τη διαδικασία ανάμειξης.

- Κατά την ανάμιξη υγρών συστατικών ξεκινήστε πρώτα με μια ελάχιστη ποσότητα υγρού. Στη συνέχεια βάζετε λίγο-λίγο περισσότερο υγρό από το άνοιγμα του καπακιού.
- Όταν κατά τη λειτουργία θέτετε το χέρι σας πάνω από το κλειστό μπλέντερ, μπορείτε να σταθεροποιείτε καλά τη συσκευή.
- Για την ανάμιξη στερεών ή πολύ παχύρρευστων τροφίμων, είναι χρήσιμο να χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα P, ώστε να εμποδίσετε μάγκωμα της λεπίδας κοπής 4.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μειώσετε την κόκκωση αλατιού μαγειρικής, ραφινάρισμένης ζάχαρης ή άσπρης ζάχαρης. Για να δημιουργήσετε π.χ. ζάχαρη άχνη.

## Συνταγές

### Μιλκ-σέϊκ μπανάνα

- 2 μπανάνες
- περ. 2 ΚΣ (κουταλιά σούπας) ζάχαρη (ανάλογα με το βαθμό ωρίμανσης των μπανανών και την προσωπική γεύση)
- ½ λίτρο γάλα
- 1 πρέζα χυμό λεμόνι

Καθαρίστε τις μπανάνες και πολτοποιήστε τις στη βαθμίδα 2. Προσθέτετε λίγο - λίγο το γάλα, στη συνέχεια τη ζάχαρη και το χυμό λεμόνι. Αναμείξτε τα όλα τόσο έως ότου δημιουργηθεί ένα ομοιόμορφο υγρό. Σερβίρετε το μιλκ-σέϊκ παγωμένο.

### Μιλκ-σέϊκ βανίλια

- ¼ λίτρο γάλα
- 250 γρ. παγωτό βανίλια
- 125 g παγάκια
- 1 ½ κγ (κουταλιά γλυκού) ζάχαρη

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα P. Γεμίστε με τα υπόλοιπα υλικά το μίξερ. Ανακατέυετε τα πάντα στη βαθμίδα 2, έως ότου προκύψει ένα ομοιόμορφο υγρό.

## Μιλκ-σέϊκ καπουτσίνο

- 65 ml κρύο εσπρέσσο (ή πολύ δυνατό καφέ)
- 65 ml γάλα
- 15 γρ. ζάχαρη
- 65 g παγωτό βανίλια
- 100 g παγάκια

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα P. Προσθέτετε τον εσπρέσσο, το γάλα και τη ζάχαρη. Αναμείζετε τα όλα στη βαθμίδα 2, έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη. Προσθέστε τέλος το παγωτό βανίλια και αναμείζετε τα όλα για λίγο στη βαθμίδα 1.

## Τροπικό μίγμα

- 125 ml χυμός ανανά
- 60 ml χυμός παπάγια
- 50 ml χυμός πορτοκάλι
- ½ μικρή κονσέρβα ροδάκινα με χυμό
- 125 g παγάκια

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα P.

Βάλτε όλα τα υλικά στο μίξερ και αναμείζετε τα όλα στη βαθμίδα 3.

## Μιλκ-σέϊκ καρύδια - νουγκά

- ½ λίτρο γάλα
- 200 γρ. Κρέμα καρύδια - νουγκά
- 1 μπάλα παγωτό βανίλια
- 50 ml κρέμα

Αναμείζετε όλα τα υλικά στο μίξερ στη βαθμίδα 3, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη ποσότητα.

## Μιλκ-σέϊκ καρότο

- 300 ml χυμός μύλου
- 500 ml χυμός καρότων
- 4 ΚΣ λάδι (λάδι φύτρων σίτου ή κραμβέλαιο)
- 4 ΚΣ χυμού λεμονιού
- Σκόνη πιπερόριζας
- πιπέρι

Βάλτε το χυμό μύλου, το λάδι και το χυμό λεμονιού στο μίξερ και αναμείζετε τα όλα στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια προσθέστε το χυμό καρότου και αναμείζετε τα όλα στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια προσθέστε σύμφωνα με την προτίμηση σας σκόνη πιπερόριζας και πιπέρι.

## Μιλκ-σεΐκ φραγκοστάφυλο

- 2 κγ μέλι
- 2 μπανάνες
- ¼ λίτρου βουτυρόγαλα
- ¼ λίτρου χυμό φραγκοστάφυλου (μαύρα)

Βάλτε όλα τα υλικά στο μίξερ και αναμείξτε τα όλα στη βαθμίδα 3.

## Μιλκ-σεΐκ Χαβάη

- 4 μπανάνες
- ¼ λίτρου χυμό ανανά
- ½ λίτρο γάλα
- 2 κουταλιές σούπας μέλι
- ¼ λίτρου ρούμι

Καθαρίστε τις μπανάνες και πολτοποιήστε τις στη βαθμίδα 2. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε τα όλα στη βαθμίδα 1.

## Φρουτώδες μίγμα ανανά - φράουλας

- 250 ml χυμός ανανά
- 200 γρ. φράουλες
- 300 ml χυμός μύλου
- 4 παγάκια

Πλύντε τις φράουλες και απομακρύνετε τα πράσινα φύλλα. Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα P. Πολτοποιήστε τις στη βαθμίδα 2.

Στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναμείξτε στη βαθμίδα 1.

## Κρύα σούπα της Ανδαλουσίας (Γκασπάτσο)

- ½ Αγγούρι
- 1 μεγάλη τομάτα
- 1 πράσινη πιπεριά
- ½ κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ½ λευκό ψωμάκι
- ½ κγ αλάτι
- 1 κγ ζίδι από κόκκινο κρασί
- 1 ΚΣ ελαιόλαδο

Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια μεγέθους περ. 2 εκ.

Βάλτε πρώτα τις τομάτες και στη συνέχεια τα αγγούρια στο μίξερ. Πολτοποιήστε στη βαθμίδα 3.

Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και πολτοποιήστε/αναμείξτε τα όλα στη βαθμίδα 3, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη σούπα. Σερβίρετε την με ψωμί.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

- ▶ Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία ετοιμασίας είναι τιμές βάσης. Διορθώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις ατομικές σας εμπειρίες.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

- ▶ Σε περίπτωση δυσανεξίας στη λακτόζη σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε γάλα χωρίς λακτόζη. Λάβετε όμως υπόψη ότι το γάλα χωρίς λακτόζη είναι λίγο πιο γλυκό.

## Καθαρισμός

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

Πριν καθαρίσετε το μπλέντερ και τα εξαρτήματά του:

- ▶ Εξασφαλίστε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ότι το βύσμα έχει τραβηχτεί.



Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η μονάδα μοτέρ **6** να βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά. Έτσι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος θανάτου μέσω ηλεκτροπληξίας και να πάθει βλάβη η συσκευή.

- ▶ Μην ανοίγετε ποτέ το περιβλήμα της συσκευής. Αλλιώς ίσως προκληθεί κίνδυνος θανάτου μέσω ηλεκτροπληξίας.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Να είστε προσεκτικοί με τις λεπίδες κοπής **4**. Είναι πολύ αιχμηρές.

**ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή τριβικά μέσα για τις πλαστικές επιφάνειες, αλλιώς αυτές μπορεί να χαλάσουν.

## Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης

- Καθαρίζετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** μόνο με μια βούρτσα καθαρισμού με μεγάλη λαβή, έτσι ώστε να μην τραυματίζετε στις λεπίδες κοπής **4**.
- Καθαρίστε το καπάκι τροφοδοσίας **1** και το καπάκι **2** με ήπιο διάλυμα σαπουνάδας. Φροντίστε ώστε το στεγανοποιητικό λάστιχο **9** να εφαρμόζει σωστά, πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου το καπάκι **2**.

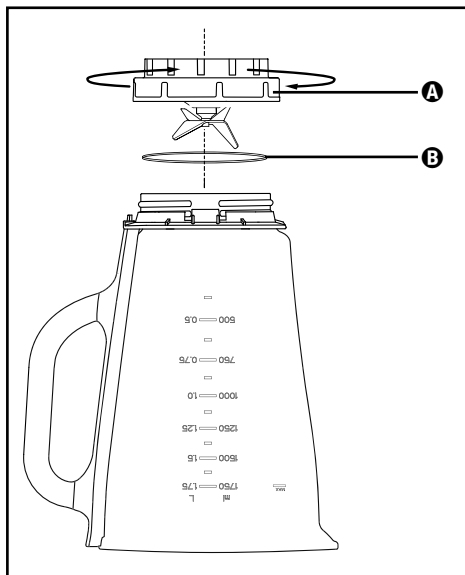


## ΥΠΟΔΕΙΞΗ




Μπορείτε να πλένετε το καπάκι **2** μαζί με το στεγανοποιητικό λάστιχο **9**, το καπάκι τροφοδοσίας **1** και το εξάρτημα ανάμειξης **3** με τη λεπίδα κοπής **4** και στο πλυντήριο πιάτων. Προτείνεται να μην αφαιρείτε το στεγανοποιητικό λάστιχο **9** για τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων, καθώς μπορεί να παραμορφωθεί.

- Εάν καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση, επιτυγχάνετε, στις περισσότερες περιπτώσεις, έναν επαρκή υγιεινό καθαρισμό ως εξής:  
Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με 750 ml νερό και προσθέστε μερικές σταγόνες από ένα ήπιο απορρυπαντικό. Κλείστε το καπάκι **2** και τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** στη μονάδα μοτέρ **6**. Εισάγετε το βύσμα δικτύου στην πρίζα και ενεργοποιήστε μερικές φορές την παλμική λειτουργία, ώστε οι λεπίδες κοπής **4** να περάσουν με μέγιστο αριθμό στροφών μέσα από το νερό. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με άφθονο καθαρό νερό, ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.
- Για να απομακρύνετε καλύτερα επίμονους λεκέδες, μπορείτε να λύσετε το εξάρτημα **A** με τις λεπίδες κοπής **4** από το δοχείο του εξαρτήματος ανάμειξης **3**:



Εικ. 3

- 1) Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** από τη μονάδα μοτέρ **6**. Για καλύτερη σταθερότητα, αφαιρέστε το καπάκι **2**, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα προς τη θέση  (βλ. Εικ. 1), μέχρι να μπορείτε να το αφαιρέσετε προς τα επάνω.

- 2) Τοποθετήστε τη συσκευή ανάποδα και περιστρέψτε το εξάρτημα **A** αριστερόστροφα, ώστε να μπορεί να λυθεί από το δοχείο του εξαρτήματος ανάμειξης **3** (βλ. Εικ. 3).
- 3) Καθαρίστε και τα δύο τμήματα σχολαστικά με ήπιο διάλυμα σαπουνάδας ή στο πλυντήριο πιάτων.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν απαιτείται, μπορείτε να απομακρύνετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο **B** από το εξάρτημα **A**. Τραβήξτε προσεκτικά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο **B** έξω από το εξάρτημα **A** και καθαρίστε τον σε ήπια σαπουνάδα. Ξεπλύνετε τον στη συνέχεια με καθαρό νερό.

- 4) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα, πριν τα συναρμολογήσετε εκ νέου.
- 5) Τοποθετήστε το εξάρτημα **A** με τις λεπίδες κοπής **4** πάλι επάνω στο δοχείο του εξαρτήματος ανάμειξης **3** και σφίξτε το περιστρέφοντας δεξιόστροφα. Προσέξτε ώστε ο στεγανοποιητικός δακτύλιος **B** να έχει επανατοποθετηθεί σωστά.

## Καθαρισμός μονάδας μοτέρ

- 1) Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού. Στη συνέχεια, στεγνώστε καλά τις επιφάνειες.
- 2) Βεβαιώνεστε σε κάθε καθαρισμό ότι ο διακόπτης επαφής στην υποδοχή για το εξάρτημα ανάμειξης **3** δεν μπλοκάρει από υπολείμματα ρύπων. Εάν δεν μπορείτε να απομακρύνετε ενδεχόμενα μπλοκαρίσματα με τη γωνία ενός φύλλου χαρτιού, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα, διότι έτσι μπορεί να πάθει ζημιά ο διακόπτης επαφής.

## Απόρριψη



Το προϊόν και η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμα, υπόκεινται σε διευρυσμένη ευθύνη του κατασκευαστή και η συλλογή τους γίνεται ξεχωριστά.

## Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

## Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

## Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

## Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: [kompernass@lidl.gr](mailto:kompernass@lidl.gr)



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

IAN 401188\_2204

## Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie · Stav informací  
Stan informacj · Stav informácii · Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni  
Információk állása · Stanje informacij · Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията  
Έκδοση των πληροφοριών: 07/2022 Ident.-No.: SSTMC600A1-072022-1

---

IAN 401188\_2204