

SILVERCREST®



JUG BLENDER SSTME 600 B1

EE

KANNMIKSER

Kasutusjuhend

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

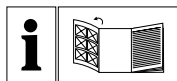
LV

BLENDERIS

Lietošanas pamācība

IAN 460871_2401

LV



EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

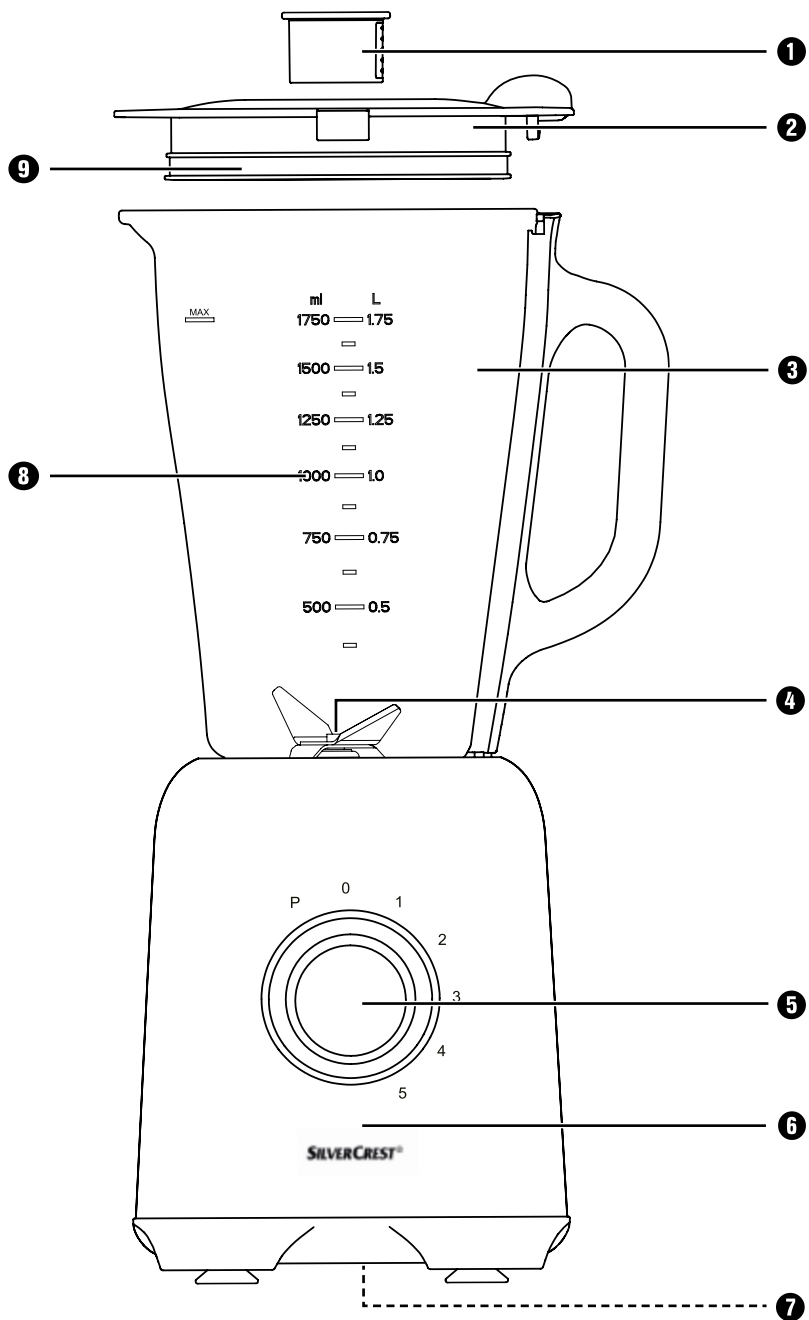
LV

Pirms lasišanas atlokiat lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

DE / AT / CH

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

EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	1
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	15
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	29



Sisukord

Sissejuhatus	2
Sihipärane kasutamine	2
Tarnekomplekt	2
Seadme kirjeldus	2
Tehnilised andmed	2
Ohutusjuhised	3
Pakendist väljavõtmine	5
Paigaldamine	5
Käsitsemine	5
Kannu täitmine ja monteerimine	6
Kiirusastme valimine	7
Täitmine käitamisel	7
Kannu eemaldamine	8
Kasulikud juhised	8
Retseptid	8
Puhastamine	10
Kannu puhastamine	10
Mootoriploki puhastamine	11
Hoiustamine	11
Jäätmekäitlus	11
Seadme jäätmekäitlus	11
Pakendi jäätmekäitlus	12
Kompernaß Handels GmbH garantii	12
Teenindus	13
Importija	13

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul. Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult...

- toiduainete segamiseks, püreestamiseks, läbisegamiseks ning jääkuubikute peenestamiseks (purustamiseks),
- kodumajapidamistes kuivades ruumides ja ainult tavapärastes kogustes.

See seade ei ole ette nähtud...

- ürtide, sibulate liha ja kõvade osadega toiduainete, nagu pähklite, seemnete, suurte terade või varte peenestamiseks,
- pähklikreemi valmistamiseks,
- muude materjalide kui toiduainete töötlemiseks,
- kasutamiseks töönduslikul või tööstuslikul otstarbel,
- kasutamiseks niiskes keskkonnas või välistingimustes,
- kuumade/keevate vedelike töötlemiseks.

Kasutage ainult sellele seadmele ettenähtud tarvikuid ja varuosi.

Teised osad ei pruugi olla piisavalt sobivad või ohutud!

Tarnekomplekt

Kontrollige pärast pakendist väljavõtmist tarnekomplekti täielikkust.

Tarnekomplekti kuuluvad:

- Mootoriplokk koos võrgukaabli ja võrgupistikuga
- Kann
- Kaas
- Doseerimisava kork
- Kasutusjuhend

Seadme kirjeldus

- 1 Doseerimisava kork
- 2 Kaas
- 3 Kann
- 4 Lõikenoad
- 5 Lüliti
- 6 Mootoriplokk
- 7 Kaablihoidik
- 8 Skaala
- 9 Kummitihend

Tehnilised andmed

Nimipinge	220–240 V ~ (vahelduvvool), 50–60 Hz
Nimivõimsus	600 W
Mahutavus	umbes 2,28 liitrit
Maksimaalne täitekogus	1,75 liitrit
Kaitseklass	II / □ (kahekordne isolatsioon)
PK aeg	3 minutit
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.

PK aeg (pideva kaitamise aeg) näitab, kui kaua tohib seadet kaitada, ilma et mootor üle kuumeneks ja saaks kahjustada. Pärast toodud PK aja möödumist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud toatemperatuurile.

Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Tagage, et mootoriplokki, võrgukaablit või võrgupistikut ei asetata mitte kunagi vette või muudesse vedelikesse.
- Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte kunagi välistingimustes või niiskes keskkonnas.
- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Tõmmake pärast kasutamist alati pistik pistikupesast välja. Ainult väljalülitamisest ei piisa, sest kuni võrgupistik on pistikupesas, on seadmes alati veel võrgupinge.
- Kontrollige iga kord enne kasutamist seadme laitmatut seisundit. Seadet ei tohi kasutada, kui seadmel, iseäranis mootoriplokil või kannul, on tuvastatavad kahjustused.
- Kui tuvastate ebatavalist müra või lõhna või seadmel ilmneva väärtalitluse korral tõmmake võrgupistik koheselt pistikupesast välja.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ärge mitte kunagi pange kätt kannu sisse, iseäranis käitamise ajal. Lõikenoad on ülimalt teravad!
- Ärge avage seadme töötamise ajal kaant.
- Ohu korral koheselt reageerimiseks ärge laske seadmel töötada ilma järelevalveta.

- Kuni seade töötab, ärge mitte kunagi pange kannu sisse söögi-riistu või segamisvahendeid. Kui need puudutavad väga kiiresti pöörlevat lõikenuga, siis esineb tõsine vigastusohu!
- Jälgige lapsi, et nad ei mängi seadmega.
- Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjeldatud.
- Seadme valel kasutamisel esineb vigastusohu.
- Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Olge seadme kasutamisel ettevaatlik. Lõikenoad on väga teravad!
- Olge kannu tühjendamisel ettevaatlik! Lõikenoad on väga teravad!
- Olge seadme puhastamisel ettevaatlik! Lõikenoad on väga teravad!
- Enne tarvikute vahetamist või käitamisel liikuvate osade puudutamist lülitage seade välja ja tõmmake võrgupistik välja.
- Veenduge, et mikser on enne mootoriplokilt tõstmist alati välja lülitatud!
- Kasutage kannu ainult tarnekomplekti kuuluva mootoriplokiga!

❗ **TÄHELEPANU! Materiaalne kahju!**

- Ärge kasutage seadet otsese päikesekiirguse piirkonnas või kuumust tekitavate seadmete läheduses.
- Ärge mitte kunagi valage kannu keevaid vedelikke või väga kuumi toiduaineid! Laske neil esmalt kehatemperatuurile jahtuda!
- Ärge mitte kunagi kasutage seadet tühjalt, st ilma lisanditeta kannus.

Pakendist väljavõtmine

- Eemaldage kõik pakendi osad või kaitsekiled seadmelt. Hoidke pakend alles seadme kaitstult hoidmiseks või nt remondi korral saatmiseks.
- Veenduge enne seadme kasutamist, et seade, samuti võrgukaabel koos võrgupistikuga ning kõik tarvikud ja seadmeosad on kahjustamata.
- Puhastage enne kannmikseri esimest kasutamist hoolikalt kõik osad (vt peatükk „Puhastamine“).

Paigaldamine

Pärast kõikide osade puhastamist peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil:

- Paigaldage seade selliselt, ...
 - et võrgukaabel juhita läbi tagaküljel oleva väljalõike,
 - et võrgupistik on ohu korral pistikupesast väljatõmbamiseks koheselt ligipääsetav,
 - et seade seisab stabiilselt ja libisemiskindlalt, nii et iminapad on fikseerunud ja seade ei kuku vibratsioonide korral ümber,
 - et võrgukaabel ei ulatu töötsooni ja seade ei saa võrgukaablist kogemata tõmbamisel ümber kukkuda.

Käsitsemine

⚠ HOIATUS

- Mootor lülitub kannu ❸ mootoriplokilt ❹ eemaldamisel või kaane ❷ avamisel välja. Siis võidakse mitte märgata, et masin on veel sisse lülitatud. Mootor käivitub siis kannu ❸ paigaldamisel või kaane ❷ sulgemisel ootamatult uuesti. Seetõttu:
 - Ühendage võrgupistik pistikupessa alles siis, kui kann ❸ on täidetud ja suletult monteeritud.
 - Veenduge alati enne monteerimist, et seade on välja lülitatud või võrgupistik on välja tõmmatud.
 - Enne kannu ❸ eemaldamist või kaane ❷ avamist lülitage seade esmalt välja, tõmmake võrgupistik välja ja oodake, kuni mootor seiskub.

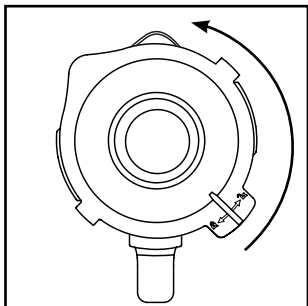
Kannu täitmine ja monteerimine

- 1) Keerake kannu ❸ vastupäeva, kuni käepideme all asuv nool ▼ asub asendi ❷ kohal. Eemaldage kann ❸ otse mootoriplokilt ❹ ülespoole.
- 2) Eemaldage kaas ❷, selleks keerake kaant nii kaugele vastupäeva asendi ❸ suunas (vt joonis 1), kuni saate kaane ülespoole ära tõmmata.

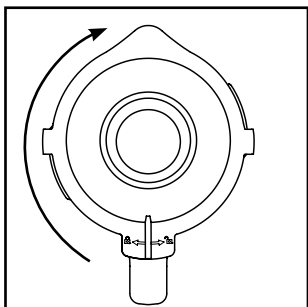
- 3) Täitke kann ❸ vähemalt kuni skaala ❹ alumise kriipsuni ja maksimaalselt kuni märgini MAX. Optimaalsete tulemuste saavutamiseks soovitame järgmisi maksimaalseid täitekoguseid:

Toiduaine	Maksimaalne täitekogus	Soovitav aste	Soovitav töötlemisaeg
Vedelikud	1750 ml	1–3	60 sekundit
Jogurti-segujoogid	1250 ml	2–5	90 sekundit
Piimakokteilid/ smuutid	1250 ml	2–5	60–90 sekundit
Pannkoogitainas	1250 ml	3–5	90 sekundit
Imikupüree	750 ml	5	3 minutit
Majonees	2 muna 250 ml õli	3–5	90–120 sekundit
Aedviljasupp	1500 ml	3–5	3 minutit
Jääkuubikud	375 ml (umbes 14–15 tk)	P	12x

- 4) Suruge kaas **2** uuesti tugevasti kannu **3** peale. Sulgege kaas **2**, selleks keerake kaant päripäeva asendisse , kuni kaas fikseerub kuuldavalt (vt joonis 2). Jälgige, et tila kannul **3** on suletud. Mootorit saab käivitada ainult siis, kui kaas **2** on paigaldatud täpselt.



Joonis 1



Joonis 2

- 5) Vajutage doseerimisava kork **1** kuni tõkiseni kaanel olevasse avasse.
- 6) Asetage täidetud ja suletud kann **3** mootoriplokile **6**. Kasutage selleks väljalõikeid mootoriplokil **6** ja jälgige sealjuures, et nool ▼ kannul **3** on suunatud sümbolile . Keerake kann **3** päripäeva asendisse , kuni kann fikseerub kuuldavalt. Mootorit saab käivitada ainult siis, kui kann **3** on paigaldatud täpselt.

Kiirusastme valimine

Kui kann **3** on täidetud ja asub täielikult suletult mootoriplokil **6**, võite seadme sisse lülitada.

Seadke lüliti **5** asendisse ...

■ Aste 1 – 3

vedelate või pooltahkete toiduainete korral nende segamiseks, püreestamiseks ja läbisegamiseks

■ Aste 3 – 5

tahkemate toiduainete korral või peenestamiseks

■ Aste P (pulseeriv funktsioon)

lühikeseks, jõuliseks, pulseerivaks käitamiseks, nt jääkuubikute purustamiseks või puhastamiseks. Lüliti **5** selles asendis mootori ülekoormamise vältimiseks ei fikseeru. Hoidke lüliti **5** seetõttu selles asendis ainult lühidalt.

i Juhis

- ▶ Täitke kann **3** maksimaalselt 375 ml jääkuubikutega. Vastasel juhul ei peenesta seade jääkuubikuid optimaalselt.

Täitmine käitamisel

⚠ HOIATUS

- ▶ Kui soovite käitamise ajal midagi lisada, tohite avada ainult selleks ettenähtud doseerimisava korki **1**. Ärge mitte mingil juhul avage kaant **2**.
- ▶ Kuni seade töötab, ärge mitte kunagi pange kannu **3** söögiriistu või segamistahkmeid. Kui need puudutavad väga kiiresti pöörlevaid lõikenuge **4**, esineb tõsine vigastusohu!

Käitamise ajal millegi lisamiseks, ...

- 1) Tõmmake doseerimisava kork **1** kaanest **2** välja.
- 2) Lisage lisandid.
- 3) Vajutage doseerimisava kork **1** seejärel uuesti kaanes olevasse avasse.

Kannu eemaldamine

Kui lisatud toiduainete töötlemine on lõppenud:

- 1) Seadke alati esmalt lüliti **5** väljalülitatud asendisse („0“) ja tõmmake võrgupistik välja.
- 2) Enne kannu **3** eemaldamist mootoriplokilt **6** oodake esmalt, kuni mootor seiskub. Keerake selleks kannu **3** vastupäeva, kuni kannu käepideme all olev nool ▼ asub asendi  kohal. Eemaldage kann **3** otse mootoriplokilt **6** ülespoole.

Kasulikud juhised

- Tahkete lisandite püreestamisel parimate tulemust saavutamiseks lisage kannu **3** suure koguse korraga lisamise asemel järkjärgult ainult väikesi koguseid.
- Tahkete lisandite töötlemisel lõigake need väikesteks tükkideks (2–3 cm).
- Lisage puu- või aedviljade püreestamisel juurde vähemalt 50 ml vedelikku.
- Lisage kannu **3** esmalt paksema konsistentsiga lisandid nagu nt jogurt. Kui mikserdamisel ei peaks kõiki lisandeid kaasa haaratama, eemaldage kann **3** mootoriplokilt **6**, eemaldage kaas **2** ja segage lisandid nt lusikaga läbi. Asetage suletud kaanega **2** kann **3** uuesti mootoriplokile **6** ja jätkake mikserdamist.
- Vedelate lisandite mikserdamisel alustage esmalt väiksema vedelikukogusega. Lisage siis järkjärgult läbi kaanes oleva ava rohkem vedelikku.
- Käitamise ajal oma käe ülevalt suletud kannmikserile asetamisega saate seadet sellega hästi stabiliseerida.
- Tahkete või väga paksu konsistentsiga toiduainete läbisegamisel võib lõikenõa **4** kinnijäämise vältimiseks olla kasulik kasutada astet **P**.

Juhis

- Ärge kasutage seadet söögisoola, rafineeritud suhkru või valge suhkru peenestamiseks, nagu nt tuhksuhkru valmistamiseks.

Retseptid

Banaanikokteil

- 2 banaan
- umbes 2 supilusikatäit suhkrut (olenevalt banaanide küpsusastmest ja isiklikust maitsest)
- ½ liitrit piima
- 1 pritse sidrunimahla

Koorige banaanid ja püreestage banaanid astmel 2. Lisage järkjärgult piim, siis suhkur ja sidrunimahl. Mikserdage kõike seni, kuni tekib ühtlane vedelik. Serveerige kokteil jääga jahutatult.

Vanillikokteil

- ¼ liitrit piima
- 250 g vanillijäätist
- 125 g jääkuubikuid
- 1½ teelusikatäit suhkrut

Purustage jääkuubikud astmel **P**. Lisage ülejäänud lisandid mikserisse. Mikserdage kõike seni astmel 2, kuni tekib ühtlane vedelik.

Cappuccinokokteil

- 65 ml külma espressot (või väga kanget kohvi)
- 65 ml piima
- 15 g suhkrut
- 65 g vanilj jäätist
- 100 g jääkuubikuid

Purustage jääkuubikud astmel **P**. Lisage espresso, piim ja suhkur. Mikserdage kõike astmel 2, kuni suhkur on lahustunud. Lisage lõpuks vanilj jäätist ja mikserdage kõik lühidalt astmel 1 läbi.

Troopiline segu

- 125 ml ananassimahla
- 60 ml papaiaimahla
- 50 ml apelsinimahla
- ½ väikest purki virsikuid koos mahlag
- 125 g jääkuubikuid

Purustage jääkuubikud astmel **P**. Valage kõik lisandid mikserisse ja segage kõik astmel 3 läbi.

Pähkli-nugati kokteil

- ½ liitrit piima
- 200 g pähkli-nugati kreemi
- 1 kuulike vanillijäätist
- 50 ml rööska koort

Segage kõik lisandid mikseris astmel 3, kuni kõik on ühtlaselt läbi segatud.

Porgandikokteil

- 300 ml õunamahla
- 500 ml porgandimahla
- 4 supilusikatäit õli (nisuidu- või rapsiõli)
- 4 supilusikatäit sidrunimahla
- Ingveripulbrit
- Pipart

Lisage õunamahl, õli ja sidrunimahl mikserisse ja segage kõik astmel 2. Siis lisage porgandimahl ja mikserdage kõik astmel 2 läbi. Maitsestage siis kokteil ingveripulbri ja pipraga.

Sõstrasegu

- 2 teelusikatäit mett
- 2 banaani
- ¼ liitrit petipiima
- ¼ liitrit (must)sõstramahla

Valage kõik lisandid mikserisse ja mikserdage kõik astmel 3 läbi.

Hawaii kokteil

- 4 banaani
- ¼ liitrit ananassimahla
- ½ liitrit piima
- 2 sl mett
- ¼ liitrit rummi

Koorige banaanid ja püreestage banaanid astmel 2. Valage kõik täiendavad lisandid juurde ja segage kõik astmel 1.

Mahlakas ananassi-maasika segu

- 250 ml ananassimahla
- 200 g maasikaid
- 300 ml õunamahla
- 4 jääkuubikut

Peske maasikad ja eemaldage rohelised osad. Purustage jääkuubikud astmel **P**. Püreestage astmel 2. Valage siis ülejäänud lisandid juurde ja mikserdage kõik astmel 1.

Andaluusia külm supp (gazpacho)

- ½ kurki
- 1 lihatomat
- 1 roheline paprika
- ½ sibulat
- 1 küüslauguküüs
- ½ valget kuklit
- ½ teelusikatäit soola
- 1 teelusikatäis punast veiniädikat
- 1 supilusikatäis oliiviõli

Lõigake aedviljad umbes 2 cm suurusteks tükkideks. Lisage mikserisse esmalt tomatitükid ja seejärel kurk. Püreestage need astmel 3. Valage juurde ülejäänud lisandid ja püreestage/segage kõik astmel 3, kuni tekib ühtlane supp. Serveerige kõik koos leivaga.

i Juhis

- Retseptidele garantii ei kehti. Kõik lisandi- ja valmistusandmed on orienteeruvad väärtused. Täiendage retsepte oma kogemuste põhjal.
- Laktoositalumatuse korral soovitame kasutada laktoosivaba piima. Arvestage sealjuures siiski, et laktoosivaba piim maitseb veidi magusamana.

Puhastamine

⚠ OHT!

Enne kannmikseri ja selle osade puhastamist:

- Veenduge, et seade on välja lülitatud ja võrgupistik on välja tõmmatud.
- ⊘ Mitte mingil juhul ei tohi mootoriplokki 6 asetada vette või teistesse vedelikesse. Seeläbi võib elektrilöögi tõttu tekkida eluohtlik olukord ja seade või saada kahjustada.
- Ärge mitte kunagi avage seadme korpust. Vastasel juhul võib elektrilöögi tõttu tekkida eluohtlik olukord.

⚠ HOIATUS!

- Ärge mitte kunagi pange kätt kannu 3 sisse, isearanis käitamise ajal. Lõikenoad 4 on ülimalt teravad!

! TÄHELEPANU!

- Ärge mitte kunagi kasutage plastpindadel lahusteid või küürimisvahendeid, vastasel juhul võivad pealispinnad saada kahjustada.

Kannu puhastamine

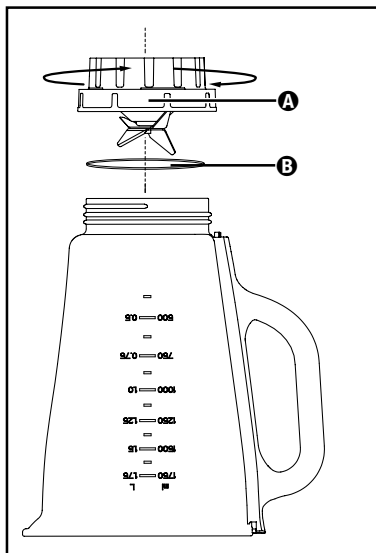
- Lõikenugade 4 juures vigastuste vältimiseks puhastage kannu 3 ainult pikavarrelise pesuharjaga.
- Puhastage doseerimisava korki 1 ja kaant 2 neutraalses seebivees. Jälgige, et kummitihend 9 on enne kaane 2 uuesti kasutamist õigesti paigaldatud.

i Juhis



Kaant 2, doseerimisava korki 1 ja kannu 3 koos lõikenugadega 4 võite puhastada ka nõudepesumasinas. Asetage osad nõudepesumasinas võimalikult ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni.

- Kui te ei puhasta seadet vahetult pärast kasutamist, saavutate piisava hügieenilise puhastuse enamikel juhtudel järgmise alternatiivse võimalusega:
Täitke kann 3 750 ml veega ja lisage mõni tilk neutraalset pesuainet. Sulgege kaas 2 ja asetage kann 3 mootoriplokkile 6. Ühendage võrgupistik pistikupessa ja lülitage paar korda pulseerivat funktsiooni, nii et lõikenoad 4 liiguvad maksimaalsel pöörlemissagedusel läbi vee. Loputage seejärel kann 3 rohke puhta veega üle, nii et kõik pesuaine jäägid on eemaldatud.
- Tugeva mustuse paremaks eemaldamiseks võite seguri A koos lõikenugadega 4 kannu 3 anuma küljest vabastada:



Joonis 3

- 1) Eemaldage kann **3** mootoriplokilt **6**. Parema stabiilsuse tagamiseks eemaldage kaas **2**, selleks keerake kaant nii kaugele vastupäeva asendi  suunas (vt joonis 1), kuni saate kaane ülespoole ära tõmmata.
- 2) Pöörake seade ümber ja keerake segurit **A** koos löikenugadega **4** vastupäeva, nii et segur tuleb kannu **3** anuma küljest lahti (vt joonis 3).

⚠ HOIATUS!

- Käige löikenugadega **4** ettevaatlikult ümber. Löikenoad on väga teravad.
- 3) Puhastage mõlemad osad põhjalikult neutraalses seebivees.

i Juhis

- Vajadusel võite tihendusrõnga **B** segurit **A** koos löikenugadega **4** eemaldada. Tõmmake tihendusrõngas **B** segurit **A** välja ja puhastage segurit neutraalses seebivees. Seejärel loputage tihendusrõngas **B** puhta veega üle.



Kannu **3** anumast ja segurit **A** koos löikenugadega **4** võite puhastada ka nõudepesumasinas.

- 4) Kuivatage kõik osad enne uuesti kokkupaketut põhjalikult.
- 5) Asetage segur **A** koos löikenugadega **4** uuesti kannu **3** anumale ja keerake segur päripäeva kinni. Jälgige, et tihendusrõngas **B** on õigesti paigaldatud.

Mootoriploki puhastamine

- 1) Puhastage pealispindu niiske lapiga. Vajadusel valage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige üle vaid veega niisutatud lapiga, et eemaldada võimalikud pesuaine jäägid. Kuivatage pealispinnad seejärel hoolikalt.

- 2) Kontrollige igal puhastamisel, ega kontaktlüüti kannu **3** kinnituses ei ole mustusejääkidega blokeeritud. Kui te ei saa võimalike jääke paberilehe nurgaga eemaldada, pöörduge klienditeeninduse poole. Ärge mitte mingil juhul kasutage kõva eset, kontaktlüüti võiks saada sellega kahjustada.
- 3) Eemaldage mootoriplokilt **6** võimalik mustus ainult kuiva lapi või tolmutpintsliga. Jälgige, et mitte midagi ei satu läbi õhutusavade seadmesse.

Hoiustamine

- 1) Kui te kannmikserit pikemat aega ei kasuta, puhastage seade põhjalikult (vt peatükk „Puhastamine“).
- 2) Kerige võrgukaabel ümber mootoriploki **6** põhjal oleva kaablikoidiku **7**.
- 3) Hoidke seadet jahedas kuivas kohas.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See

direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säätke keskkonda ja käidelge nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult.

Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote.

Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülitiitel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesi hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 460871_2401, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 460871_2401 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 460871_2401

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	16
Noteikumiem atbilstoša lietošana	16
Piegādes komplekts	16
Ierīces apraksts	16
Tehniskie parametri	16
Drošības norādes	17
Izsaiņošana	19
Uzstādīšana	19
Lietošana	19
Blendēšanas trauka piepildīšana un uzlikšana	20
Ātruma pakāpes izvēle	21
Produktu iepildīšana ierīces darbības laikā	21
Blendēšanas trauka noņemšana	22
Noderīgas norādes	22
Receptes	22
Tīrīšana	24
Blendēšanas trauka tīrīšana	24
Motora bloka tīrīšana	25
Uzglabāšana	26
Utilizācija	26
Ierīces likvidēšana	26
Iepakojuma utilizēšana	26
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	26
Serviss	28
Importētājs	28

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi! Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvusi augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un uzturēšanu. Pirms produkta lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Lietojiet produktu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdz arī visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi ...

- pārtikas produktu maisīšanai, blendēšanai un kulšanai, kā arī ledus kubiņu smalcināšanai (sauktai arī par „drupināšanu”),
- tādām pārtikas produktu daudzumam, kas ir atbilstošs sadzīves vajadzībām, un tikai privātai lietošanai sausās telpās.

Šī ierīce nav paredzēta ...

- zaļumu, sīpolu, gaļas un cietu pārtikas produktu, piemēram, riekstu, kodolu, lielāka izmēra graudu vai kātu smalcināšanai,
- humusa izgatavošanai,
- materiālu, kas nav pārtikas produkti, pārstrādei,
- izmantošanai komerciāliem vai industriāliem mērķiem,
- lietošanai mitrā vidē vai ārpus telpām,
- karstu/vārošu šķidrumu pārstrādei.

Izmantojiet tikai tādus piederumus un rezerves daļas, kas ir piemērotas šai ierīcei. Iespējams, ka citi piederumi nebūs piemēroti vai pietiekami droši šai ierīcei!

Piegādes komplekts

Pēc ierīces izsaiņošanas pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti. Piegādes komplektā ietilpst:

- motora bloks ar tikla kabeli un kontakt-spraudni
- blendēšanas trauks
- vāks
- dozēšanas vāciņš
- lietošanas pamācība

Ierīces apraksts

- 1 dozēšanas vāciņš
- 2 vāks
- 3 blendēšanas trauks
- 4 griezējasmens
- 5 slēdzis
- 6 motora bloks
- 7 kabeļa uztišanas ietvars
- 8 skala
- 9 vāka gumijas blīve

Tehniskie parametri

Nominālais spriegums	220 - 240 V ~ (maiņstrāva), 50 - 60 Hz
Nominālā jauda	600 W
Tilpums	apm. 2,28 litri
Maks. iepildāmais daudzums	1,75 litri
Aizsardzības klase	II /  (dubultā izolācija)
KB-Zeita īsl. darbības laiks	3 minūtes
	Visas ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

ĪD laiks (īslaicīgās darbības laiks) norāda, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, nepārkarstot un nesabojājoties motoram. Pēc norādītā ĪD laika sasniegšanas ierīcei jāpāriet izslēgtai tik ilgi, līdz motors ir atdzisis līdz istabas temperatūrai.

Drošības norādes

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Nodrošiniet, ka motora bloks, tīkla kabelis vai kontaktspraudnis nekad netiek iegremdēts ūdenī vai citos šķidrumos.
- Lietojiet ierīci vienīgi sausās telpās un nekad nelietojiet to ārpus telpām vai mitrā vidē.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekad nekļūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai tas nevarētu tikt iespiests vai kā citādi bojāts.
- Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Pēc ierīces lietošanas vienmēr atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas. Ar izslēgšanu vien nepietiek, jo ierīcei joprojām pienāk tīkla spriegums līdz brīdim, kad kontaktspraudnis tiek atvienots no kontaktligzdas.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai ierīce ir pilnīgā tehniskā kārtībā. Ierīci nedrīkst izmantot, ja tajā ir redzami bojājumi, jo īpaši uz motora bloka vai blendēšanas trauka.
- Saklausot netipiskus trokšņus vai konstatējot netipisku smaržu, vai pamanot kļūdainu ierīces darbību, nekavējoties atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Nekad nelieciet rokas blendēšanas traukā, jo īpaši ierīces darbības laikā. Asmeņi ir ārkārtīgi asi!
- Neatveriet vāku, kamēr ierīce darbojas.
- Neatstājiet ierīci darbojamies bez uzraudzības, lai bīstamā situācijā uzreiz spētu reaģēt.

- Ierīces darbības laikā nekad nelieciet blendēšanas traukā galda piederumus vai maisīšanas priekšmetus. Pastāv nopietnu savainojumu gūšanas risks, tiem saskaroties ar rotējošajiem asmeņiem!
- Bērnus nedrīkst atstāt bez uzraudzības, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā pamācībā.
- Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- Rīkojoties ar ierīci, ievērojiet piesardzību. Asmeņi ir ļoti asi!
- Iztukšojot blendēšanas trauku, rīkojieties ļoti piesardzīgi! Asmeņi ir ļoti asi!
- Tīrot ierīci, rīkojieties ļoti piesardzīgi! Asmeņi ir ļoti asi!
- Pirms piederumu nomaiņšanas vai pieskaršanās detaļām, kuras ierīces darbības laikā kustas, izslēdziet ierīci un atvienojiet kontaktspraudni.
- Pirms blendera nocelšanas no motora bloka vienmēr pārliecinieties, ka blenderis ir izslēgts!
- Lietojiet blendēšanas trauku tikai kopā ar klāt pievienoto motora bloku!

❗ **UZMANĪBU! Materiālais kaitējums!**

- Nelietojiet ierīci tiešu saules staru vai karstumu izstarojošu ierīču iedarbības zonā.
- Nekad neiepildiet blendēšanas traukā vārošus šķidrumus vai ļoti karstus pārtikas produktus! Vispirms ļaujiet tiem atdzist apmēram līdz roku temperatūrai!
- Nekad nedarbiniet ierīci tukšgaitā, t.i., bez blendēšanas traukā ievietotām piedevām.

Izsaiņošana

- Noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus vai aizsargplēves. Neizmetiet iepakojumu, lai to pēc tam varētu izmantot ierīces uzglabāšanai vai nosūtīšanai atpakaļ ražotājam, piemēram, remonta veikšanai.
- Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka ierīce, tīkla kabelis ar kontaktspraudni un neviens no piederumiem un ierīces daļām nav bojāti.
- Pirms galda blendera pirmās lietošanas reizes rūpīgi noīrīet visas sastāvdaļas (skatiet sadaļu „Tīrīšana”).

Uzstādīšana

Kad esat noīrījis visas ierīces daļas, kā aprakstīts sadaļā „Tīrīšana”:

- uzstādiet ierīci tā, lai...
 - tīkla kabeli varētu izvilkēt cauri padziļinājumam ierīces aizmugurē,
 - uzreiz būtu iespējams piekļūt kontaktspraudnim un bīstamā situācijā to varētu atvienot no kontaktligzdas,
 - tā atrastos stabilā stāvoklī uz neslidošas pamatnes un piesūcekņi varētu piesūkties pie virsmas, novēršot vibrāciju izraisītu ierīces apgāšanos,
 - tīkla kabelis neiesniegtos darba zonā un ierīce nevarētu apgāzties, kad nejauši pavelk kabeli.

Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Motors izslēdzas, tiklīdz blendēšanas trauks ❸ tiek noņemts no motora bloka ❹ vai tiek atvērts vāks ❷. Šādā gadījumā iespējams nepamanīt, ka ierīce vēl joprojām ir ieslēgta. Tiklīdz blendēšanas trauks ❸ tiks uzlikts atpakaļ vai vāks ❷ atkal aizvērts, motors negaidīti ieslēgsies. Tāpēc:
 - Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā tikai tad, kad blendēšanas trauks ❸ ir piepildīts un noslēgts.
 - Pirms trauka uzlikšanas uz motora bloka vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un kontaktspraudnis ir atvienots no kontaktligzdas.
 - Pirms blendēšanas trauka ❸ noņemšanas vai vāka ❷ atvēršanas vispirms izslēdziet ierīci, atvienojiet kontaktspraudni un pagaidiet, līdz motors pilnībā apstājas.

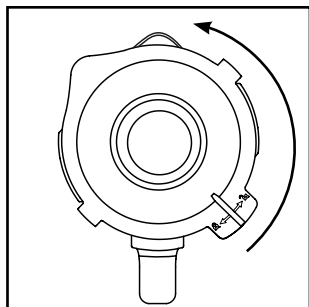
Blendēšanas trauka piepildīšana un uzlikšana

- 1) Griežiet blendēšanas trauku ❸ pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz bulīņa ▼ zem blendēšanas trauka roktura atrodas virs pozīcijas ↶. Ceļot taisnā virzienā uz augšu, noņemiet blendēšanas trauku ❸ no motora bloka ❹.
- 2) Noņemiet vāku ❷, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam pozīcijas ↶ virzienā (skatiet 1. att.), līdz jūs to varat nocelt virzienā uz augšu.

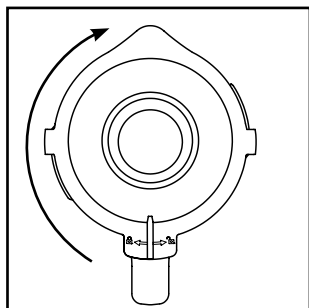
- 3) Piepildiet blendēšanas trauku ❸ vismaz līdz skalas ❹ apakšējai līnijai un maksimāli līdz atzīmei „MAX”. Labu rezultātu sasniegšanai iesakām ievērot šādu maksimāli iepildāmo produktu daudzumu:

Produkti	Maksimālais iepildāmais daudzums	Ieteicamā pakāpe	Ieteicamais apstrādes laiks
Šķidrumi	1750 ml	1–3	60 sek.
Jogurta kokteiļi	1250 ml	2–5	90 sek.
Piena kokteiļi / smūttiji	1250 ml	2–5	60–90 sek.
Pankūku mikla	1250 ml	3–5	90 sek.
Ēdiens zīdaiņiem	750 ml	5	3 min.
Majonēze	2 olas 250 ml eļļas	3–5	90–120 sek.
Dārzeņu zupa	1500 ml	3–5	3 min.
Ledus kubiņi	375 ml (apm. 14–15 gab.)	P	12x

- 4) Ar nobīdi stingri uzspiediet vāku **2** atpakaļ uz blendēšanas trauka **3**. Aizveriet vāku **2**, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz pozīcijai **5**, līdz tas dzirdami noklikšķinās (skatiet 2. att.). Pievērsiet uzmanību tam, lai blendēšanas trauka **3** izliešanas kakliņš būtu noslēgts. Motors var ieslēgties tikai tad, ja vāks **2** ir uzlikts tā, ka atrodas vienā līmenī ar trauku.



1. att.



2. att.

- 5) Iespiediet dozēšanas vāciņu **1** līdz galam vāka atverē.
- 6) Uzlieciet piepildīto un noslēgto blendēšanas trauku **3** uz motora bloka **6**. Šim nolūkam izmantojiet padziļinājumus motora blokā **6** un raugieties, lai bultiņa ▼ uz blendēšanas trauka **3** būtu vērsta pret **1** simbolu. Griežiet blendēšanas trauku **3** pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā **5**, līdz tas dzirdami noklikšķinās. Motors var ieslēgties tikai tad, ja blendēšanas trauks **3** ir uzlikts tā, ka atrodas vienā līmenī ar motora bloku.

Ātruma pakāpes izvēle

Kad blendēšanas trauks **3** ir piepildīts, pilnībā noslēgts un uzlikts uz motora bloka **6**, jūs varat ieslēgt ierīci.

Pārslēdziet slēdzi **5** pozīcijā ...

■ Pakāpe 1 – 3

šķidriem vai vidēji cietiem pārtikas produktiem, maisīšanai, blendēšanai un kuļšanai

■ Pakāpe 3 – 5

cietākiem pārtikas produktiem vai produktu smalcināšanai

■ Pakāpe P (pulsējošais režīms)

īslaicīgam, spēcīgam impulsu režīmam, piemēram, ledus kubiņu sadrupināšanai vai tīrīšanai. Slēdzis **5** šajā pozīcijā nenofiksējas, lai nepārslogotu motoru. Tāpēc turiet slēdzi **5** šajā pozīcijā tikai īsu brīdi.

i Ievērojami

- Piepildiet blendēšanas trauku **3** ar maks. 375 ml ledus kubiņu. Pretējā gadījumā ledus kubiņu sasmalcināšanas kvalitāte nebūs apmierinoša.

Produktu iepildīšana ierīces darbības laikā

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Ja ierīces darbības laikā vēlaties traukā papildus iepildīt pārtikas produktus, jūs drīkstat atvērt vienīgi šim nolūkam īpaši paredzēto dozēšanas vāciņu **1**. Nekādā gadījumā neatveriet vāku **2**.
- Ierīces darbības laikā nekad neievietojiet blendēšanas traukā **3** galda piederumus vai kuļšanas priekšmetus. Pastāv nopietnu savainojumu gūšanas risks, tiem saskaroties ar ļoti ātri rotējošajiem griezējasmehānismiem **4**!

Lai ierīces darbības laikā traukā iepildītu pārtikas produktus, ...

- 1) izvelciet dozēšanas vāciņu **1** ārā no vāka **2**,
- 2) iepildiet sastāvdaļas,
- 3) pēc tam iespiediet dozēšanas vāciņu **1** atpakaļ vāka atverē.

Blendēšanas trauka noņemšana

Kad iepildīto pārtikas produktu pārstrāde ir pabeigta:

- 1) Vispirms vienmēr pārslēdziet slēdzi **5** pozīcijā „Izslēgts” („0”) un atvienojiet kontaktspraudni.
- 2) Pirms blendēšanas trauka **3** noņemšanas no motora bloka **6** vispirms pagaidiet, līdz motors ir pilnībā apstājies. Šai nolūkā grieziet blendēšanas trauku **3** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz bultiņa ▼ zem blendēšanas trauka roktura atrodas virs pozīcijas ↶. Ceļot taisnā virzienā uz augšu, noņemiet blendēšanas trauku **3** no motora bloka **6**.

Noderīgas norādes

- Lai sasniegtu optimālus rezultātus, blendējot cietas sastāvdaļas, blendēšanas traukā **3** pakāpeniski iepildiet nelielas pārtikas produktu porcijas, nevis visu blendējamo daudzumu vienā reizē.
- Pārstrādājot cietas sastāvdaļas, sagrieziet tās mazos gabaliņos (2 – 3 cm).
- Augļu vai dārzeņu blendēšanas laikā pievienojiet vismaz 50 ml šķidruma.
- Blendēšanas traukā **3** vispirms iepildiet piedevas ar biežāku konsistenci, piem., jogurtu. Ja blendēšanas laikā nav iespējams pievienot visas sastāvdaļas, noņemiet blendēšanas trauku **3** no motora bloka **6**, noņemiet vāciņu **2** un sajauciet saturu, piem., ar karoti. Uzlieciet blendēšanas trauku **3** ar noslēgtu vāku **2** atpakaļ uz motora bloka **6** un turpiniet blendēšanu.

- Blendējot šķidras sastāvdaļas, sāciet blendēšanu ar mazu šķidruma daudzumu. Pēc tam caur vāka atveri pakāpeniski pievienojiet arvien vairāk šķidruma.
- Ja ierīces darbības laikā uzliksiert roku virspusē uz noslēgtā galda blendera, jūs varēsiet efektīvi stabilizēt ierīci.
- Cietu vai ļoti viskozu pārtikas produktu sakulšanai var noderēt **P** pakāpes izmantošana, lai novērstu griezējasmaņa **4** iestrēgšanu.

i Ievēroībai

- Neizmantojiet ierīci, lai smalcinātu galda sāli, rafinēto vai balto cukuru, piemēram, lai iegūtu pūdercukuru.

Receptes

Banānu kokteilis

- 2 banāni
- apm. 2 ēdamkarotes cukura (atkarībā no banānu gatavības pakāpes un individuālās gaumes)
- ½ l piena
- 1 spiediens citrona sulas

Nomizojiet un sablendējiet banānus, izmantojot 2. pakāpi. Pakāpeniski pievienojiet pienu, pēc tam cukuru un citrona sulu. Visu blendējiet tik ilgi, līdz izveidojas viendabīgs šķidrums. Pasniedziet atdzesētu kokteili.

Vaniļas kokteilis

- ¼ l piena
- 250 g vaniļas saldējuma
- 125 g ledus kubiņu
- 1 ½ tējkarotes cukura

Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Iepildiet blenderī pārējās sastāvdaļas. Ar 2. pakāpi visu blendējiet tik ilgi, līdz izveidojas viendabīgs šķidrums.

Kapučīno kokteilis

- 65 ml aukstas espresso kafijas (vai ļoti stipras kafijas)
- 65 ml piena
- 15 g cukura
- 65 g vaniļas saldējuma
- 100 g ledus kubiņu

Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Pievienojiet espresso kafiju, pienu un cukuru. Ar 2. pakāpi visu blendējiet, līdz cukurs ir izšķīdis. Beigās pievienojiet vaniļas saldējumu un īsu brīdi visas sastāvdaļas sajauciet, izmantojot 1. pakāpi.

Tropisko augļu kokteilis

- 125 ml ananāsu sulas
- 60 ml papaijas sulas
- 50 ml apelsīnu sulas
- ½ mazās kārbas ar persikiem sulā
- 125 g ledus kubiņu

Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Iepildiet visas sastāvdaļas blenderī un visu kārtīgi sajauciet, izmantojot 3. pakāpi.

Kokteilis ar riekstu un šokolādes krēmu

- ½ l piena
- 200 g riekstu un šokolādes krēma
- 1 bumbiņa vaniļas saldējuma
- 50 ml saldā krējuma

Samaisiet visas sastāvdaļas, izmantojot 3. pakāpi, līdz viss ir viendabīgi samaisījies.

Burkānu kokteilis

- 300 ml ābolu sulas
- 500 ml burkānu sulas
- 4 ēdamkarotes eļļas (kviešu dīgstu vai rapšu)
- 4 ēdamkarotes citronu sulas
- ingvera pulveris
- pipari

Iepildiet ābolu sulu, eļļu un citronu sulu blenderī un samaisiet visu, izmantojot 2. pakāpi. Pēc tam pievienojiet burkānu sulu un visu kārtīgi sablendējiet, izmantojot 2. pakāpi. Pēc tam bagātiniet kokteiļa garšu, pievienojot ingvera pulveri un piparus.

Upeņu kokteilis

- 2 tējkarotes medus
- 2 banāni
- ¼ l paniņu
- ¼ l upeņu sulas

Iepildiet visas sastāvdaļas blenderī un visu kārtīgi sablendējiet, izmantojot 3. pakāpi.

Havaju kokteilis

- 4 banāni
- ¼ l ananāsu sulas
- ½ l piena
- 2 ēdamkarotes medus
- ¼ l rumā

Nomizojiet un sablendējiet banānus, izmantojot 2. pakāpi. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas un sajauciet visu kopā, izmantojot 1. pakāpi.

Atsvaidzinošs ananāsu un zemeņu kokteilis

- 250 ml ananāsu sulas
- 200 g zemeņu
- 300 ml ābolu sulas
- 4 ledus kubiņi

Nomazgājiet zemenes un atdaliet kātiņus. Izmantojot **P** pakāpi, sadrupiniet ledus kubiņus. Sablendējiet tos, izmantojot 2. pakāpi. Tad pievienojiet pārējās sastāvdaļas un visu sablendējiet, izmantojot 1. pakāpi.

Andalūzijas aukstā zupa (gaspačo)

- ½ gurķa
- 1 miltains tomāts
- 1 zaļā paprika
- ½ sipola
- 1 ķiploka daiviņa
- ½ baltmaizīte
- ½ tējkarote sāls
- 1 tējkarote sarkanvīna etiķa
- 1 ēdamkarote olīveļļas

Sagrieziet dārzeņus apm. 2 cm lielos gabaliņos. Vispirms iepildiet blenderī tomāta gabaliņus un pēc tam gurķi. Sablendējiet tos, izmantojot 3. pakāpi. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas un visu sablendējiet/kārtīgi sajauciet, izmantojot 3. pakāpi, līdz izveidojas viendabīgas konsistences zupa. Pasniedziet ar maizi.

Ievēribai

- Receptes bez garantijas. Visiem sastāvdaļu daudzumiem un pagatavošanas norādījumiem ir orientējošs raksturs. Papildiniet šīs receptes, izmantojot individuālos daudzumus, kurus esat ieguvis pieredzes ceļā.
- Laktozes nepanesības gadījumā iesakām izmantot pienu, kas nesatur laktozi. Tomēr ņemiet vērā, ka piens, kas nesatur laktozi, pēc garšas ir nedaudz saldāks.

Tīrīšana

BĪSTAMI!

Pirms blendera un tā daļu tīrīšanas:

- Pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un tīkla kontaktspraudnis ir atvienots.
-  Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku **6** ūdenī vai citos šķidrums. Šādi var apdraudēt dzīvību ar elektrisko triecienu un ierīce var tikt bojāta.
- Nekad neatveriet ierīces korpusu. Pretējā gadījumā var pastāvēt draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

BRĪDINĀJUMS!

- Nekad nelieciet rokas blendēšanas traukā **3**, jo īpaši ierīces darbības laikā. Grieztasmeņi **4** ir ārkārtīgi asi!

UZMANĪBU!

- Plastmasas virsmu tīrīšanai nekad neizmantojiet šķīdinātājus vai abrazīvos līdzekļus, pretējā gadījumā tās var tikt bojātas.

Blendēšanas trauka tīrīšana

- Blendēšanas trauka **3** tīrīšanai izmantojiet tikai mazgāšanas birsti ar garu kātu, lai nesavainotos ar grieztasmeņi **4**.
- Nomazgājiet dozēšanas vāciņu **1** un vāku **2** ar maigas iedarbības ziepjūdeni. Pirms atkal izmantojat vāku **2**, raugieties, lai gumijas blīve **9** būtu pareizi ielikta.

Ievēribai

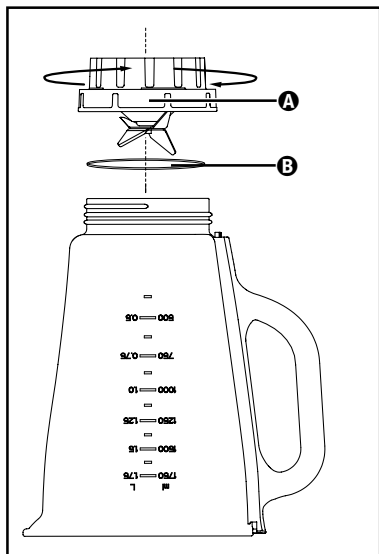


Vāku **2**, dozēšanas vāciņu **1** un blendēšanas trauku **3** ar grieztasmeņi **4** var mazgāt arī trauku mašīnā.

Ja iespējams, ievietojiet ierīces detaļas trauku mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespiļētas.

- Tīrot ierīci uzreiz pēc izmantošanas, vairumā gadījumu to iespējams higiēniski iztīrīt, veicot šādas alternatīvas darbības: Blendēšanas traukā **3** iepildiet 750 ml ūdens un pievienojiet tam dažus pilienus maigas iedarbības trauku mazgājamā līdzekļa. Noslēdziet vāku **2** un uzlieciet blendēšanas trauku **3** uz motora bloka **6**. Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā un dažas reizes aktivizējiet pulsējošo režīmu, lai grieztasmeņi **4** ar maksimālu apgriezienu skaitu samaisītu iepildīto ūdeni. Pēc tam izskalojiet blendēšanas trauku **3** ar lielu daudzumu tīra ūdens, lai aizskaltu visas mazgājamā līdzekļa paliekas.

- Lai efektīvāk notīrītu piekaltušus nefīrumus, jūs varat uzliktni **A** ar griezējasmaņiem **4** atvienot no blendēšanas trauka **3** pamatnes:



3. att.

- 1) Noņemiet blendēšanas trauku **3** no motora bloka **6**. Lai nodrošinātu labāku stabilitāti, noņemiet vāku **2**, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam pozīcijas **1** virzienā (skatiet 1. att.), līdz to var noņemt virzienā uz augšu.
- 2) Apgrieziet ierīci otrādi un grieziet uzliktni **A** ar griezējasmaņiem **4** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam tā, lai tas atvienotos no blendēšanas trauka **3** (skatiet 3. att.).

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Rīkojieties uzmanīgi ar griezējasmaņiem **4**. Tie ir ļoti asi.
- 3) Kārtīgi nomazgājiet abas daļas ar maigas iedarbības ziepju sārmu.

i Ievērbai

- Vajadzības gadījumā blīvredzenu **B** var izņemt ārā no uzliktņa **A** ar griezējasmaņiem **4**. Izvelciet blīvredzenu **B** no uzliktņa **A** un nomazgājiet to ar maigas iedarbības ziepju sārmu. Pēc tam noskalojiet blīvredzenu **B** ar tīru ūdeni.



Blendēšanas trauku **3** un uzliktni **A** ar griezējasmaņiem **4** var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

- 4) Pirms saliekat ierīci kopā, kārtīgi nožāvējiet visas tās daļas.
- 5) Uzlieciet uzliktni **A** ar griezējasmaņiem **4** atpakaļ uz blendēšanas trauka **3** un stingri uzskrūvējiet, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā. Raugiet, lai blīvredzens **B** būtu ievietots pareizi.

Motora bloka tīrīšana

- 1) Notīriet virsmas ar mitru lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzleļiet uz lupatiņas maigas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Noslaukiet ierīci vēlreiz tikai ar ūdenī samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu iespējamās trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Pēc tam kārtīgi nosusiniet virsmas.
- 2) Ikreiz tīrot ierīci, pārbaudiet, vai kontaktslēdzis blendēšanas trauka **3** ietvarā nav nobloķēts ar nefīrumu paliekām. Ja iespējamais nefīrums, kas izraisījuši nobloķēšanos, nevar iztīrīt ar papīra lapas stūri, vērsieties klientu apkalpošanas centrā. Nekādā gadījumā neizmantojiet cietu priekšmetu, jo šādi kontaktslēdzis var tikt bojāts.
- 3) Nefīrumu iztīrīšanai motora bloka **6** apakšpusē izmantojiet vienīgi sausu lupatiņu vai putekļu otu. Raugieties, lai caur ventilācijas atverēm nekas neiekļūtu ierīcē.

Uzglabāšana

- 1) Ja galda blenderi ilgāku laiku neizmantosiet, kārtīgi notīriet to (skatiet sadaļu „Tīrīšana”).
- 2) Tikla kabeli aptiniet apkārt kabeļa uztišanas ietvaram ⑦ motora bloka apakšpusē ⑥.
- 3) Glabājiet galda blenderi vēsā, sausā vietā.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvīrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU.

Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.

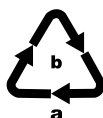


Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirotiet tos

atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme:

1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauksu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 460871_2401 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 460871_2401, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālrs.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 460871_2401

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar pazīnoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	30
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
Lieferumfang	30
Gerätebeschreibung	30
Technische Daten	30
Sicherheitshinweise	31
Auspacken	33
Aufstellen	33
Bedienen	34
Mixaufsatz befüllen und montieren	34
Geschwindigkeitsstufe wählen	35
Einfüllen im Betrieb	35
Mixaufsatz abnehmen	36
Nützliche Hinweise	36
Rezepte	37
Reinigen	38
Mixaufsatz reinigen	39
Motorblock reinigen	40
Aufbewahren	40
Entsorgung	40
Gerät entsorgen	40
Verpackung entsorgen	41
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42

Einleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich bestimmt für...

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für...

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

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

Lieferumfang

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken die Lieferung auf Vollständigkeit.

Im Lieferumfang enthalten ist:

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

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Fassungsvermögen	ca. 2,28 Liter
Max. Einfüllmenge	1,75 Liter
Schutzklasse	II /  (Doppelisolation)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Auspacken

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile oder Schutzfolien vom Gerät. Bewahren Sie die Verpackung auf, um das Gerät geschützt lagern oder einsenden zu können, z. B. im Reparaturfall.
- Bevor Sie das Gerät verwenden, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät unbeschädigt ist, ebenso das Netzkabel mit Netzstecker und alle Zubehör- und Geräteteile.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch des Standmixers (siehe Kapitel „Reinigen“).

Aufstellen

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

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

Bedienen

⚠️ WARNUNG!

- Der Motor schaltet sich aus, sobald der Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** entfernt oder der Deckel **2** geöffnet wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz **3** montiert oder der Deckel **2** wieder geschlossen wird. Deshalb:
 - Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz **3** fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
 - Schalten Sie erst aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** abnehmen oder den Deckel **2** öffnen.

Mixaufsatz befüllen und montieren

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

Lebensmittel	Maximale Füllmenge	Empfohlene Stufe	Empfohlene Bearbeitungszeit
Flüssigkeiten	1750 ml	1–3	60 Sek.
Joghurt-Mischgetränke	1250 ml	2–5	90 Sek.
Milchshakes/ Smoothies	1250 ml	2–5	60–90 Sek.
Pfannkuchenteig	1250 ml	3–5	90 Sek.
Babybrei	750 ml	5	3 Min.
Mayonnaise	2 Eier 250 ml Öl	3–5	90–120 Sek.
Gemüsesuppe	1500 ml	3–5	3 Min.
Eiswürfel	375 ml (ca. 14–15 St.)	P	12x

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

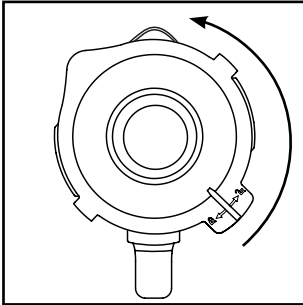


Abb. 1

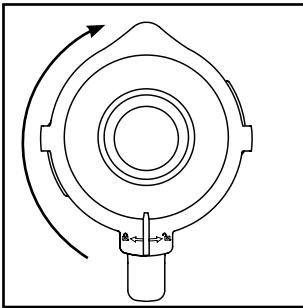


Abb. 2

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

Geschwindigkeitsstufe wählen

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

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

■ Stufe 1 – 3

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

■ Stufe 3 – 5

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

■ Stufe P (Pulsfunktion)

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

Hinweis

- Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** maximal bis zur 375 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 die dafür eigens vorgesehene Dosierkappe **1** öffnen. Öffnen Sie keinesfalls den Deckel **2**.
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz **3**, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser **4** berühren!

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

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

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

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

Nützliche Hinweise

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

- Füllen Sie dickflüssigere Zutaten wie z. B. Joghurt zuerst in den Mixaufsatz **3** ein. Sollten während des Mixens nicht alle Zutaten erfasst werden, nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** ab, entfernen Sie den Deckel **2** und rühren Sie die Zutaten z. B. mit einem Löffel um. Setzen Sie den Mixaufsatz **3** mit 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 Schneidmessers **4** zu verhindern.

Hinweis

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

Rezepte

Bananen-Shake

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

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

Vanille-Shake

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

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

Cappuccino-Shake

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

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

Tropical-Mix

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

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

Nuss-Nougat-Shake

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

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

Möhren-Shake

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

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

Johannisbeer-Mix

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

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

Hawaii-Shake

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

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

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

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

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

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

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

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

Hinweis

- Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.
- Bei Laktose-Intoleranz empfehlen wir Ihnen, laktosefreie Milch zu verwenden. Bedenken Sie dabei jedoch, dass laktosefreie Milch ein wenig süßer schmeckt.

Reinigen

GEFAHR!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

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

WARNUNG!

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

ACHTUNG!

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

Mixaufsatz reinigen

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

i Hinweis



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

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

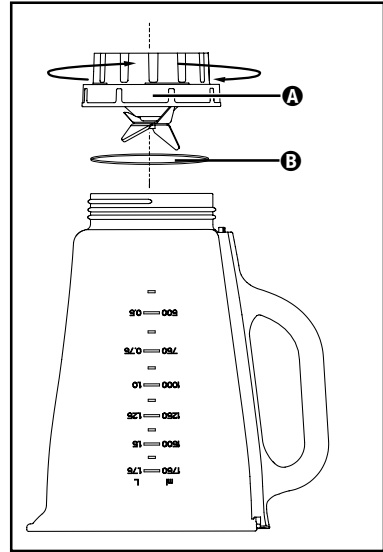


Abb. 3

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6**. Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie den Aufsatz **A** mit den Schneidmessern **4** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Behälter des Mixaufsatzes **3** lösen lässt (siehe Abb. 3).

⚠ WARNUNG!

- Gehen Sie vorsichtig mit den Schneidmessern **4** um. Sie sind sehr scharf.
- 3) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge.

i Hinweis

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



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

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

Motorblock reinigen

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

Aufbewahren

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

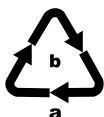


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und

schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 460871_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460871_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 460871_2401

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Informācijas data Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums

Stand der Informationen:

04/2024 · Ident.-No.: SSTME600B1-042024-1

IAN 460871_2401