

# SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

## Blender SSM 550 B1

FI SE DK



GB **Blender**  
IE Operating instructions

FI **Tehosekoitin**  
Käyttöohje

SE **Mixer**  
Bruksanvisning

DK **Blender**  
Betjeningsvejledning

DE **Standmixer**  
AT Bedienungsanleitung  
CH

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM  
www.kompernass.com  
ID-Nr.: SSM550B1-09/10-V2  
IAN: 61457



| <b>CONTENT</b>                  | <b>PAGE</b> |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Safety Notices</b>           | <b>2</b>    |
| <b>Intended Use</b>             | <b>2</b>    |
| <b>Technical data</b>           | <b>3</b>    |
| <b>Unpacking</b>                | <b>3</b>    |
| <b>Items supplied</b>           | <b>3</b>    |
| <b>Appliance description</b>    | <b>3</b>    |
| <b>Preparing for use</b>        | <b>3</b>    |
| <b>Operation</b>                | <b>4</b>    |
| <b>Useful tips</b>              | <b>5</b>    |
| <b>Recipes</b>                  | <b>5</b>    |
| Banana Shake                    | 5           |
| Vanilla Shake                   | 5           |
| Cappucino Shake                 | 5           |
| Tropical Mix                    | 6           |
| Nut-Nougat Shake                | 6           |
| Carrot Shake                    | 6           |
| Blackcurrant Mix                | 6           |
| Hawaii Shake                    | 6           |
| Fruity Pineapple-Strawberry Mix | 6           |
| Andalusian Cold Soup (Gazpacho) | 6           |
| <b>Cleaning</b>                 | <b>7</b>    |
| <b>Storage</b>                  | <b>8</b>    |
| <b>Disposal</b>                 | <b>8</b>    |
| <b>Warranty &amp; Service</b>   | <b>8</b>    |
| <b>Importer</b>                 | <b>9</b>    |

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

# BLENDER

---

## Safety Notices

---

### **To avoid the risk of a potentially fatal electric shock:**

- Ensure that the motor block, the power cable and the power plug are never submersed in water or other fluids.
- Only use the appliance in dry rooms, never use it outdoors or in moist environments.
- Make sure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable such that it does not get clamped or otherwise damaged.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- 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 taking it into use. The appliance may not be used if there is recognisable damage on it, especially to the motor block and the glass mixing jug.
- Immediately remove the plug from the socket should you hear or smell anything unexpected from the appliance when it is in use or there is an evident malfunction.

### **To avoid overheating and the risk of fire:**

- Do not use the appliance in locations with direct sunlight or in the vicinity of heat generating appliances.
- NEVER fill the mixing jug with boiling fluids or other foods!  
Allow these to cool to a handwarm temperature. Otherwise, the appliance could overheat and/or the glass of the mixing jug could crack!

- NEVER operate the appliance when it is empty, i.e. without ingredients in the mixing attachment.

### **To reduce the risk of fire or injury:**

- NEVER insert your hand or fingers in the mixing jug, especially when it is in use. The cutters are extremely sharp!
- DO NOT open the cover when the appliance is in operation. Should you do so, pieces of the foodstuff could be thrown out at high speeds!
- Do not insert cutlery items or mixing tools into the mixing jug when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury should these make contact with the swiftly rotating cutters!
- In order to be able to react immediately in the event of danger, always have the appliance under supervision when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## Intended Use

---

This appliance is intended for ...

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

This appliance is not intended for ...

- the hacking of hard foodstuffs, such as nuts, seeds, large kernels or stalks,
- the processing of materials that are not foodstuffs,
- utilisation for commercial or industrial purposes,
- for use in moist environments or outdoors.

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

## Technical data

---

Nominal voltage: 220 - 240 V~ 50 Hz

Nominal power

consumption: 550 Watt

Max. capacity: 1.75 l

Protection class: II 

CO time: 3 Minutes

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the specified C.O. Time has been reached, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

## Unpacking

---

- Remove all packaging materials or protective foils from the appliance. Retain the packaging, so that you can store the appliance with protection or send it by post, e.g. should it need repair.
- Before taking the appliance into use, check to ensure that it is free of damage, check also that the power cable and plug as well as all accessories and appliance parts are undamaged.
- Carefully clean all components before taking the appliance into use for the first time (see "Cleaning").

## Items supplied

---

After unpacking, check to ensure all items are available. Being supplied are:

- 1 x Motor block, with power cable and plug
- 1 x Mixer jug, with permanently assembled cutters
- 1 x Lid
- 1 x Filling cap
- 1 x Operating instruction

## Appliance description

---

- ❶ Filling cap
- ❷ Cover
- ❸ Mixer jug
- ❹ Cutter
- ❺ Switch
- ❻ Power cable
- ❼ Motor block
- ❽ Cable storage
- ❾ Scale

## Preparing for use

---

When all components have been cleaned as described under "Cleaning":

- ⇨ Position the appliance such that, ...
  - that the power cable ❻ 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 such that the suction cups find a firm hold so that the appliance cannot tip over due to vibration.
  - that the power cable ❻ is not in the working area and thus not presenting a risk of being inadvertently snagged and tipping the appliance over.

# Operation

## **Warning!**

The motor switches itself off as soon as the mixing jug **3** is removed from the motor block **7**. It could then be overlooked that the appliance is still switched on. The motor will thus start of its own accord as soon as the mixing jug **3** is replaced on it:

Therefore:

- First insert the power plug into the wall socket when the mixer jug **3** is filled and mounted with its lid fitted and closed.
- Before mounting the mixing jug always check to see that the appliance is switched off or that the power plug has been removed.
- Before removing the mixer jug **3**, switch the appliance off, remove the power plug and wait for the motor to stop revolving.

## Filling and mounting the mixer jug

- ⇒ Take the mixer attachment **3** from the motor unit **7** and remove the lid **2**.
- ⇒ Fill the mixer attachment **3** and then press the lid **2** firmly back onto the mixer attachment **3**. Ensure that the pourer nose on the mixer attachment **3** is also closed.
- ⇒ Insert the filling cap **1** into the lid opening and secure it by turning it clockwise.
- ⇒ Place the ready filled and sealed mixer jug **3** onto the motor block **7**. Lightly turn the mixer jug **3** until you can press it down. The motor can start only when the mixer jug **3** is securely positioned.

## Selecting operating speeds

When the mixer jug **3** is filled, completely sealed and securely fitted to the motor block **7**, you can then switch the appliance on.

⇒ Place the switch **5** on ...

- **Level 1-3**  
for fluid or soft foodstuffs, for mixing, blending and stirring
- **Level 3-5**  
for firmer foodstuffs or for hacking
- **Level Ice Crush/Clean**  
for short, powerful impulse operation, e.g. for crushing icecubes or when cleaning. So as not to overburden the motor, the switch **5** does not engage in this position. Hence, hold the switch **5** in this position for short periods only.

## **Notice**

Fill the mixer attachment **3** with a maximum of 180 g of ice cubes. If filled with more than this, the appliance cannot optimally crush them.

## Filling when in use

### **Warning!**

Should you wish to insert further foodstuffs during operation, you may **ONLY** open the filling cap **1** provided for this purpose.

- Under no circumstance should you open the lid **2**. Pieces of the foodstuff could be thrown out at high speeds!
- Do not insert cutlery items or mixing tools into the mixing jug **3** when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury should these make contact with the swiftly rotating cutters **4**!

To insert something when the appliance is in operation, ...

- ⇒ turn the filling cap **1** anti-clockwise and remove it.
- ⇒ Fill in the ingredients.
- ⇒ Afterwards, replace the filling cap **1** into the lid and secure it by turning it clockwise.

## Removing the mixer

When the processing of the foodstuffs is complete:

- ➞ Always first place the switch ⑤ into the OFF position ("0") and remove the power plug.
- ➞ Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the mixer jug ③ straight up. It does not need to be turned.

## Useful tips

- The best results when blending firm ingredients are achieved by placing small portions one after the other into the mixer jug ③ instead of inserting a single large portion.
- When processing firm ingredients, cut them into small pieces (2-3 cm).
- When mixing liquid ingredients begin first of all with a small measure of fluids. Gradually add more fluids to the mixture through the filling cap.
- The appliance can be stabilised by placing your hand on top of the closed liquidiser during operation.
- For the stirring of firm or very viscous foodstuffs it can be beneficial to use the impulse-operation, which helps avoid a blocking of the cutters ④.

### **Notice**

Do not use the appliance to crush grains 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)

1/2 l. Milk

1 Dash of lemon juice

Peel the bananas and liquidise them with Level 2. First gradually add the milk, then the sugar and lemon juice. Continue mixing everything until a smooth and uniform liquid results. Serve the shake chilled.

### Vanilla Shake

1/4 l. milk

250 g Vanilla ice cream

125 ml Icecubes

1 1/2 Tsp Sugar

Crush the ice cubes with the level Ice Crush/Clean. Place the remaining ingredients into the mixer. Continue mixing everything until a smooth and uniform liquid results.

### Cappucino Shake

65 ml cold Espresso (or a very strong coffee)

65 ml Milk

15 g Sugar

65 ml Vanilla ice cream

100 ml crushed Icecubes

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

## **Tropical Mix**

125 ml Pineapple juice  
60 ml Papaya juice  
50 ml Orange juice  
1/2 small tin of Peaches with juice  
125 ml Icecubes

Crush the ice cubes with the level Ice Crush/Clean.  
Place all ingredients into the mixer and blend them together using level 3.

## **Nut-Nougat Shake**

1/2 l. Milk  
200 g Nut-Nougat spread  
1 ball of Vanilla ice cream  
50 ml cream

Combine all ingredients in a mixer and use level 3 until everything is evenly blended together.

## **Carrot Shake**

300 ml Apple juice  
500 ml Carrot juice  
4 Tbsp Cooking oil (Wheat germ oil or rapeseed oil)  
4 Tbsp of Lemon juice  
Ginger powder  
Pepper

Place the apple juice, cooking oil and lemon juice into the mixer and blend everything together using level 2. Then, add the carrot juice and mix it all together using level 2. To finish, add the ginger powder and pepper to taste.

## **Blackcurrant Mix**

2 Tsp Honey  
2 Bananas  
1/4 l. Buttermilk  
1/4 l. Blackcurrant juice

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

## **Hawaii Shake**

4 Bananas  
1/4 l. Pineapple juice  
1/2 l. milk  
2 tbsp. honey  
1/4 l. Rum

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

## **Fruity Pineapple-Strawberry Mix**

250 ml Pineapple juice  
200 g Strawberries  
300 ml Apple juice  
4 Ice cubes

Crush the ice cubes with the level Ice Crush/Clean. Wash the strawberries and remove the green parts. Liquidise them using level 2. Then add the remaining ingredients and mix everything together using level 1.

## **Andalusian Cold Soup (Gazpacho)**

1/2 Cucumber  
1 Beef tomato  
1 Green pepper  
1/2 Onion  
1 Garlic clove  
1/2 White bread roll  
1/2 Tsp Salt  
1 Tsp Red wine vinegar  
1 Tbsp Olive oil

Cut the vegetables into pieces approx. 2 cm in size. First place the tomatoes and then the cucumber into the mixer. Liquidise them using 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. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences.

### **Note**

For 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

### **Caution!**

Before starting to clean the liquidiser and its components:

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

 Under no circumstance may the motor block **7** be submersed in water or other fluids. This could result in you receiving a fatal electric shock and the appliance could be damaged.

- Never open the housing of the appliance. This brings with it the risk of receiving a fatal electric shock.
- Never disassemble the cutters **4** and never reach into the mixer jug **3**. The cutters **4** are extremely sharp!
- Do not use solvents or abrasive cleaners on the plastic surfaces, they could be damaged by them.

### Cleaning the mixer

- ⇒ So that you do not injure yourself on the cutters **4**, clean the mixer jug **3** only with a long handled dishwasher brush.
- ⇒ In a case of stubborn soiling, the mixer jug **3** can also be cleaned in a dishwasher. For this, always take the mixing jug **3** apart, as described later.

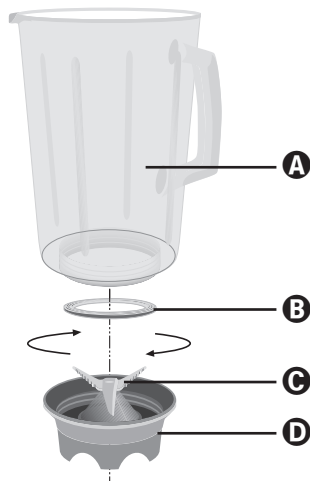
⇒ Clean the lid **2** and the filling cap **1** in a dishwasher or with the normal washing up.

If you clean the liquidiser directly after use, you can often achieve a satisfactory and hygienic level of cleaning with the following alternative:

⇒ Fill the mixer jug **3** with water, close the lid **2** and place the mixer jug **3** on the motor block **7**.

Insert the power plug into the wall socket and activate the Ice Crush/Clean switch, causing the cutters **4** to rotate in the water with maximum revolutions.

Should this not dislodge the soiling, you can separate the lower plastic part of the mixer jug **3** (with the cutters **4**) from the the glass part:



⇒ Remove the mixer jug **3** from the motor block **7**.

⇒ Turn the plastic element **D** of the mixer attachment **3** anti-clockwise, such that it allows itself to be released from the glass element **A**.

### **Attention!**

Take care with the cutters **C**. They are very sharp. Risk of injury!

- ⇒ Clean both parts thoroughly in a mild soapy solution or in a dishwasher.
- ⇒ Replace the plastic part **D** of the mixer jug **3** back onto the glass part **A**. Ensure that the sealing ring **B** is correctly fitted.

## Cleaning the motor block

- ⇒ Use a dry cloth or, at the most, a lightly moistened one for cleaning the plastic surfaces.
- ⇒ At every cleaning check that the contact switch in the receptor for the mixer jug **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. Under no circumstances should you use a hard object, this could damage the contact switch.
- ⇒ Remove any possible residues on the underside of the motor block **7** only with a dry cloth or a stiff bristled brush. Ensure that nothing can enter through the ventilation opening of the appliance.

## After cleaning

Allow all parts to dry well before re-assembling and re-using the liquidiser.

## Storage

- ⇒ If you do not intend to use the liquidiser for an extended period, clean it thoroughly (see chapter "Cleaning").
- ⇒ Wrap the power cable **6** around the cable storage **8** on the base of the motor block **7**.
- ⇒ Store the liquidiser at a cool and dry location.

## Disposal



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

## Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

**GB DES UK LTD**

Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)

e-mail: support.uk@kompernass.com

**IE Kompernass Service Ireland**

Tel.: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.

e-mail: support.ie@kompernass.com

**CY Kompernass Service Cyprus**

Tel.: 800 9 44 01

e-mail: support.cy@kompernass.com

## Importer

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

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



| <b>SISÄLLYSLUETTELO</b>                 | <b>SIVU</b> |
|-----------------------------------------|-------------|
| <b>Turvaohjeet</b>                      | <b>12</b>   |
| <b>Määräystenmukainen käyttö</b>        | <b>12</b>   |
| <b>Tekniset tiedot</b>                  | <b>13</b>   |
| <b>Purkaminen pakkauksesta</b>          | <b>13</b>   |
| <b>Toimituslaajuus</b>                  | <b>13</b>   |
| <b>Laitteen kuvaus</b>                  | <b>13</b>   |
| <b>Pystytys</b>                         | <b>13</b>   |
| <b>Käyttö</b>                           | <b>14</b>   |
| <b>Hyödyllisiä ohjeita</b>              | <b>15</b>   |
| <b>Reseptejä</b>                        | <b>15</b>   |
| Banaanipirtelö                          | 15          |
| Vaniljapirtelö                          | 15          |
| Cappuccinopirtelö                       | 15          |
| Tropical-sekoitus                       | 16          |
| Pähkinänougatpirtelö                    | 16          |
| Porkkanapirtelö                         | 16          |
| Mustaherukkajuoma                       | 16          |
| Havaijipirtelö                          | 16          |
| Hedelmäinen ananas-mansikkajuoma        | 16          |
| Andalusialainen kylmä keitto (Gazpacho) | 17          |
| <b>Puhdistus</b>                        | <b>17</b>   |
| <b>Säilytys</b>                         | <b>18</b>   |
| <b>Hävittäminen</b>                     | <b>19</b>   |
| <b>Takuu &amp; huolto</b>               | <b>19</b>   |
| <b>Maahantuoja</b>                      | <b>19</b>   |

Lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti läpi ja pidä sitä lähettyvillä myös myöhemmissä käytöissä. Jos myyt laitteen, anna ohje myös seuraavalle omistajalle.

# TEHOSEKOITIN

## Turvaohjeet

### **Välttääksesi sähköiskun aiheuttaman hengenvaaran:**

- Varmista, ettei moottorilohkoa, virtajohtoa tai verkkopistoketta koskaan upoteta veteen tai muihin nesteisiin.
- Käytä laitetta ainoastaan kuivissa tiloissa, älä koskaan käytä sitä ulkona tai kosteassa ympäristössä.
- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu konetta käytettäessä. Vedä virtajohto siten, ettei se tartu, puristu tai vaurioidu muulla tavalla.
- Anna valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihtaa vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto välittömästi uuteen, jotta vaaroilta välttyttäisiin.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen. Pelkäästään virran katkaiseminen ei riitä, koska laitteessa on virtaa niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.
- Tarkasta laitteen moitteeton kunto ennen jokaista käyttökertaa. Laitetta ei saa käyttää, jos siinä havaitaan vaurioita, erityisesti moottorilohkossa tai lasisessa sekoitinosa.
- Irrota verkkopistoke välittömästi pistorasiasta, kun havaitset epätavallista ääntä tai hajua tai toimintahäiriön.

### **Ylikuumennus- ja tulipalovaarojen välttämiseksi:**

- Älä käytä laitetta alueella, johon aurinko paistaa suoraan tai jossa esiintyy lämpöä synnyttävien laitteiden lämpövaikutusta.
- Älä koskaan täytä kiehuvia nesteitä sekoitinosaan. Anna niiden jäähtyä ensin kädenlämpöiseksi. Muutoin laite saattaa ylikuumentua ja sekoitinosa lasi haljeta!
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä, eli ilman, että sekoitinosa on aineksia.

### **Onnettomuus- ja loukkaantumisvaarojen välttämiseksi:**

- Älä koskaan työnnä kättäsi sekoitinosaan, etenkin sen ollessa käynnissä. Terät ovat äärimmäisen teräviä!
- Älä avaa kantta, kun laite on käytössä. Muutoin elintarvikkeiden palasia voi singota ulos suurella nopeudella!
- On olemassa huomattava loukkaantumisvaara, näiden koskettaessa erittäin nopeasti pyöriviä teriä!
- Älä anna laitteen työskennellä ilman valvontaa, jotta voisit vaaran tullen heti reagoida.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia tulee valvoa, jotta varmistettaisiin, etteivät he leiki laitteella.

## Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ...

- elintarvikkeiden sekoittamiseen ja soseuttamiseen sekä jääpalojen murskaamiseen,
- ainoastaan kotitalouksissa tavanomaisille määriille ja ainoastaan yksityiseen kotikäyttöön kuivissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ...

- kovien elintarvikkeiden, kuten esim. pähkinöiden, kivien, suurten siementen tai varsien hienontamiseen,
- muiden materiaalien kuin elintarvikkeiden työstimiseen,

- ammatti- tai teollisuuskäyttöön,
- käytettäväksi kosteassa ympäristössä tai ulkona.

Käytä ainoastaan tälle laitteelle tarkoitettuja lisä- ja varaosia. Muut osat eivät välttämättä ole riittävän soveliaita tai turvallisia!

## Tekniset tiedot

|                      |                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Nimellisjännite:     | 220 - 240 V~ 50 Hz                                                                   |
| Nimellisteho:        | 550 W                                                                                |
| Enimmäistyyttömäärä: | 1,75 l                                                                               |
| Suojaluokka:         | II  |
| LK-aika:             | 3 minuuttia                                                                          |

LK-aika (lyhytaikaiskäyttö) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää moottorin ylikuumentumatta ja vaurioitumatta. Ilmoitetun lyhytaikaiskäyttöajan (LK) jälkeen on laite pidettävä sammutettuna niin kauan, että moottori on jäähtynyt huoneen lämpötilaan.

## Purkaminen pakkauksesta

- Poista kaikki pakkauksen osat tai suojaosuovut laitteesta. Säilytä pakkaus voidaksesi varastoida tai lähettää laitteen suojattuna esim. korjauspauksessa.
- Ennen kuin käytät laitetta, varmistu siitä, että laite, virtajohto ja verkkopistoke sekä kaikki tarvike- ja laiteosat ovat vahingoittumattomia.
- Puhdista huolellisesti kaikki osat ennen pöytäsekoittimen ensimmäistä käyttöä (katso "Puhdistaminen").

## Toimituslaajuus

Tarkasta pakkauksen avaamisen jälkeen toimituksen täydellisyys. Toimituslaajuuteen sisältyvät:

- 1 x moottorilohko, virtajohto ja verkkopistoke
- 1 x sekoitinosa, kiinteästi asennetulla leikkuuterällä
- 1 x kansi
- 1 x täyttökorkki
- 1 x käyttöohje

## Laitteen kuvaus

- 1 Täyttökorkki
- 2 Kansi
- 3 Sekoitinosa
- 4 Leikkuuterä
- 5 Katkaisin
- 6 Virtajohto
- 7 Moottorilohko
- 8 Johtokela
- 9 Asteikko

## Pystytys

Kun olet puhdistanut kaikki osat kohdassa "Puhdistus" kuvatulla tavalla:

⇒ Pystytä laite niin, että ...

- että virtajohto **6** viedään taustapuolen aukon läpi,
- verkkopistoke on välittömästi käsillä, jotta se voitaisiin irrottaa pistorasiasta vaaratilanteessa.
- se seisoo tukevasti ja liukumattomasti niin, että imukupeilla on pitoa, jotta laite ei kaadu värähdellässään.
- johto ei ulotu työskentelyalueelle ja ettei laitetta voida kaataa vahingossa virtajohdosta **6** vetämällä.

# Käyttö

## Varoitus!

Moottori sammuu heti, kun sekoitinosa ③ irrotetaan moottorilohkolta ⑦. Silloin saattaa olla, ettei koneen päälläoloa välttämättä enää muisteta. Moottori käynnistyy silloin välittömästi heti, kun sekoitinosa ③ asennetaan:

Siksi:

- Työnnä verkkopistoke pistorasiaan vasta sitten, kun sekoitinosa ③ on asennettu paikoilleen valmiiksi täytettynä ja suljettuna.
- Varmista aina ennen asennusta, että laite on pois päältä tai verkkopistoke irrotettu pistorasiasta.
- Kytke se pois päältä ensin, irrota verkkopistoke ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt, ennen kuin irrotat sekoitinosan ③.

## Sekoitinosan täyttö ja asentaminen

- ⇒ Irrota sekoitinosa ③ moottorilohkolta ⑦ ja poista kansi ②.
- ⇒ Täytä sekoitinosa ③ ja paina lopuksi kansi ② jälleen tiiviisti sekoitinosalle ③. Varmista, että myös sekoitusosan ③ kaatonokka on kiinni.
- ⇒ Työnnä täyttökorkki ① kannen aukkoon ja kierrä se kiinni myötäpäivään.
- ⇒ Aseta valmiiksi täytetty ja suljettu sekoitinosa ③ moottorilohkolle ⑦. Kierrä sekoitinosaa ③ kevyesti, kunnes voit painaa sen alas. Moottori voi käynnistyä ainoastaan, kun sekoitinosa ③ on tiiviisti paikoillaan.

## Nopeustason valitseminen

Kun sekoitinosa ③ on moottorilohkolta ⑦ valmiiksi täytettynä ja täysin suljettuna, voit käynnistää laitteen.

⇒ Kytke katkaisin ⑤ asentoon ...

- **Taso 1-3**  
nestemäisille tai keskikiinteille elintarvikkeille, sekoittaaksesi ja soseuttaaksesi
- **Taso 3-5**  
kiinteämmille elintarvikkeille tai hienontaaksesi
- **Taso Ice Crush/Clean**  
lyhyt, voimakas impulssikäyttö, esim. jääkuutioiden murskaamiseen tai puhdistukseen. Kytkin ⑤ ei lukitu tähän asentoon, jotta moottori ei ylikuormitu. Pidä kytkin ⑤ siksi vain lyhyesti tässä asennossa.

## Ohje

Täytä sekoitinosaan ③ korkeintaan 180 g jääpaloja. Muuten laite ei hienonna jääpaloja ihanteellisesti.

## Täyttö käytössä

### Varoitus!

Kun haluat täyttää sekoittimeen jotakin käytön aikana, saat avata ainoastaan erikseen siitä varten tarkoitetun täyttökorkin ①.

- Älä missään tapauksessa avaa kantta ②. Elintarvikkeiden palasia saattaa singota ulos suurella nopeudella!
- Älä koskaan työnnä aterimia tai sekoitustarvikkeita sekoitusosaan ③ laitteen ollessa käytössä. On olemassa huomattava loukkaantumisvaara, näiden koskettaessa ④ erittäin nopeasti pyöriviä teriä!

Voidaksesi täyttää sekoittimeen jotakin käytön aikana ...

⇒ kierrä täyttökorkki ① ylös vastapäivään ja irrota se.

⇒ Täytä ainekset.

⇒ Työnnä lopuksi täyttökorkki ① takaisin kannen aukkoon ja kierrä se kiinni myötäpäivään.



## Sekoitusosan irrottaminen

Kun täytettyjen elintarvikkeiden työstäminen on lopetettu:

- ⇒ Aseta aina ensiksi katkaisin ⑤ pois päältä -asentoon ("0") ja irrota verkkopistoke.
- ⇒ Odota ensin, että moottori pysähtyy, ennen kuin irrotat sekoitusosan ③ suoraan ylöspäin nostamalla. Sekoitinsaa ③ ei saa tällöin kääntää.

## Hyödyllisiä ohjeita

- Jotta saat parhaimmat tulokset soseuttaessasi kiinteitä aineksia, lisää ainekset sekoittimeen ③ vähitellen pienissä erissä, sen sijaan että täyttäisit suuren määrän kerralla.
- Kun käsittelit kiinteitä aineksia, leikkaa ne pieniksi paloiksi (2-3 cm).
- Nestemäisiä aineksia sekoittaessasi aloita aluksi vähäisellä nestemäärällä. Lisää nestettä vähitellen kannen aukon kautta.
- Kun asetat kätesi käyvän, suljetun tehosekoittimen päälle, voit näin vakauttaa laitteen hyvin.
- Kiinteiden tai erittäin paksujuoksuisten elintarvikkeiden sekoittamisessa voi olla hyödyksi käyttää pulssikäyttöä, jotta leikkuuterän ④ kiinnijuuuttumisen estettäisiin.

### Ohje

Älä käytä laitetta ruokasuolan, puhdistetun sokerin tai valkoisen sokerin hienontamiseen. Esimerkiksi valmistaaksesi pölysokeria.

## Reseptejä

### Banaanipirtelö

2 banaanin

n. 2 rkl sokeria (aina banaanien kypsyyssasteen ja oman makusi mukaan)

1/2 l maitoa

1 tilkka sitruunamehua

Kuori banaanit ja soseuta ne tasolla 2. Lisää maito vähitellen, sitten sokeri ja sitruunamehu. Sekoita kaikkia niin kauan, kunnes syntyy tasainen neste. Tarjoile pirtelö jääkylmänä.

### Vaniljapirtelö

1/4 l maitoa

250 g vaniljajäätelöä

1 1/4 dl jääkuutioita

1 1/2 teelusikallista sokeria

Murskaa jääkuutiot asetuksella Ice Crush/Clean. Täytä loput ainekset sekoittimeen. Sekoita kaikkia niin kauan, kunnes syntyy tasainen neste.

### Cappuccinopirtelö

65 ml kylmää espresso

(tai erittäin vahvaa kahvia)

65 ml maitoa

15 g sokeria

65 ml vaniljajäätelöä

1 dl murskattuja jääkuutioita

Murskaa jääkuutiot asetuksella Ice Crush/Clean. Lisää espresso, maito ja sokeri. Sekoita kaikkia tasolla 2, kunnes sokeri on sulanut. Lisää lopuksi vaniljajäätelö ja sekoita kaikki lyhyesti sekaisin tasolla 1.

## **Tropical-sekoitus**

1 1/4 dl ananasmehua  
0,6 dl papaijamehua  
0,5 dl appelsiinimehua  
1/2 pieni tölkki persikoita mehuineen  
1 1/4 dl jääkuutioita

Murskaa jääkuutiot asetuksella Ice Crush/Clean.  
Lisää kaikki ainekset sekoittimeen ja sekoita kaikki hyvin tasolla 3.

## **Pähkinänougatpirtelö**

1/2 l maitoa  
200 g pähkinänougatlevitettä  
1 pallo vaniljajäätelöä  
1/2 dl kermaa

Sekoita kaikki ainekset sekoittimessa tasolla 3, kunnes seos on tasainen.

## **Porkkanapirtelö**

3 dl omenamehua  
5 dl porkkanamehua  
4 ruokalusikallista öljyä (vehnänalkio- tai rapsiöljyä)  
4 ruokalusikallista sitruunamehua  
Inkiväärijauhetta  
Pippuria

Lisää omenamehu, öljy ja sitruunamehu sekoittimeen ja sekoita kaikki tasolla 2. Lisää sitten porkkanamehu ja sekoita kaikki sekaisin tasolla 2. Mausta sitten pirtelö inkiväärijauheella ja pippurilla.

## **Mustaherukkajuoma**

1 teelusikallista hunajaa  
2 banaania  
2,5 dl piimää  
2,5 dl mustaherukkamehua

Lisää kaikki ainekset sekoittimeen ja sekoita kaikki hyvin tasolla 3.

## **Havaijipirtelö**

4 banaania  
2,5 dl ananasmehua  
5 dl maitoa  
2 rkl hunajaa  
2,5 dl rommia

Kuori banaanit ja soseuta ne tasolla 2. Lisää sitten muut ainekset ja sekoita kaikki tasolla 1.

## **Hedelmäinen ananas-mansikkajuoma**

2,5 dl ananasmehua  
200 g mansikoita  
3 dl omenamehua  
4 jääkuutiota

Murskaa jääkuutiot asetuksella Ice Crush/Clean.  
Pese mansikat ja poista kanta ja lehdet. Soseuta ne tasolla 2.

Lisää sitten loput ainekset ja sekoita kaikki tasolla 1.

## Andalusialainen kylmä keitto (Gazpacho)

1/2 kurkku

1 pihvitomaatti

1 vihreä paprika

1/2 sipuli

1 valkosipulin kynsi

1/2 vehnäsämpylä

1/2 teelusikallista suolaa

1 teelusikallinen punaviinietikkaa

1 ruokalusikallinen oliiviöljyä

Leikkaa vihannekset n. 2 cm:n suuruisiksi paloiksi. Lisää sekoittimeen ensiksi tomaatit ja sitten kurkut. Soseuta ne tasolla 3. Lisää loput ainekset ja soseuta/sekoita kaikki tasolla 3, kunnes syntyy tasainen keitto.

Tarjoile keitto leivän kanssa.

### Ohje

Takuu ei kata reseptejä. Kaikki ruoka-aines- ja valmistustiedot ovat ohjearvoja. Täydennä näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisilla kokemuksillasi.

### Ohje

Suosittelemme laktoosi-intoleranssista kärsiville laktoositoman maidon käyttöä. Muista tällöin kuitenkin, että laktoositon maito on hieman makeampaa.

## Puhdistus

### Varo!

Ennen tehosekoittimen ja sen osien puhdistamista:

- Varmista, että laite on otettu pois päältä ja että verkkopistoke on irrotettu.



Moottorilohko **7**a ei missään tapauksessa saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Näin voi sähköisku aiheuttaa hengenvaaran ja laite saattaa vaurioitua.

- Älä koskaan avaa laitteen koteloa. Muutoin on olemassa sähköiskun aiheuttama hengenvaara.
- Älä koskaan irrota teriä **4** äläkä myöskään koskaan työnnä kättäsi sekoitinosaan **3**. Terät ovat äärimmäisen teräviä **4**!
- Älä käytä muovipintoihin liuotin- tai hankausaineita, ne saattavat muutoin vaurioitua.

## Sekoittinosa puhdistaminen

⇒ Puhdista sekoittinosa **3** ainoastaan pitkävartisella astianpesuharjalla niin, jotta et loukkaa itseäsi teriin **4**.

⇒ Jos lika on itsepintaista, voit myös puhdistaa sekoittinosa **3** astianpesukoneessa. Pura tätä varten sekoittinosa **3** aina myöhemmin kuvatulla tavalla.

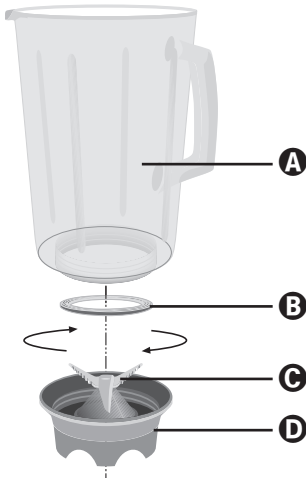
⇒ Puhdista kansi **2** ja täyttökorkki **1** astianpesukoneessa tai tiskatessasi.

Kun puhdistat tehosekoittimen heti käytön jälkeen, saavutat useimmissa tapauksissa riittävän hygienisen puhdistuksen seuraavilla vaihtoehdoilla:

⇒ Täytä sekoittinosa **3** vedellä, sulje kansi **2** ja aseta sekoittinosa **3** moottorilohkolle **7**.

Työnnä verkkopistoke pistorasiaan ja käytä Ice Crush/Clean -käyttöä muutaman kerran, jotta terät **4** sekoittaisivat vettä suurimmalla nopeudellaan.

Jos lika ei irtoa, voit irrottaa sekoittinosa **3** alimman muoviosan terineen **4** sekoittinosa **3** lasiosasta:



- ⇒ Irrota sekoitinosa **3** moottorilohkolta **7**.
- ⇒ Kierrä sekoitinosa **3** muoviosaa **D** vastapäivään niin, että se irtaa sekoitinosa **3** lasiosasta **A**.

### **⚠ Huomio!**

Käsittele teriä **C** varovasti. Ne ovat erittäin teräviä. Loukkaantumisvaara!

- ⇒ Puhdista molemmat osat perusteellisesti miedossa saippuavedessä tai astianpesukoneessa.
- ⇒ Aseta sekoitinosa **3** muoviosa **D** jälleen sekoitinosa **3** lasiosalle **A**. Varmista, että tiivisterengas **B** on paikoillaan.

## **Moottorilohkon puhdistaminen**

- ⇒ Käytä kuivaa tai korkeintaa kevyesti kostutettua liinaa muovipinnan puhdistamiseen.
- ⇒ Tarkasta jokaisella puhdistuskerralla, ettei likajäämät lukitse sekoitinosa **3** kiinnityksen kosketuskytkintä. Jos et voi poistaa mahdollisia jäämiä paperipalan kulmalla, ota yhteyttä asiakaspalveluun. Älä missään tapauksessa käytä mitään kovaa esinettä, kosketuskytkin saattaa vaurioitua.
- ⇒ Poista mahdolliset moottorilohkon **7** alapinnan epäpuhtaudet ainoastaan kuivalla liinalla ja pölysiseltimeillä. Varmista, ettei mitään pääse laitteeseen tuuletusaukkojen kautta.

## **Puhdistuksen jälkeen**

Anna kaikkien osien kuivua jälleen kunnolla, ennen kuin kokoat tehosekoittimen ja käytät sitä uudelleen.

## **Säilytys**

- ⇒ Jos et käytä tehosekoitinta pidempään, puhdista se perusteellisesti (katso luku "Puhdistaminen").
- ⇒ Kiedo virtajohto **6** moottorilohkon **7** pohjassa olevaan johtokelaan **8**.
- ⇒ Säilytä tehosekoitinta viileässä, kuivassa paikassa.

## Hävittäminen



**Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2002/96/EC kanssa.**

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.

## Takuu & huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimaoloista.

Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

**FI Kompernass Service Suomi**

Tel.: 010 30 935 80

(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min /

Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)

e-mail: support.fi@kompernass.com

## Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

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



| <b>Innehållsförteckning</b>      | <b>Sidan</b> |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Säkerhetsanvisningar</b>      | <b>22</b>    |
| <b>Föreskriven användning</b>    | <b>22</b>    |
| <b>Tekniska data</b>             | <b>23</b>    |
| <b>Uppackning</b>                | <b>23</b>    |
| <b>Leveransens omfattning</b>    | <b>23</b>    |
| <b>Beskrivning</b>               | <b>23</b>    |
| <b>Uppställning</b>              | <b>23</b>    |
| <b>Användning</b>                | <b>24</b>    |
| <b>Användbara tips</b>           | <b>25</b>    |
| <b>Recept</b>                    | <b>25</b>    |
| Bananshake                       | 25           |
| Vaniljshake                      | 25           |
| Cappucinoshake                   | 25           |
| Tropisk mix                      | 26           |
| Nötnougatshake                   | 26           |
| Morotsshake                      | 26           |
| Svartvinbärsmix                  | 26           |
| Hawaiishake                      | 26           |
| Fruktig ananas-jordgubbs-mix     | 26           |
| Kall andalusisk soppa (gazpacho) | 26           |
| <b>Rengöring</b>                 | <b>27</b>    |
| <b>Förvaring</b>                 | <b>28</b>    |
| <b>Kassering</b>                 | <b>28</b>    |
| <b>Garanti &amp; Service</b>     | <b>28</b>    |
| <b>Importör</b>                  | <b>29</b>    |

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten och spara den för senare bruk.  
Lämna över bruksanvisningen tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person.

# MIXER

---

## Säkerhetsanvisningar

---

### **⚠ För att undvika risken för livsfarliga elchocker:**

- Du får absolut inte doppa ner motorblocket, el-kabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
- Apparaten får endast användas i torra utrymmen, aldrig utomhus eller i fuktig miljö.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när apparaten används. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att inte utsätta dig för onödiga risker.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du använt apparaten färdigt. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i apparaten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Kontrollera alltid att apparaten är i felfritt skick innan du använder den. Apparaten får inte användas om den har uppenbara skador, särskilt på motorblock och glasbehållaren.
- Dra genast ut kontakten om det uppstår konstiga ljud eller ovanlig lukt eller om du märker att något annat är fel.

### **⚠ För att undvika överhettning och eldsvåda:**

- Använd inte apparaten i direkt solljus eller i närheten av andra apparater och föremål som avger värme.
- Fyll aldrig mixerbehållaren med kokande vätskor! Låt dem svalna till lujmen temperatur först. Annars kan apparaten överhettas så att glasbehållaren spricker!
- Sätt aldrig på apparaten när den är tom, dvs. utan ingredienser i mixerbehållaren.

### **⚠ För att undvika olyckor och skador:**

- Stick aldrig in händerna i mixerbehållaren, särskilt inte om mixern är påkopplad. Knivarna är mycket vassa!
- Öppna inte locket när apparaten är påkopplad. Då kan innehållet i behållaren spruta ut ur behållaren med hög hastighet!
- Stick aldrig in bestick, slevar eller liknande föremål i mixerbehållaren när apparaten är påkopplad. Det finns risk för allvarliga personsador om föremålet kommer i kontakt med de snabbt roterande knivarna!
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påkopplad så att du kan reagera direkt om det uppstår en farlig situation.
- Låt aldrig personer (inklusive barn) som av fysiska, sensoriska eller mentala skäl eller på grund av bristande erfarenhet och kunskap inte kan använda apparater på ett säkert sätt använda den här apparaten utan att de först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.

## Föreskriven användning

---

Den här apparaten är avsedd för ...

- att blanda, mosa och röra livsmedel samt för att krossa isbitar,
- att bearbeta livsmedel i de mängder som brukar förekomma i privata hushåll och endast i torra utrymmen i privata hem.

Den här apparaten är inte avsedd för ...

- att hacka sönder hårda livsmedel, som t ex nötter, kärnor, störa korn eller stjälkar,
- att bearbeta andra material än livsmedel,



- att användas yrkesmässigt eller industriellt,
- att användas i fuktig miljö eller utomhus.

Använd endast de tillbehör och reservdelar som är anpassade till apparaten. Andra delar kanske inte passar tillräckligt bra eller kanske inte är tillräckligt säkra!

## Tekniska data

|                              |                                                                                      |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Nominell spänning:           | 220 - 240 V~ 50 Hz                                                                   |
| Nominell effekt:             | 550 Watt                                                                             |
| Max. påfyllningsmängd:       | 1,75 l                                                                               |
| Skyddsklass :                | II  |
| Kontinuerlig driftkapacitet: | 3 minuter                                                                            |

Drifttiden anger hur länge apparaten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den angivna tiden har gått måste apparaten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn har svalnat till rumstemperatur.

## Uppackning

- Ta bort alla delar av förpackningen och all skyddsfolie från apparaten. Ta vara på förpackningen så att du kan använda den om du skulle behöva skicka iväg apparaten, t ex för en reparation.
- Försäkra dig om att apparaten, kabeln, kontakten samt alla tillbehör och delar är i felfritt skick innan du börjar använda apparaten.
- Rengör alla delar av mixern innan du använder den första gången (se kapitel "Rengöring").

## Leveransens omfattning

Kontrollera att leveransen är komplett när du packat upp apparaten. I leveransen ingår:

- 1 st. motorblock, med elkabel och kontakt
- 1 st. mixerbehållare med fast monterade knivar
- 1 st. lock
- 1 st. lock till påfyllningsöppning
- 1 st. bruksanvisning

## Beskrivning

- 1 Lock till påfyllningsöppning
- 2 Lock
- 3 Mixerbehållare
- 4 Knivar
- 5 Brytare
- 6 Elkabel
- 7 Motorblock
- 8 Kabelvinda
- 9 Skala

## Uppställning

När du rengjort alla delar så som beskrivs under "Rengöring":

- ⇒ Ställ apparaten så ...
  - att kabeln **6** kan dras genom öppningen på baksidan,
  - att du omedelbart kan dra ut kontakten vid nödsituationer.
  - så att den står stabilt och inte kan glida och så att sugkopporna fäster ordentligt så att apparaten inte kan välta av vibrationerna.
  - att kabeln **6** inte är i vägen så att apparaten kan välta för att man råkar dra i den.

# Användning

## ⚠ **Varning!**

Motorn stängs av så snart mixerbehållaren ③ tas bort från motorblocket ⑦. Då kanske man glömmer att apparaten fortfarande är påkopplad. Då kan motorn starta så snart mixerbehållaren ③ sätts på igen:

Därför:

- Ska du inte sätta kontakten i uttaget förrän locket satts på den fyllda, monterade mixerbehållaren ③.
- Ska du försäkra dig om att apparaten är avstängd eller kontakten dragits ut innan du monterar behållaren.
- Ska du först stänga av apparaten, dra ut kontakten och vänta tills motorn stannat helt innan du tar av mixerbehållaren ③.

## Fylla på och montera mixerbehållaren

- ⇒ Lyft av mixerbehållaren ③ från motorblocket ⑦ och ta av locket ②.
- ⇒ Fyll mixerbehållaren ③ och tryck sedan fast locket ② på behållaren ③ igen. Kontrollera att mixertillsatsens ③ pip är stängd.
- ⇒ Sätt sedan det lilla locket ① över öppningen i behållarens lock och vrid medsols för att skruva fast det.
- ⇒ Sätt den fyllda och stängda mixerbehållaren ③ på motorblocket ⑦. Vrid behållaren ③ en aning tills det går att trycka ner den. Motorn kan bara starta om mixerbehållaren ③ sitter helt rätt på motorblocket.

## Välja hastighet

När mixerbehållaren ③ fyllts och sitter ordentligt fast på motorblocket ⑦ kan du sätta på apparaten.

⇒ Sätt brytaren ⑤ på ...

- **steg 1 - 3**  
för flytande och halvfasta livsmedel, för att blanda, mosa och röra
- **steg 3 - 5**  
för att bearbeta fastare livsmedel eller för att hacka
- **Taso Ice Crush / Clean**  
Kort, kraftig pulsdraft, t ex för att krossa isbitar eller för rengöring. Kytkin ⑤ ei lukitu tähän asentoon, jotta moottori ei ylikuormitu. Pidä kytkin ⑤ siksi vain lyhyesti tässä asennossa.

## ❗ **Ohje**

Täytä sekoittinosaan ③ korkeintaan 180 g jääpaloja. Muuten laite ei hienonna jääpaloja ihanteellisesti.

## Påfyllning under drift

### ⚠ **Varning!**

Om du vill fylla på mixerbehållaren med någonting medan den arbetar får du bara göra det genom påfyllningsöppningen ①.

- Öppna absolut inte locket ②. Då kan innehållet i behållaren spruta ut ur behållaren med hög hastighet!
- Stick aldrig in bestick, slevor eller liknande föremål i mixerbehållaren ③ när apparaten är påkopplad. Det finns risk för allvarliga personskador om föremålet kommer i kontakt med de snabbt roterande knivarna ④!

För att kunna fylla på mixern när den arbetar ...

- ⇒ skruvar du loss locket ① över påfyllningsöppningen genom att vrida motsols och tar av det.
- ⇒ Fyll i ingredienserna.
- ⇒ Sätt sedan tillbaka locket ① över öppningen igen och skruva fast det genom att vrida medsols.

## Ta av mixerbehållaren

När innehållet i mixerbehållaren bearbetats färdigt:

- ➡ Sätter du först brytaren **5** på läge Av (0) och drar ut kontakten.
- ➡ Vänta tills motorn stannat innan du lyfter mixerbehållaren **3** rakt upp för att ta av den. Du behöver inte vrida på behållaren **3** för att kunna ta av den.

## Användbara tips

- För att få så bra resultat som möjligt när du mosar fasta ingredienser ska du bara tillsätta små portioner i taget och inte hälla **3** i allt på samma gång.
- När du ska bearbeta fasta ingredienser ska du skära upp dem i mindre bitar (2 - 3 cm) först.
- När du ska mixa flytande ingredienser ska du först fylla i en liten mängd i mixerbehållaren. Tillsätt sedan lite vätska i taget genom öppningen i locket.
- Om du lägger handen ovanpå det stängda locket när mixern arbetar står den stabilare.
- När man ska röra fasta eller tjockflytande ingredienser kan det vara bra att använda pulsdrift för att knivarna **4** inte ska fastna.

### **i** Observera

Använd inte apparaten för att finmala grovsalt, råsocker eller vitt socker, t ex för att göra florsocker.

## Recept

### Bananshake

2 bananer

ca 2 msk socker (beroende på hur mogna bananerna är och din personliga smak)

1/2 liter mjölk

Lite citronsaft

Skala bananerna och mosa dem på steg 2. Tillsätt mjölken lite i taget och därefter socker och citronsaft. Mixa allt till en jämn smet. Serveras iskall.

### Vaniljshake

1/4 liter mjölk

250 g vaniljglass

1,25 dl isbitar

1 1/2 tsk socker

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean. Tillsätt sedan övriga ingredienser i mixern. Mixa allt till en jämn smet.

### Cappucinoshake

0,65 dl kall espresso (eller jättestarkt kaffe)

0,65 dl mjölk

15 g socker

0,65 dl vaniljglass

1 dl krossad is

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean. Tillsätt espresso, mjölk och socker. Mixa allt på steg 2 tills sockret lösts upp. Tillsätt sist vaniljglassen och mixa snabbt på steg 1.

## Tropisk mix

1,25 dl ananasjuice  
0,6 dl papayajuice  
0,5 dl apelsinjuice  
1/2 liten burk persikor i egen juice  
1,25 dl isbitar

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean.  
Häll alla ingredienserna i mixern och mixa på steg 3.

## Nötnougatshake

1/2 liter mjölk  
200 g nötnougatcreme  
1 kula vaniljglass  
0,5 dl grädde

Blanda allt i mixern på steg 3 till en jämn smet.

## Morotsshake

3 dl äppeljuice  
5 dl morotssaft  
4 msk olja (vetegrodds- eller rapsolja)  
4 msk citronsaft  
Malen ingefära  
Peppar

Häll äppeljuice, olja och citronsaft i mixern och blanda allt på steg 2. Tillsätt sedan morotssaften och mixa på steg 2. Smaka av med ingefära och peppar.

## Svartvinbärsmix

2 tsk honung  
2 bananer  
1/4 liter kärnmjölk  
1/4 liter svartvinbärssaft

Häll alla ingredienserna i mixern och mixa på steg 3.

## Hawaiiishake

4 bananer  
1/4 liter ananasjuice  
1/2 liter mjölk  
2 msk honung  
1/4 liter rom

Skala bananerna och mosa dem på steg 2. Tillsätt de övriga ingredienserna och blanda på steg 1.

## Fruktig ananas-jordgubbs-mix

2,5 dl ananasjuice  
200 g jordgubbar  
3 dl äppeljuice  
4 isbitar

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean. Skölj och rensa jordgubbarna. Mosa dem på steg 2. Tillsätt sedan övriga ingredienser och mixa på steg 1.

## Kall andalusisk soppa (gazpacho)

1/2 gurka  
1 biffomat  
1 grön paprika  
1/2 lök  
1 vitlöksklyfta  
1/2 fralla  
1/2 tsk salt  
1 tsk rödvinvinäger  
1 msk olivolja

Skär upp grönsakerna i ca 2 cm stora bitar. Tillsätt först tomaten och sedan gurkan i mixern. Mosa på steg 3. Tillsätt de övriga ingredienserna och mosa/blanda allt på steg 3 tills soppan är jämn och slät.  
Servera soppan med bröd.

## Information

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter.

## **i Information**

Laktosintoleranta kan använda laktosfri mjölk. Tänk då på att laktosfri mjölk är något sötare än vanlig.

## **Rengöring**

### **⚠ Akta!**

Innan du rengör mixern och dess delar:

- Försäkra dig om att apparaten är avstängd och att kontakten dragits ut.



Du får absolut inte doppa ner motorblocket **7** i vatten eller andra vätskor. Då finns risk för livsfarliga elchocker och för att apparaten skadas.

- Öppna aldrig apparatens hölje. Då kan du få en livsfarlig elchock.
- Demontera aldrig knivarna **4** och stoppa aldrig in händerna i behållaren **3**. Knivarna **4** är mycket vassa!
- Använd inga lösnings- eller slipande medel på plastytorna. Då kan de skadas.

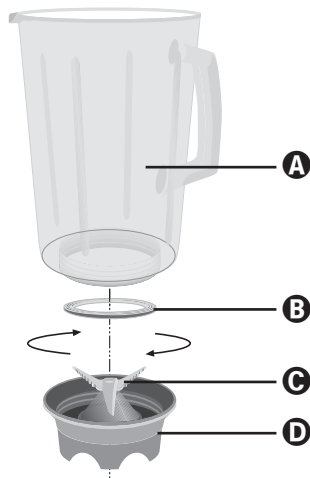
### **Rengöra mixerbehållaren**

- ⇒ Rengör bara mixerbehållaren **3** med en långskaftad diskborste så att du inte skadar dig på knivarna **4**.
- ⇒ Om smutsen är svår att få bort kan behållaren **3** också diskas i maskin. Ta då alltid först av mixerkannen **3**, så som beskrivs nedan.
- ⇒ Rengör locket **2** till behållaren och påfyllningssöppningen **1** i diskmaskinen eller handdiska dem.

Om du rengör mixern direkt efter användningen blir den för det mesta tillräckligt ren på följande sätt:

- ⇒ Fyll behållaren **3** med vatten, stäng locket **2** och placera den på motorblocket **7**. Sätt kontakten i uttaget och sätt apparaten på Ice Crush/Clean, så att knivarna **4** går genom vattnet på högsta varvtal.

Om smutsen inte lossnar kan du ta av behållarens **3** underdel av plast med knivarna **4** från glaskan- nan:



- ⇒ Ta av mixerbehållaren **3** från motorblocket **7**.
- ⇒ Skruva mixerbehållarens **3** plastdel **D** motsols för att lossa den från behållarens **3** glasdel **A**.

### **⚠ Akta!**

Var försiktig när du handskas med knivarna **C**. De är mycket vassa. Risk för personskador!

- ⇒ Handdiska båda delarna noga med vatten och mildt diskmedel eller rengör dem i diskmaskinen.
- ⇒ Skruva fast mixerbehållarens **3** plastdel **D** på glaskan- nan **A** igen. Glöm inte att sätta dit tätning- ringen **B**.

## Rengöra motorblocket

- ⇒ Använd en torr eller möjligtvis något fuktig trasa för att torka av plasthöljet.
- ⇒ Kontrollera alltid så att kontakten i fästet för mixer-kannan **3** inte blockeras av matrester och smuts när du rengör apparaten. Om det inte går att ta bort smutsen med hörnet av ett papper ska du kontakta kundtjänst. Använd absolut inte några hårda föremål för att försöka ta bort smuts, då kan kontakten skadas.
- ⇒ Om mixern blir smutsig på undersidan ska du bara torka av den med en torr trasa eller en dammpensel. Akta så att du inte petar in smuts i ventilationsöppningarna.

## Efter rengöringen

Låt alla delar torka ordentligt innan du sätter ihop och använder mixern igen.

## Förvaring

- ⇒ Om du inte ska använda mixern under en längre tid ska du rengöra den extra noga (se kapitel Rengöring).
- ⇒ Vira kabeln **6** runt kabelvindan **8** under motorblocket **7**.
- ⇒ Förvara mixern på ett svalt, torrt ställe.

## Kassering



**Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna.**

**Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2002/96/EC.**

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

## Garanti & Service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvitot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt service-ställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

## Importör

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

### **SE Kompernass Service Sverige**

Tel.: 0770 93 00 35

e-mail: [support.sv@kompernass.com](mailto:support.sv@kompernass.com)

### **FI Kompernass Service Suomi**

Tel.: 010 30 935 80

(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min /

Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)

e-mail: [support.fi@kompernass.com](mailto:support.fi@kompernass.com)





| <b>INDHOLDSFORTEGNELSE</b>           | <b>SIDE</b> |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>Sikkerhedsanvisninger</b>         | <b>32</b>   |
| <b>Bestemmelsesmæssig anvendelse</b> | <b>32</b>   |
| <b>Tekniske data</b>                 | <b>33</b>   |
| <b>Udpakning</b>                     | <b>33</b>   |
| <b>Medfølger ved køb</b>             | <b>33</b>   |
| <b>Beskrivelse af bordblenderen</b>  | <b>33</b>   |
| <b>Opstilling</b>                    | <b>33</b>   |
| <b>Betjening</b>                     | <b>34</b>   |
| <b>Nyttige tips</b>                  | <b>35</b>   |
| <b>Opskrifter</b>                    | <b>35</b>   |
| Banan-shake                          | 35          |
| Vanille-shake                        | 35          |
| Cappucino-shake                      | 35          |
| Tropical-mix                         | 36          |
| Nødde-nougat-shake                   | 36          |
| Gulerods-shake                       | 36          |
| Solbær-mix                           | 36          |
| Hawaii-shake                         | 36          |
| Lækker ananas-jordbær-mix            | 36          |
| Andalusisk kold suppe (gazpacho)     | 36          |
| <b>Rengøring</b>                     | <b>37</b>   |
| <b>Opbevaring</b>                    | <b>38</b>   |
| <b>Bortskaffelse</b>                 | <b>38</b>   |
| <b>Garanti &amp; Service</b>         | <b>38</b>   |
| <b>Importør</b>                      | <b>39</b>   |

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre.

# BLENDER

---

## Sikkerhedsanvisninger

---

### **⚠ For at undgå livsfare på grund af elektrisk stød:**

- 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.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en reparatør, 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. Maskinen må ikke anvendes, hvis der kan ses skader på især motorblokken eller blenderkanden af glas.
- Træk straks strømstikket ud af stikkontakten, hvis du mærker usædvanlig støj eller lugt, eller hvis du bliver opmærksom på, at maskinen ikke fungerer rigtigt.

### **⚠ Sådan undgår du fare for overophedning og brandfare:**

- 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. Ellers kan maskinen overophedes og blenderens glaskande sprænges!
- Brug aldrig maskinen, når den er tom – altså uden ingredienser i blandebeholderen.

### **⚠ Sådan undgår du fare for uheld og 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. Ellers kan fødevarer slynges ud med høj hastighed!
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden, så længde maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse dele rører ved knivene, som drejer sig meget hurtigt!
- Lad ikke maskinen køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.
- Denne maskine må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan maskinen anvendes.
- Der skal holdes opsyn med børn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.

## Bestemmelsesmæssig anvendelse

---

Denne maskine er beregnet til ...

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

Denne maskine er ikke beregnet til ...

- findeling af hårde fødevarer som f.eks. nødder, kerner, store korn eller stilke,
- forarbejdning af materialer, som ikke er fødevarer,
- anvendelse til erhvervmæssige eller industrielle formål,
- anvendelse i fugtige omgivelser eller udendørs.

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

## Tekniske data

|                          |                                                                                      |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Nominel spænding:        | 220 - 240 V~ 50 Hz                                                                   |
| Nominel effekt:          | 550 W                                                                                |
| Maks. påfyldningsmængde: | 1,75 l                                                                               |
| Beskyttelsesklasse:      | II  |
| Korttidsdrift:           | 3 minutter                                                                           |

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.

## Udpakning

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

## Medfølger ved køb

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

- 1 x motorblok, med strømkabel og strømstik
- 1 x kande med fast monteret skærekniv
- 1 x låg
- 1 x påfyldningsdæksel
- 1 x betjeningsvejledning

## Beskrivelse af bordblenderen

- 1 Påfyldningslåg
- 2 Låg
- 3 Blenderkande
- 4 Knive
- 5 Afbryder
- 6 Strømledning
- 7 Motorblok
- 8 Kabelopvikling
- 9 Skala

## Opstilling

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

- ⇒ Stil maskinen, så ...
- så ledningen **6** 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 **6** på arbejdspladsen, så maskinen kan vælte, fordi der trækkes i ledningen.

## Betjening

### ⚠ **Advarsel!**

Motoren slukkes, så snart blenderkanden ❸ fjernes fra motorblokken ❶. Derved kan man overse, at maskinen stadig er tændt. Når kanden sættes på igen, starter motoren op, uden at du regner med det:

Derfor:

- Sæt først strømskiftet i stikkontakten, når blenderkanden ❸ er fyldt op og sat på.
- Kontrollér altid, at maskinen er slukket eller strømskiftet trukket ud, før du sætter kanden på.
- Sluk først, træk strømskiftet ud, og vent, indtil motoren står stille, før du tager kanden ❸ af.

### Påfyldning og montering af kanden

- ⇒ Tag mixerdelen ❸ af motorblokken ❶, og fjern låget ❷.
- ⇒ Fyld mixerdelen ❸, og sæt derefter låget ❷ fast på mixerdelen ❸ igen. Sørg for, at hældetuden på mixerdelen ❸ er lukket.
- ⇒ Sæt påfyldningslåget ❶ ned i lågets ❷ åbning, og luk det ved at dreje i urets retning.
- ⇒ Sæt den fyldte og lukkede kande ❸ på motorblokken ❶. Drej kanden ❸ let, til du kan trykke den ned. Motoren kan kun starte, hvis kanden ❸ er sat rigtigt på.

### Valg af hastighedstrin

Når kanden ❸ er fyldt og står lukket på motorblokken ❶, kan du tænde for maskinen.

⇒ Stil kontakten ❸ 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
- **Stufe Ice Crush/Clean**  
for kort, kraftig impulsfunktion, f.eks. knusning af isterninger eller til rengøring. Kontakten ❸ låses ikke i denne stilling, så motoren ikke overbelastes. Hold derfor kun kontakten ❸ kortvarigt på denne stilling.

### ❶ **Bemærk**

Fyld mixerdelen ❸ maksimalt med 180 g isterninger. Ellers finder 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 ❶, som er beregnet til dette.

- Åbn aldrig låget ❷. Fødevarerne kan flyve ud med høj hastighed!
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden ❸, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene ❹, som drejer sig meget hurtigt!

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

- ⇒ dreje påfyldningslåget ❶ mod urets retning og tage det af.
- ⇒ Udfyld ingredienser.
- ⇒ sætte påfyldningslåget ❶ på igen i lågets åbning og dreje det i urets retning.

## Aftagning af blenderkanden

Når du er færdig med bearbejdningen af de påfyldte fødevarer:

- ⇒ Stil altid først kontakten **5** på slukstillingen ("0"), og træk strømskikket ud.
- ⇒ Vent, indtil motoren står stille, før du løfter kanden **3** lige op og af. Du behøver ikke at dreje blenderkanden **3**.

## 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).
- 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.
- Hvis du vil røre faste eller meget tyktflydende levnedsmidler, kan det være en fordel at anvende impuls-funktionen, så skærekniven **4** ikke sætter sig fast.

### **i 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)

1/2 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.

### Vanille-shake

1/4 l mælk

250 g vanilleis

125 ml isterninger

1 1/2 tsk sukker

Knus isterningerne på trin 2 Crush/Clean. Fyld resten af ingredienserne i blenderen. Bland det hele, indtil det er ensartet flydende.

### Cappucino-shake

65 ml kold espresso (eller meget stærk kaffe)

65 ml mælk

15 g sukker

65 ml vanilleis

100 ml knuste isterninger

Knus isterningerne på trin 2 Crush/Clean. 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  
1/2 lille dåse ferskner med saft  
125 ml isterninger

Knus isterningerne på trinet Crush/Clean.  
Hæld alle ingredienserne i blenderen, og bland dem kort på trin 3.

## Nødde-nougat-shake

1/2 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  
1/4 l kærnemælk  
1/4 liter solbærsaft

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

## Hawaii-shake

4 bananer  
1/4 l ananassaft  
1/2 l mælk  
2 spsk. honning  
1/4 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

Knus isterningerne på trinet Crush/Clean. Vask jordbærrene, og fjern det grønne. Purer dem på trin 2. Tilsæt derefter resten af ingredienserne, og bland det hele på trin 1.

## Andalusisk kold suppe (gazpacho)

1/2 agurk  
1 stor tomat  
1 grøn peber  
1/2 løg  
1 fed hvidløg  
1/2 rundstyk  
1 2 tsk. salt  
1 tsk rødvinsseddike  
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.

## **i Bemærk**

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

## Rengøring

### **⚠ Forsigtig!**

Før du rengør bordblenderen og dens dele:

- Kontrollér, at maskinen er slukket og stikket trukket ud.



Motorblokken **7** 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.
- Afmontér aldrig knivene **4**, og stik aldrig fingrene ned i blenderkanden **3**. Knivene **4** er ekstremt skarpe!
- Anvend ingen opløsnings- eller skuremidler til plastsiderne, da de kan beskadiges.

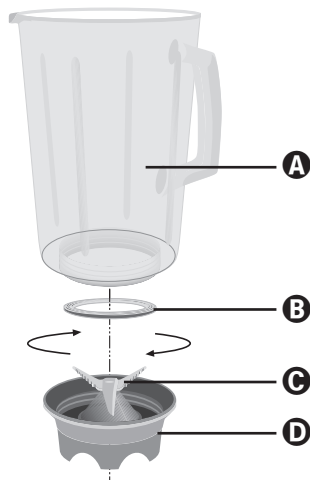
### Rengøring af blenderkanden

- ⇒ Rengør kun blenderkanden **3** med en opvaskebørste med langt skaft, så du ikke kommer til skade på knivene **4**.
- ⇒ Hvis snavset sidder meget fast, kan du rengøre blenderkanden **3** i opvaskemaskinen. Skil altid mixerdelen **3** ad som beskrevet senere.
- ⇒ Rengør låget **2** og påfyldningslåget **1** i opvaskemaskinen eller ved normal opvask.

Hvis du rengør blenderen lige efter brug, kan du som regel rengøre den tilstrækkeligt hygiejnisk på følgende måde:

- ⇒ Fyld blenderkanden **3** med vand, luk låget **2**, og sæt blenderkanden **3** på motorblokken **7**. Sæt strømstikket i stikkontakten, og tænd for Ice Crush/Clean-funktionen et par gange, så knivene **4** kører gennem vandet med maksimal hastighed.

Hvis snavset ikke løsner sig, kan du løsne blenderkandens **3** nederste plastdel med knivene **4** fra blenderkandens **3** glasdel:



- ⇒ Tag blenderkanden **3** af motorblokken **7**.
- ⇒ Drej plastdelen **D** til mixerdelen **3** mod urets retning, så den kan løsnes fra mixerdelens **3** glasdele **A**.

### **⚠ Obs!**

Behandl knivene med forsigtighed **C**. De er meget skarpe. Fare for personskader!

- ⇒ Rengør begge dele grundigt i mildt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
- ⇒ Sæt blenderkandens **3** plastdel **D** på blenderkandens **3** glasdel **A** igen. Sørg for, at tætningsringen **B** er sat ind.

## Rengøring af motorblok

- ⇒ Brug en tør eller højst let fugtig klud for at rengøre plastsiderne.
- ⇒ Kontrollér, hver gang du rengør maskinen, at kontakten i blenderkandens ❸ holder ikke er blokeret af rester af snavs. Hvis eventuelle blokeringer ikke kan løsnes med hjørnet af et stykke papir, skal du henvende dig til vores kundeservice. Brug aldrig en hård genstand, da kontakten derved kan beskadiges.
- ⇒ Fjern udelukkende eventuelt snavs på undersiden af motorblokken ❶ med en tør klud eller en støvpensel. Sørg for, at der ikke kan komme noget som helst ind gennem ventilationsåbningerne i maskinen.

## Efter rengøring

Lad alle dele tørre godt, før du samler bordblenderen og anvender den igen.

## Opbevaring

- ⇒ Hvis du ikke anvender bordblenderen i længere tid, skal den rengøres grundigt (se kapitlet "Rengøring").
- ⇒ Vikl strømkablet ❹ omkring kabelopviklingen ❺ på motorblokkens ❶ bund.
- ⇒ Opbevar bordblenderen på et køligt, tørt sted.

## Bortskaffelse



**Kom under ingen omstændigheder afspilleren i det normale husholdningsaffald. Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EC.**

Bortskaf afspilleren hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Afløber alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

## Garanti & Service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet.

I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.



Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

**DK Kompernass Service Danmark**

Tel.: 80-889 980

(Der kan kun ringes til servicenummeret fra fastnet)

e-mail: support.dk@kompernass.com

## Importør

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

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



| <b>INHALTSVERZEICHNIS</b>           | <b>SEITE</b> |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Sicherheitshinweise</b>          | <b>42</b>    |
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>  | <b>43</b>    |
| <b>Technische Daten</b>             | <b>43</b>    |
| <b>Auspacken</b>                    | <b>43</b>    |
| <b>Lieferumfang</b>                 | <b>43</b>    |
| <b>Gerätebeschreibung</b>           | <b>43</b>    |
| <b>Aufstellen</b>                   | <b>44</b>    |
| <b>Bedienen</b>                     | <b>44</b>    |
| <b>Nützliche Hinweise</b>           | <b>45</b>    |
| <b>Rezepte</b>                      | <b>46</b>    |
| Bananen-Shake                       | 46           |
| Vanille-Shake                       | 46           |
| Cappucino-Shake                     | 46           |
| Tropical-Mix                        | 46           |
| Nuss-Nougat-Shake                   | 46           |
| Möhren-Shake                        | 46           |
| Johannisbeer-Mix                    | 46           |
| Hawaii-Shake                        | 47           |
| Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix       | 47           |
| Andalusische kalte Suppe (Gazpacho) | 47           |
| <b>Reinigen</b>                     | <b>47</b>    |
| <b>Aufbewahren</b>                  | <b>48</b>    |
| <b>Entsorgen</b>                    | <b>49</b>    |
| <b>Garantie und Service</b>         | <b>49</b>    |
| <b>Importeur</b>                    | <b>50</b>    |

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

# STANDMIXER

---

## Sicherheitshinweise

---

### **⚠ Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:**

- 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.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 an dem Motorblock oder gläsernen Mixaufsatz.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

### **⚠ Um Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden:**

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Bereich direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmeeinwirkung hitzerzeugender Geräte.

- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten oder sehr heiße Lebensmittel in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst auf handwarme Temperatur abkühlen. Andernfalls kann das Gerät überhitzen und auch das Glas des Mixaufsatzes springen!
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand, d.h. ohne Zutaten im Mixaufsatz.

### **⚠ Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:**

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Messer sind extrem scharf!
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls können Lebensmittelteile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Messer berühren!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Dieses Gerät ist bestimmt für ...

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für ...

- das Zerkleinern von harten Lebensmittelanteilen wie z.B. Nüsse, Kerne, große Körner oder Stiele,
- das Verarbeiten von Materialien, die nicht Lebensmittel sind,
- den Einsatz für gewerbliche oder industrielle Zwecke,
- die Verwendung in feuchter Umgebung oder im Freien.

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

## Technische Daten

---

Nennspannung: 220 - 240 V~ 50 Hz

Nennleistung: 550 Watt

Max. Einfüllmenge: 1,75 l

Schutzklasse: II 

KB-Zeit: 3 Minuten

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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 solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor auf Raumtemperatur abgekühlt hat.

## 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 "Reinigen").

## Lieferumfang

---

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

- 1 x Motorblock, mit Netzkabel und Netzstecker
- 1 x Mixaufsatz, mit fest montiertem Schneidmesser
- 1 x Deckel
- 1 x Einfüllkappe
- 1 x Bedienungsanleitung

## Gerätebeschreibung

---

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

## Aufstellen

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

- ⇒ Stellen Sie das Gerät so auf, ...
  - dass das Netzkabel ⑥ 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 ⑥ 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 ⑦ entfernt wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz ③ montiert wird:

Deshalb:

- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz ③ fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Schalten Sie erst aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz ③ abnehmen.

## Mixaufsatz befüllen und montieren

- ⇒ Nehmen Sie den Mixaufsatz ③ vom Motorblock ⑦ und entfernen Sie den Deckel ②.
- ⇒ Befüllen Sie den Mixaufsatz ③ und drücken Sie anschließend den Deckel ② wieder fest auf den Mixaufsatz ③. Achten Sie darauf, dass auch die Ausgießnase am Mixaufsatz ③ verschlossen ist.
- ⇒ Stecken Sie die Einfüllkappe ① in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.
- ⇒ Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz ③ auf den Motorblock ⑦. Drehen Sie den Mixaufsatz ③ leicht, bis Sie diesen herunter drücken können. 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 ⑦ 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 Ice Crush/Clean**  
für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, z.B. zum Crushen von Eiswürfeln oder zur Reinigung. Der Schalter ⑤ rastet in dieser Stellung nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Schalter ⑤ deshalb nur kurz in dieser Stellung.

### **Hinweis**

Befüllen Sie den Mixaufsatz ③ mit maximal 180 g 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 Einfüllkappe **1** öffnen.

- Öffnen Sie keinesfalls den Deckel **2**. Es können Lebensmittelteile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz **3**, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Schneidmesser **4** berühren!

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

- ⇒ drehen Sie die Einfüllkappe **1** entgegen dem Uhrzeigersinn auf und nehmen diese heraus.
- ⇒ Füllen Sie die Zutaten ein.
- ⇒ Anschließend stecken Sie die Einfüllkappe **1** wieder in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.

## Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

- ⇒ Stellen Sie immer erst den Schalter **5** in Aus-Stellung („0“) und ziehen Sie den Netzstecker.
- ⇒ Warten Sie erst den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben herausheben. Der Mixaufsatz **3** braucht dabei nicht gedreht zu werden.

## 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).

- 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, den Impuls-Betrieb zu verwenden, um ein Festsetzen des Schneidmessers **4** zu verhindern.

### **Hinweis**

Benutzen Sie das Gerät nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu verringern. Zum Beispiel, um Puderzucker herzustellen.

## Rezepte

---

### Bananen-Shake

2 Bananen

ca. 2 Esslöffel Zucker (je nach Reifegrad der Bananen und persönlichem Geschmack)

1/2 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

1/4 Liter Milch

250 g Vanilleeis

125 ml Eiswürfel

1 1/2 Teelöffel Zucker

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. Füllen Sie die restlichen Zutaten in den Mixer. Mixen Sie alles so lange, bis eine gleichmäßige Flüssigkeit entsteht.

### Cappucino-Shake

65 ml kalten Espresso (oder sehr starken Kaffee)

65 ml Milch

15 g Zucker

65 ml Vanille Eis

100 ml gecrushte Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. 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

1/2 kleine Dose Pfirsiche mit Saft

125 ml Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean.

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

### Nuss-Nougat-Shake

1/2 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

Igwerpulver

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 Igwerpulver und Pfeffer ab.

### Johannisbeer-Mix

2 Teelöffel Honig

2 Bananen

1/4 Liter Buttermilch

1/4 Liter Johannisbeersaft (schwarz)

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



## Hawaii-Shake

- 4 Bananen
- 1/4 Liter Ananassaft
- 1/2 Liter Milch
- 2 EL Honig
- 1/4 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

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

## Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

- 1/2 Gurke
- 1 Fleischtomate
- 1 Grüne Paprika
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 weißes Brötchen
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Rotweinessig
- 1 Esslöffel Olivenöl

Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2 cm große Stücke. Geben Sie zuerst die Tomaten und danach die Gurken 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 ist.

## Reinigen

### **Vorsicht!**

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 **7** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr entstehen durch elektrischen Schlag und das Gerät kann beschädigt werden.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.
- Demontieren Sie niemals das Schneidmesser **4** und greifen Sie auch niemals in den Mixaufsatz **3**. Das Schneidmesser **4** ist extrem scharf!
- 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 am Schneidmesser **4** verletzen können.
- ⇨ Bei hartnäckiger Verschmutzung können Sie den Mixaufsatz **3** auch in der Spülmaschine reinigen lassen. Demontieren Sie dafür immer den Mixaufsatz **3**, wie später beschrieben.

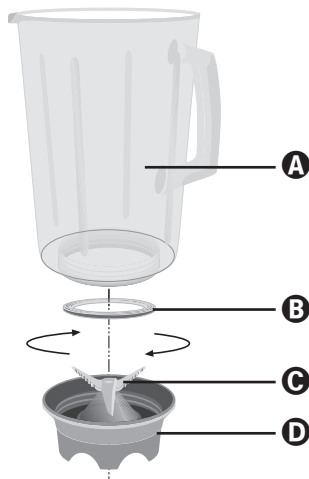
- ⇒ Reinigen Sie den Deckel **2** und die Einfüllkappe **1** in der Spülmaschine oder beim normalen Geschirrspülen.

Wenn Sie direkt nach der Benutzung den Standmixer reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung durch folgende Alternative:

- ⇒ Füllen Sie den Mixaufsatz **3** mit Wasser, schließen den Deckel **2** und setzen den Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **7**.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal den Ice Crush/Clean-Betrieb, so dass das Schneidmesser **4** mit maximaler Drehzahl durch das Wasser pflügt.

Sollte sich der Schmutz nicht lösen, können Sie den unteren Plastikteil des Mixaufsatzes **3** mit dem Schneidmesser **4** vom Glasteil des Mixaufsatzes **3** lösen:



- ⇒ Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7**.  
 ⇒ Drehen Sie den Plastikteil **D** des Mixaufsatzes **3** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3** lösen lässt.

## ⚠ Achtung!

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern **C** um. Sie sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- ⇒ Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.  
 ⇒ Setzen Sie den Plastikteil **D** des Mixaufsatzes **3** wieder auf den Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3**. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **B** eingesetzt ist.

## Motorblock reinigen

- ⇒ Verwenden Sie ein trockenes oder höchstens leicht angefeuchtetes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.  
 ⇒ 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.  
 ⇒ Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen an der Unterseite des Motorblocks **7** ausschließlich mit einem trockenen Tuch oder einem Staubpinsel. Achten Sie darauf, dass nichts durch die Lüftungsöffnungen in das Gerät gelangt.

## Nach dem Reinigen

Lassen Sie alle Teile wieder gut trocknen, bevor Sie den Standmixer wieder zusammensetzen und verwenden.

## Aufbewahren

- ⇒ Wenn Sie den Standmixer längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie ihn gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).  
 ⇒ Wickeln Sie das Netzkabel **6** um die Kabelaufwicklung **8** am Boden des Motorblocks **7**.

- ➡ Bewahren Sie den Standmixer an einem kühlen, trockenen Ort auf.

## Entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.**

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.  
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **(DE) Schraven**

**Service- und Dienstleistungs GmbH**

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

### **(AT) Kompernaß Service Österreich**

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

### **(CH) Kompernaß Service Switzerland**

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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