



BLENDER SSM 550 D1

(GB) (IE) (CY)

BLENDER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

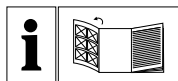
(GR) (CY)

ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Οδηγίες χρήσης

IAN 273264

(GB) (IE)
(CY)



GB IE CY

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

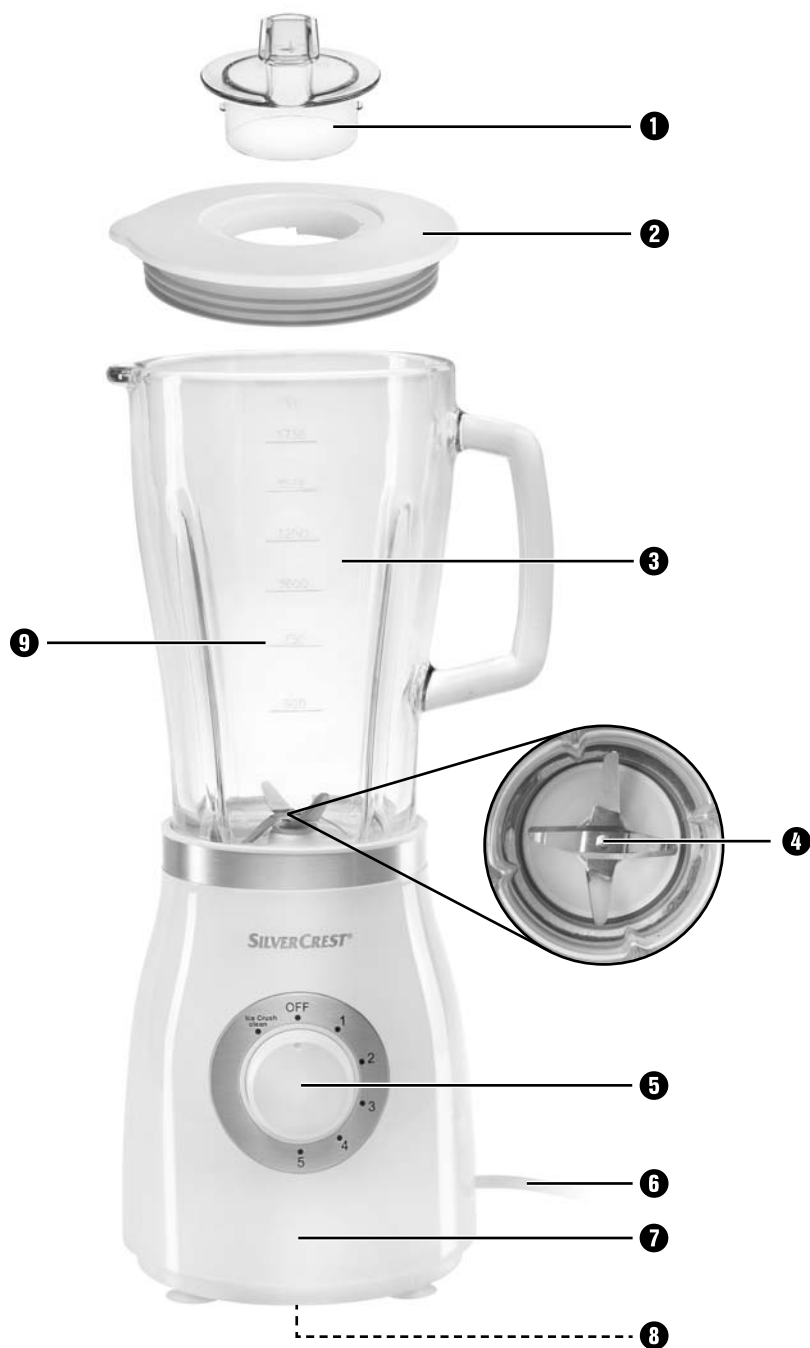
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

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

GB/IE/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Content

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	3
Technical data	3
Safety instructions	3
Unpacking	6
Setting up	6
Operation	6
Filling and fitting the blender	7
Selecting operating speeds	7
Filling while in use	7
Removing the blender	8
Useful tips	8
Recipes	9
Banana shake	9
Vanilla shake	9
Cappuccino shake	9
Tropical mix	9
Nut nougat shake	10
Carrot shake	10
Blackcurrant mix	10
Hawaii shake	10
Fruity pineapple and strawberry mix	10
Andalusian cold soup (gazpacho)	11
Cleaning	12
Cleaning the blender	12
Cleaning the motor block	14
After cleaning	14
Storage	14
Disposal	15
Warranty and service	15
Importer	16

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

This appliance is intended for ...

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

This appliance is not intended for ...

- the chopping of hard foodstuffs, such as nuts, seeds, large kernels or stalks,
- the processing of materials that are not foodstuffs,
- commercial or industrial use,
- for use in damp environments or outdoors,
- processing hot/boiling liquids.

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

Package contents

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

- Motor block, with power cable and plug
- Blender, with permanently assembled cutting blades
- Lid
- Measuring cap
- Operating instructions

Description of the appliance

- ❶ Measuring cap
- ❷ Lid
- ❸ Blender
- ❹ Cutting blades
- ❺ Switch
- ❻ Power cable
- ❼ Motor block
- ❽ Cable retainer
- ❾ Scale

Technical data

Nominal voltage	220–240 V ~, 50 Hz
Nominal power consumption	550 W
Max. capacity	1.75 l
Protection class	II/□
CO time	3 Minuten

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

Safety instructions

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- ▶ Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in damp environments.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any way.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the power socket after use. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket.
- ▶ Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance may not be used if there are any visible signs of damage, especially to the motor block and the glass blender.
- ▶ Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance while it is in use or if there is an evident malfunction.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ NEVER insert your hand or fingers into the blender, especially when it is in use. The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ DO NOT remove the lid when the appliance is in operation. If you do, pieces of food could be thrown out at high speeds!
- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades!
- ▶ To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance is not to be used by children.
- ▶ The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Be careful when handling the appliance. The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ Take care when emptying the blender! The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ Take care when cleaning the appliance! The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ Switch the appliance off and disconnect the plug from the power supply before changing accessories or getting hold of parts that move during operation.
- ▶ Use the blender only with the supplied motor block!
- ▶ Always make sure that the blender is switched off before removing the jug from the motor block!

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance in direct sunlight or near any heat-generating appliances.
- ▶ NEVER fill the blender with boiling liquids or other foods! Allow these to cool to a lukewarm temperature. Otherwise, the appliance could overheat and/or the glass of the blender could crack!
- ▶ NEVER operate the appliance when it is empty, i.e. without ingredients in the blender attachment.

Unpacking

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

Setting up

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

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

Operation

WARNING!

- The motor switches itself off as soon as the blender ❸ is removed from the motor block ❶. It is thus possible to overlook the fact that the appliance is still switched on. The motor will then start unexpectedly as soon as the blender ❸ is replaced on it:
Therefore:
 - Do not insert the power plug into the wall socket until the blender ❸ is filled and mounted with its lid fitted and closed.
 - Before fitting the blender, always check to see that the appliance is switched off or that the power plug has been removed.
 - Before removing the blender ❸, switch the appliance off, remove the power plug and wait for the motor to stop turning.

Filling and fitting the blender

- 1) Remove the blender ③ from the motor block ⑦ and remove the lid ②.
- 2) Fill the blender ③ and then press the lid ② firmly back onto the blender ③. Ensure that the pouring spout on the blender ③ is also closed.
- 3) Insert the measuring cap ① into the lid opening and secure it by turning it clockwise.
- 4) Place the ready-filled and sealed blender ③ onto the motor block ⑦. Turn the blender ③ gently until you can press it down. The motor will only start if the blender ③ is securely fitted.

Selecting operating speeds

Once the blender ③ is filled, completely sealed and securely fitted to the motor block ⑦, you can then switch the appliance on.

Set the switch ⑤ to ...

■ Level 1–3

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

■ Level 3–5

for more solid foods or for chopping

■ Level Ice Crush/Clean

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

NOTE

- Fill the blender ③ with a maximum of 180 g of ice cubes. Otherwise, the ice cubes will not be crushed optimally.

Filling while in use

WARNING!

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

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

- 1) Turn the measuring cap ❶ anticlockwise and remove it.
- 2) Add the ingredients.
- 3) Afterwards, replace the measuring cap ❶ into the lid opening and secure it by turning it clockwise.

Removing the blender

When you have finished processing the foods:

- 1) Always start by moving the switch ❺ to the OFF position and then remove the power plug.
- 2) Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender ❸ straight upwards. You do not need to turn the blender ❸ as you do so.

Useful tips

- To achieve the best results when puréeing firm ingredients, add small amounts one after the other into the blender ❸ rather than a single large portion.
- When processing firm ingredients, cut them into small pieces (2–3 cm).
- When mixing liquid ingredients, start off with a small amount of liquid. Gradually add more liquids to the mixture through the measuring cap.
- The appliance can be stabilised by placing your hand on top of the closed blender during operation.
- When stirring firm or very viscous foods, it can be helpful to use the level Ice Crush/Clean to avoid a blocking of the cutting blades ❷.

NOTE

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

Recipes

Banana shake

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

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

Vanilla shake

- ¼ l milk
- 250 g vanilla ice cream
- 125 ml ice cubes
- 1 ½ tsp. sugar

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

Cappucino shake

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

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

Tropical mix

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

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

Nut nougat shake

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

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

Carrot shake

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

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

Blackcurrant mix

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

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

Hawaii shake

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

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

Fruity pineapple and strawberry mix

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

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

Andalusian cold soup (gazpacho)

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

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

NOTE

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

NOTE

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

Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Before starting to clean the blender and its components:

- ▶ Ensure that the motor is switched off and the power plug removed from the socket.
-  Do not immerse the motor block **7** in water or other liquids. This could result in you receiving a fatal electric shock and cause damage to the appliance.
- ▶ Never open the housing of the appliance. Otherwise, there is a risk of a fatal electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never disassemble the cutting blades **4** and never reach into the blender **3**. The cutting blades **4** are extremely sharp!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Cleaning the blender

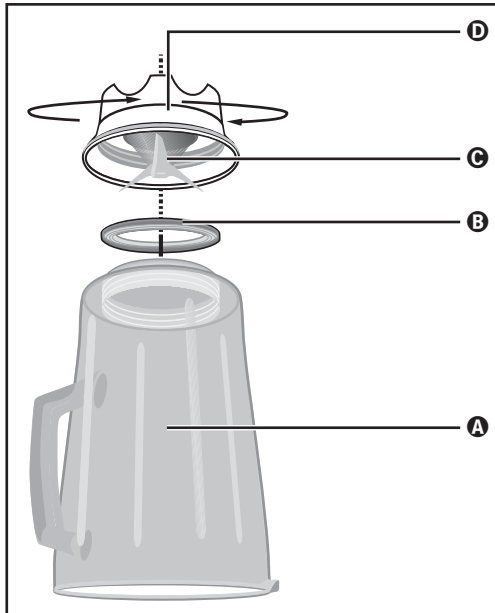
- To prevent injuring yourself on the cutting blades **4**, clean the blender **3** only with a long-handled washing-up brush.
- In a case of stubborn soiling, the blender **3** can also be cleaned in a dishwasher. To do this, always remove the blender **3**, as described later.
- Clean the lid **2** and the measuring cap **1** in a dishwasher or with the normal washing up.

- If you clean the blender directly after use, you can often achieve a satisfactory and hygienic level of cleaning by doing the following:

Fill the blender **3** with 750 ml of water and add a few drops of mild detergent. Close the lid **2** and fit the blender **3** onto the motor block **7**. Insert the plug into a mains power socket and activate the Ice Crush/Clean operation a few times, so that the cutting blades **4** churn through the water at full speed.

Afterwards, rinse out the blender **3** with lots of clean water to ensure that all detergent residues have been removed.

If this does not remove the soiling, you can separate the lower plastic part of the blender **3** (with the cutting blades **4**) from the glass part of the blender **3**:



- A** Glass element
- B** Sealing ring
- C** Cutting blade
- D** Plastic element

- 1) Remove the blender **3** from the motor block **7**.
- 2) Turn the plastic element **D** of the blender **3** anticlockwise, so that it can be separated from the glass element **A** of the blender **3**.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Take care with the cutting blades **Ⓒ**. They are very sharp. Risk of injury!

- 3) Clean both parts thoroughly in a mild soapy solution or in a dishwasher.
- 4) Refit the plastic element **Ⓓ** of the blender **Ⓕ** onto the glass element **Ⓐ**. Ensure that the sealing ring **Ⓑ** is correctly fitted.

Cleaning the motor block

- 1) Use a dry or no more than slightly moistened cloth to clean the plastic surfaces.
- 2) When cleaning, always check that the contact switch in the fitting for the blender **Ⓕ** is not blocked by soiling residues. If you cannot dislodge any blockages with the corner of a piece of paper, make contact with Customer Services. Do not use any hard objects, these could damage the contact switch.
- 3) Remove any possible residues on the underside of the motor block **Ⓙ** with a dry cloth or a stiff-bristled brush only. Ensure that nothing can get in through the ventilation openings of the appliance.

After cleaning

Allow all parts to dry well before reassembling and reusing the liquidiser.

Storage

- 1) If you do not intend to use the blender for an extended period, clean it thoroughly (see chapter "Cleaning").
- 2) Wrap the power cable **Ⓔ** around the cable retainer **Ⓢ** on the base of the motor block **Ⓙ**.
- 3) Store the blender in 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 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



The packaging is made from environmentally-friendly material and can be disposed off at your local recycling plant.

Warranty and service

This appliance is provided with a 3-year warranty valid from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTICE

- The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, worn parts or damage to fragile components such as buttons or batteries.

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

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not extended as a result of repairs carried out under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 273264

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 273264

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 273264

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	18
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	18
Σύνολο αποστολής	18
Περιγραφή συσκευής	19
Τεχνικές πληροφορίες	19
Υποδείξεις ασφαλείας	19
Αποσυσκευασία	22
Τοποθέτηση	22
Χειρισμός	22
Τροφοδοσία εξαρτήματος ανάμειξης και μοντάρισμα	23
Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας	23
Γέμισμα κατά τη λειτουργία	23
Απομάκρυνση εξαρτήματος ανάμειξης	24
Χρήσιμες υποδείξεις	24
Συνταγές	25
Μιλκ-σέϊκ μπανάνα	25
Μιλκ-σέϊκ βανίλια	25
Μιλκ-σέϊκ καπουτσίνο	25
Τροπικό μίγμα	25
Μιλκ-σέϊκ καρύδια - νουγκά	26
Μιλκ-σέϊκ καρότο	26
Μιλκ-σέϊκ φραγκοστάφυλο	26
Μιλκ-σέϊκ Χαβάη	26
Φρουτώδες μίγμα ανανά - φράουλας	26
Κρύα σουπιά της Ανδαλουσίας (Γκασπάτσο)	27
Καθαρισμός	28
Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης	28
Καθαρισμός μονάδας μοτέρ	30
Μετά τον καθαρισμό	30
Φύλαξη	30
Απομάκρυνση	31
Εγγύηση και Σέρβις	31
Εισαγωγέας	32

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής. Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίδετε και όλα τα έγγραφα.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή προορίζεται για ...

- την ανάμειξη, δημιουργία πολτών και το ανακάτεμα τροφίμων καθώς και για κομμάτισμα για παγάκια (το λεγόμενο “Crushen”),
- αποκλειστικά για οικιακές ποσότητες και μόνο για την ιδιωτική οικιακή χρήση σε στεγνούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για ...

- το κομμάτισμα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. ξηροί καρποί, κουκούτσια, μεγάλοι σπόροι ή κοτσάνια,
- επεξεργασία υλικών τα οποία δεν είναι τρόφιμα,
- τη χρήση για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς,
- τη χρήση σε υγρό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο,
- την επεξεργασία καυτών υγρών/υγρών που βράζουν.

Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ ή ανταλλακτικά τα οποία προορίζονται για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα είναι πιθανώς ανεπαρκή ή επισφαλή!

Σύνολο αποστολής

Ελέγχετε μετά την αποσυσκευασία την αποστολή για την πληρότητά της. Στο σύνολο αποστολής περιλαμβάνονται:

- Μονάδα μοτέρ με καλώδιο δικτύου και βύσμα
- Εξάρτημα ανάμειξης με σταθερά μονταρισμένη λεπίδα κοπής
- Καπάκι
- Καπάκι τροφοδοσίας
- Οδηγία χρήσεως

Περιγραφή συσκευής

- ❶ Καπάκι τροφοδοσίας
- ❷ Καπάκι
- ❸ Εξάρτημα ανάμειξης
- ❹ Λεπίδα κοπής
- ❺ Διακόπτης
- ❻ Καλώδιο δικτύου
- ❼ Μονάδα μοτέρ
- ❽ Τύλιξη καλωδίου
- ❾ Διαβάθμιση

Τεχνικές πληροφορίες

Ονομαστική τάση	220 - 240 V ~, 50 Hz
Ονομαστική απόδοση	550 Watt
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης	1,75 l
Κατηγορία προστασίας	II/□
Χρόνος KB (σύντομης λειτουργίας)	3 λεπτά

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά τον δοθέντα χρόνο KB (σύντομος χρόνος λειτουργίας) πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί τόσο έως ότου το μοτέρ φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Βεβαιώνετε ότι η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα δεν βυθίζονται ποτέ σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους, ποτέ σε εξωτερικό χώρο ή σε υγρό περιβάλλον.
- Να προσέχετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην βρέχεται ή υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υφίσταται περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Τραβάτε πάντα μετά τη χρήση το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση δεν αρκεί διότι υπάρχει ακόμα τάση στη συσκευή, όσο το βύσμα βρίσκεται στην υποδοχή.
- ▶ Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε τη συσκευή για την άψογή της κατάσταση. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται όταν ανιχνεύονται βλάβες, κυρίως στη μονάδα μοτέρ ή στο γυάλινο εξάρτημα ανάμειξης.
- ▶ Τραβήξτε αμέσως το βύσμα δικτύου από την πρίζα όταν αντιλαμβάνεστε ασυνήθιστους θορύβους ή οσμές ή σε περίπτωση εμφανούς δυσλειτουργίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ποτέ μην πιάνετε στο εξάρτημα ανάμειξης, κυρίως όχι εν λειτουργία. Οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές!
- ▶ Μην ανοίγετε το κάλυμμα όταν η συσκευή είναι εν λειτουργία. Αλλιώς μπορεί να πεταχτούν προς τα έξω τμήματα τροφίμων με υψηλή ταχύτητα!
- ▶ Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης τμήματα από μαχαιροπίρουνα ή εξαρτήματα ανάμειξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού όταν αυτά αγγίζουν τη λεπίδα που γυρνάει πολύ γρήγορα!
- ▶ Όταν η συσκευή λειτουργεί μην την αφήνετε ανεπιτήρητη, ώστε να μπορείτε να αντιδράσετε αμέσως σε περίπτωση κινδύνου.
- ▶ Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό της συσκευής.
Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές!
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το άδειασμα του προσαρτήματος ανάμειξης! Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές!
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό της συσκευής!
Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές!
- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το βύσμα, προτού αλλάξετε εξάρτηματα ή πιάσετε μέρη που κινούνται κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
- ▶ Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάμειξης μόνο με την απεσταλμένη μονάδα μοτέρ!
- ▶ Εξασφαλίζετε ότι το μπλέντερ είναι πάντα απενεργοποιημένο προτού σηκώσετε το εξάρτημα ανάμειξης από τη μονάδα μοτέρ!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε σημεία με απευθείας ηλιακή ακτινοβολία ή δημιουργία θερμότητας συσκευών που παράγουν θερμότητα.
- ▶ Ποτέ μη γεμίζετε το εξάρτημα ανάμειξης με υγρά που βράζουν! Αφήστε πρώτα αυτά τα υγρά να φτάσουν σε θερμοκρασία σώματος. Αλλιώς μπορεί η συσκευή να υπερθερμανθεί και να ραγίσει το γυαλί από το εξάρτημα ανάμειξης!
- ▶ Μη λειτουργείτε τη συσκευή εάν είναι άδεια, δηλαδή χωρίς τα συστατικά στο εξάρτημα ανάμειξης.

Αποσυσκευασία

GR
CY

- Απομακρύνετε όλα τα μέρη συσκευασίας ή τις μεμβράνες προστασίας από τη συσκευή. Φυλάτε τη συσκευασία για να αποθηκεύσετε τη συσκευή προστατευμένη ή για να μπορέσετε να την αποστείλετε π.χ. σε περίπτωση επισκευής.
- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η συσκευή όπως επίσης και το καλώδιο δικτύου με το φως και όλα τα αξεσουάρ και μέρη της συσκευής δεν έχουν φθαρεί.
- Καθαρίζετε με προσοχή όλα τα μέρη της συσκευής πριν από την πρώτη χρήση του επιτραπέζιου μίξερ (βλέπε «Καθαρισμός»).

Τοποθέτηση

Όταν έχετε καθαρίσει όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφηκε στον “Καθαρισμό”:

- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι, ...
 - ώστε το καλώδιο δικτύου **6** να μπορεί να οδηγηθεί μέσω της εσοχής στην πίσω πλευρά,
 - ώστε το βύσμα δικτύου να είναι άμεσα προσβάσιμο ώστε να μπορείτε να το τραβήξετε από την πρίζα σε περίπτωση κινδύνου,
 - ώστε να εδράζεται σταθερά χωρίς να γλιστρά και να ακουμπάνε καλά οι βεντούζες ώστε να μην αναποδογυρίσει η συσκευή σε περίπτωση κραδασμών,
 - ώστε το καλώδιο δικτύου **6** να μην κρέμεται στο πεδίο εργασίας και να μην μπορεί να πέσει σε περίπτωση κατά λάθος τραβήγματος.

Χειρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Το μοτέρ απενεργοποιείται μόλις απομακρυνθεί το εξάρτημα ανάμειξης **3** από τη μονάδα μοτέρ **7**. Τότε ίσως παραβλέπεται το γεγονός ότι το μηχάνημα είναι ακόμα ενεργοποιημένο. Στη συνέχεια το μοτέρ εκκινείται ξαφνικά, μόλις το εξάρτημα ανάμειξης **3** μονταριστεί:
Για το λόγο αυτό:

- Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα μόνο μόλις το εξάρτημα ανάμειξης **3** είναι γεμάτο εντελώς και έχει μονταριστεί με ασφάλεια.
- Βεβαιώνεστε πριν από το μοντάρισμα πάντα ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη ή ότι έχει τραβηχτεί το βύσμα.
- Πρώτα απενεργοποιήστε τη, τραβήξτε το βύσμα και περιμένετε για την ακινητοποίηση του μοτέρ πριν απομακρύνετε το εξάρτημα ανάμειξης **3**.

Τροφοδοσία εξαρτήματος ανάμειξης και μοντάρισμα

- 1) Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ από τη μονάδα μοτέρ ❶ και απομακρύνετε το καπάκι ❷.
- 2) Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ και πιέστε στη συνέχεια το καπάκι ❷ πάλι σφικτά στο εξάρτημα ανάμειξης ❸. Προσέξτε ώστε η προεξοχή έγχυσης να είναι ασφαλισμένη στο εξάρτημα ανάμειξης ❸.
- 3) Εισάγετε το καπάκι τροφοδοσίας ❶ στο άνοιγμα καπακιού και κλείστε περιστρέφοντας το δεξιόστροφα.
- 4) Τοποθετήστε το έτοιμο γεμισμένο και ασφαλισμένο εξάρτημα ανάμειξης ❸ στη μονάδα μοτέρ ❶. Περιστρέψτε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ λίγο έως ότου μπορείτε να το πιέσετε προς τα κάτω. Μόνο όταν το εξάρτημα ανάμειξης ❸ έχει τοποθετηθεί σωστά και πλήρως, μπορεί να εκκινηθεί το μοτέρ.

Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας

Όταν το εξάρτημα ανάμειξης ❸ έχει γεμίσει εντελώς και στέκεται εντελώς ασφαλισμένο στη μονάδα μοτέρ ❶, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Θέστε το διακόπτη ❺ στη ...

■ βαθμίδα 1-3

για υγρά ή μεσαίως σκληρότητας τρόφιμα, για ανάμειξη, δημιουργία πολτών και ανακάτεμα

■ βαθμίδα 3-5

για πιο σκληρά τρόφιμα ή για κομματίσασμα

■ βαθμίδα Ice Crush/Clean (Θρυμματισμός πάγου/Καθαρισμός)

για σύντομη, δυνατή παλμική λειτουργία, π. χ. για θρυμματισμό κύβων πάγου ή για καθαρισμό. Ο διακόπτης ❺ κουμπώνει σε αυτή τη θέση, ώστε να μην υπερφορτωθεί το μοτέρ. Για αυτό κρατήστε το διακόπτη ❺ μόνο για λίγο, σε αυτή τη θέση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ με το μέγιστο 180 γρ. παγάκια. Αλλιώς η συσκευή δεν κομματιάζει τα παγάκια με τον καλύτερο τρόπο.

Γέμισμα κατά τη λειτουργία

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Όταν θέλετε να γεμίσετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, επιτρέπεται να ανοίξετε αποκλειστικά μόνο το για αυτή την εργασία, προβλεπόμενο καπάκι τροφοδοσίας ❶.
- Σε καμία περίπτωση μην ανοίξετε το καπάκι ❷. Μπορεί να πεταχτούν προς τα έξω τμήματα τροφίμων με υψηλή ταχύτητα!
- Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης ❸ τμήματα από μαχαίρο-πιρούνια ή εξαρτήματα ανάμειξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού όταν αυτά αγγίζουν τη λεπίδα κοπής ❹ που γυρνάει πολύ γρήγορα!

Για να μπορείτε να γεμίσετε κάτι εν λειτουργία, ...

- 1) περιστρέψτε το καπάκι τροφοδοσίας ❶ αριστερόστροφα και βγάλτε το έξω.
- 2) Συμπληρώστε τα συστατικά.
- 3) Στη συνέχεια εισάγετε το καπάκι τροφοδοσίας ❶ πάλι στο άνοιγμα καπακιού και κλείστε περιστρέφοντας το δεξιόστροφα.

Απομάκρυνση εξαρτήματος ανάμειξης

Όταν η επεξεργασία των τροφίμων έχει ολοκληρωθεί:

- 1) Θέτετε πάντα πρώτα το διακόπτη ❶ στη θέση Off („OFF“) και τραβάτε το βύσμα.
- 2) Περιμένετε πρώτα έως ότου ακινητοποιηθεί το μοτέρ, πριν σηκώσετε ίσια επάνω το εξάρτημα ανάμειξης ❸. Το εξάρτημα ανάμειξης ❸ δεν χρειάζεται να περιστραφεί για αυτό.

Χρήσιμες υποδείξεις

- Κατά την πολτοποιήση σφιχτών υλικών για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, βάζετε συνεχώς μόνο μικρές μερίδες στο εξάρτημα ανάμειξης ❸ αντί για μεγάλη ποσότητα μια μόνο φορά.
- Όταν επεξεργάζεστε σφιχτά υλικά, κόψτε τα σε μικρά τεμάχια (2-3 εκ.).
- Κατά την ανάμειξη υγρών συστατικών ξεκινήστε πρώτα με μια ελάχιστη ποσότητα υγρού. Στη συνέχεια βάζετε λίγο-λίγο περισσότερο υγρό από το άνοιγμα του καπακιού.
- Όταν κατά τη λειτουργία θέτετε το χέρι σας πάνω από το κλειστό μπλέντερ, μπορείτε να σταθεροποιείτε καλά τη συσκευή.
- Για το ανακάτεμα σκληρών ή πολύ πηχτών τροφίμων ίσως είναι χρήσιμο να χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα Ice Crush/Clean, ώστε να εμποδίσετε κόλλημα της λεπίδας κοπής ❹.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μειώσετε την κόκκωση αλατιού μαγειρικής, ραφινάρισμένης ζάχαρης ή άσπρης ζάχαρης. Για να δημιουργήσετε π.χ. ζάχαρη άχνη.

Συνταγές

Μιλκ-σέϊκ μπανάνα

- 2 μπανάνες
- περ. 2 ΚΣ (κουταλιά σούπας) ζάχαρη (ανάλογα με το βαθμό ωρίμανσης των μπανανών και την προσωπική γεύση)
- ½ λίτρο γάλα
- 1 πρέζα χυμό λεμόνι

Καθαρίστε τις μπανάνες και πολτοποιήστε τις στη βαθμίδα 2. Προσθέτετε λίγο - λίγο το γάλα, στη συνέχεια τη ζάχαρη και το χυμό λεμόνι. Αναμείξτε τα όλα τόσο έως ότου δημιουργηθεί ένα ομοιόμορφο υγρό. Σερβίρετε το μιλκ-σέϊκ παγωμένο.

Μιλκ-σέϊκ βανίλια

- ¼ λίτρο γάλα
- 250 γρ. παγωτό βανίλια
- 125 ml παγάκια
- 1 ½ κγ (κουταλιά γλυκού) ζάχαρη

Θρυμματίστε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Γεμίστε με τα υπόλοιπα υλικά το μίξερ. Ανακατεύετε τα πάντα στη βαθμίδα 2, έως ότου προκύψει ένα ομοιόμορφο υγρό.

Μιλκ-σέϊκ καπουτσίνο

- 65 ml κρύο εσπρέσσο (ή πολύ δυνατό καφέ)
- 65 ml γάλα
- 15 γρ. ζάχαρη
- 65 ml παγωτό βανίλια
- 100 ml θρυμματισμένα παγάκια

Θρυμματίστε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Προσθέτετε τον εσπρέσσο, το γάλα και τη ζάχαρη. Αναμείξτε τα όλα στη βαθμίδα 2, έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη. Προσθέστε τέλος το παγωτό βανίλια και αναμείξτε τα όλα για λίγο στη βαθμίδα 1.

Τροπικό μίγμα

- 125 ml χυμός ανανά
- 60 ml χυμός παπάγια
- 50 ml χυμός πορτοκάλι
- ½ μικρή κονσέρβα ροδάκινα με χυμό
- 125 ml παγάκια

Θρυμματίστε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Βάλτε όλα τα υλικά στο μίξερ και αναμείξτε τα όλα στη βαθμίδα 3.

Μιλκ-σέϊκ καρύδια - νουγκά

- ½ λίτρο γάλα
- 200 γρ. Κρέμα καρύδια - νουγκά
- 1 μπάλα παγωτό βανίλια
- 50 ml κρέμα

Αναμείξτε όλα τα υλικά στο μίξερ στη βαθμίδα 3, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη ποσότητα.

Μιλκ-σέϊκ καρότο

- 300 ml χυμός μύλου
- 500 ml χυμός καρότων
- 4 ΚΣ λάδι (λάδι φύτρων σίτου ή κραμβέλαιο)
- 4 ΚΣ χυμού λεμονιού
- Σκόνη πιπερόριζας
- πιπέρι

Βάλτε το χυμό μύλου, το λάδι και το χυμό λεμονιού στο μίξερ και αναμείξτε τα όλα στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια προσθέστε το χυμό καρότου και αναμείξτε τα όλα στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια προσθέστε σύμφωνα με την προτίμηση σας σκόνη πιπερόριζας και πιπέρι.

Μιλκ-σέϊκ φραγκοστάφυλο

- 2 κγ μέλι
- 2 μπανάνες
- ¼ λίτρου βουτυρόγαλα
- ¼ λίτρου χυμό φραγκοστάφυλου (μαύρα)

Βάλτε όλα τα υλικά στο μίξερ και αναμείξτε τα όλα στη βαθμίδα 3.

Μιλκ-σέϊκ Χαβάν

- 4 μπανάνες
- ¼ λίτρου χυμό ανανά
- ½ λίτρο γάλα
- 2 κουταλιές σούπας μέλι
- ¼ λίτρου ρούμι

Καθαρίστε τις μπανάνες και πολτοποιήστε τις στη βαθμίδα 2. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε τα όλα στη βαθμίδα 1.

Φρουτώδες μίγμα ανανά - φράουλας

- 250 ml χυμός ανανά
- 200 γρ. φράουλες
- 300 ml χυμός μύλου
- 4 παγάκια

Θρυμματίστε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Πλύντε τις φράουλες και απομακρύνετε τα πράσινα φύλλα. Πολτοποιήστε τις στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναμείξτε στη βαθμίδα 1.

Κρύα σούπα της Ανδαλουσίας (Γκασπάτσο)

- ½ Αγγούρι
- 1 μεγάλη τομάτα
- 1 πράσινη πιπεριά
- ½ κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ½ λευκό ψωμάκι
- ½ κγ αλάτι
- 1 κγ ξίδι από κόκκινο κρασί
- 1 ΚΣ ελαιόλαδο

Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια μεγέθους περ. 2 εκ.

Βάλτε πρώτα τις τομάτες και στη συνέχεια τα αγγούρια στο μίξερ. Πολτοποιήστε στη βαθμίδα 3.

Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και πολτοποιήστε/αναμείξτε τα όλα στη βαθμίδα 3, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη σούπα. Σερβίρετε την με ψωμί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία ετοιμασίας είναι τιμές βάσης. Διορθώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις ατομικές σας εμπειρίες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Σε περίπτωση δυσανεξίας στη λακτόζη σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε γάλα χωρίς λακτόζη. Λάβετε όμως υπόψη ότι το γάλα χωρίς λακτόζη είναι λίγο πιο γλυκό.

Καθαρισμός

GR
CY

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

Πριν καθαρίσετε το μπλέντερ και τα εξαρτήματά του:

- Εξασφαλίστε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ότι το βύσμα έχει τραβηχτεί.
 Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η μονάδα μοτέρ **7** να βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά. Έτσι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος θανάτου μέσω ηλεκτροπληξίας και να πάθει βλάβη η συσκευή.
- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής. Αλλιώς ίσως προκληθεί κίνδυνος θανάτου μέσω ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μην αποσυναρμολογείτε τη λεπίδα κοπής **4** και επίσης ποτέ μην πιάνετε στο εξάρτημα ανάμειξης **3**. Η λεπίδα κοπής **4** είναι εξαιρετικά αιχμηρή!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή τριβικά μέσα για τις πλαστικές επιφάνειες, αλλιώς αυτές μπορεί να χαλάσουν.

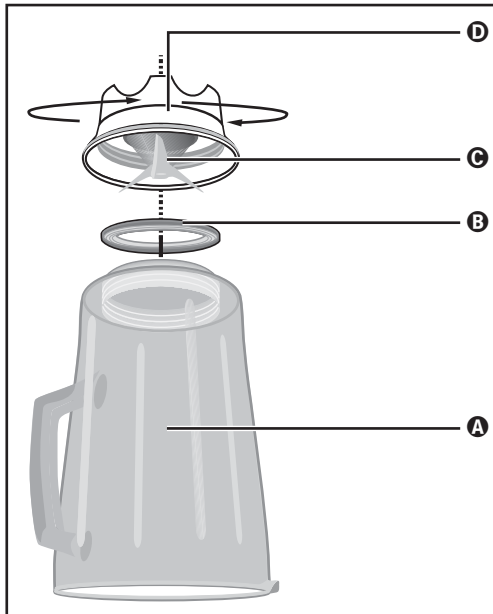
Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης

- Καθαρίζετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** μόνο με μια βούρτσα καθαρισμού με μεγάλη λαβή, έτσι ώστε να μην τραυματίζεστε στις λεπίδες κοπής **4**.
- Σε σκληρές ακαθαρσίες μπορείτε επίσης να καθαρίσετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** και στο πλυντήριο πιάτων. Γι' αυτό αποσυναρμολογείτε πάντα το εξάρτημα ανάμειξης **3** όπως περιγράφεται παρακάτω.
- Καθαρίζετε το καπάκι **2** και το καπάκι τροφοδοσίας **1** στο πλυντήριο πιάτων ή όπως πλένετε φυσιολογικά τα πιάτα.

- Όταν καθαρίζετε το μπλέντερ αμέσως μετά τη χρήση, επιτυγχάνετε στις περισσότερες περιπτώσεις έναν επαρκή υγιεινό καθαρισμό μέσω της ακόλουθης εναλλακτικής:

Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με 750 ml νερό και προσθέστε μερικές σταγόνες ενός ήπιου καθαριστικού μέσου. Κλείστε το καπάκι **2** και τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** στη μονάδα μοτέρ **7**. Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα και πιέστε μερικές φορές το κουμπί λειτουργίας Ice Crush/Clean (Θρυμματισμός πάγου/ Καθαρισμός), έτσι ώστε η λεπίδα κοπής **4** να περνάει με το μέγιστο αριθμό στροφών μέσα από το νερό.

Στη συνέχεια ξεπλύνετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με πολύ καθαρό νερό, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα καθαριστικού μέσου. Εάν η βρομιά δε διαλύεται, μπορείτε να λασκάρετε το κάτω πλαστικό τμήμα του εξαρτήματος ανάμειξης **3** με τη λεπίδα κοπής **4** από το γυάλινο τμήμα του εξαρτήματος ανάμειξης **3**:



- A** Γυάλινο τμήμα
- B** Δακτύλιος στεγανοποίησης
- C** Μαχαίρι
- D** Πλαστικό τμήμα

- 1) Παίρνετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** από τη μονάδα μοτέρ **7**.
- 2) Περιστρέψτε το πλαστικό τμήμα **D** του εξαρτήματος ανάμειξης **3** αριστερόστροφα, έτσι ώστε να μπορεί να λασκάρει από το γυάλινο τμήμα **A** του εξαρτήματος ανάμειξης **3**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Να είστε προσεκτικοί με τα μαχαίρια **Ⓒ**. Είναι πολύ αιχμηρά. Κίνδυνος τραυματισμού!

- 3) Καθαρίζετε και τα δύο τμήματα λεπτομερώς σε ήπιο διάλυμα νερού με σαπούνι ή στο πλυντήριο πιάτων.
- 4) Τοποθετήστε πάλι το πλαστικό τμήμα **Ⓓ** του εξαρτήματος ανάμειξης **Ⓒ** επάνω στο γυάλινο τμήμα **Ⓐ** του εξαρτήματος ανάμειξης **Ⓒ**. Προσέχετε ώστε ο δακτύλιος στεγανοποίησης **Ⓑ** να έχει τοποθετηθεί.

Καθαρισμός μονάδας μοτέρ

- 1) Χρησιμοποιείτε ένα στεγνό ή το πολύ ελαφρά νωπό πανί, για να καθαρίζετε τις πλαστικές επιφάνειες.
- 2) Ελέγχετε σε κάθε καθαρισμό ότι ο διακόπτης επαφής στην υποδοχή για το εξάρτημα ανάμειξης **Ⓒ** δεν είναι μπλοκαρισμένος μέσω υπολειμμάτων από βρομιές. Όταν δεν μπορείτε να διαλύσετε ενδεχόμενα μπλοκαρίσματα με τη γωνία ενός φύλλου χαρτιού, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε σκληρό αντικείμενο διότι ο διακόπτης επαφής θα μπορούσε έτσι να χαλάσει.
- 3) Απομακρύνετε ενδεχόμενες ακαθαρσίες στην κάτω πλευρά της μονάδας μοτέρ **Ⓙ** αποκλειστικά με ένα στεγνό πανί ή με ένα πινέλο απομάκρυνσης σκόνης. Προσέχετε ώστε τίποτα να μην φτάνει μέσα από τα ανοίγματα αερισμού στη συσκευή.

Μετά τον καθαρισμό

Αφήντε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώνουν πάλι καλά, πριν συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ.

Φύλαξη

- 1) Όταν δε χρησιμοποιείτε το μπλέντερ για μεγάλο χρονικό διάστημα, καθαρίζετε το λεπτομερώς (βλέπε Κεφάλαιο "Καθαρισμός").
- 2) Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου **Ⓔ** γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **Ⓢ** στο δάπεδο της μονάδας μοτέρ **Ⓙ**.
- 3) Φυλάτε το μπλέντερ σε ένα ψυχρό, στεγνό χώρο.

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.

Προσέχετε τις τρέχουσες ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.

GR
CY

Εγγύηση και Σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.

Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται οι εμφανιζόμενες επισκευές.

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr
IAN 273264

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 273264

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline): Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

Εισαγωγέας

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	35
Technische Daten	35
Sicherheitshinweise	35
Auspacken	38
Aufstellen	38
Bedienen	38
Mixaufsatz befüllen und montieren	39
Geschwindigkeitsstufe wählen	39
Einfüllen im Betrieb	39
Mixaufsatz abnehmen	40
Nützliche Hinweise	40
Rezepte	41
Bananen-Shake	41
Vanille-Shake	41
Cappuccino-Shake	41
Tropical-Mix	41
Nuss-Nougat-Shake	42
Möhren-Shake	42
Johannisbeer-Mix	42
Hawaii-Shake	42
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	42
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	43
Reinigen	44
Mixaufsatz reinigen	44
Motorblock reinigen	46
Nach dem Reinigen	46
Aufbewahren	46
Entsorgung	47
Garantie und Service	47
Importeur	48

Einleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich bestimmt für ...

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für ...

- das Zerkleinern von 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,
- das Verarbeiten von heißen/kochenden Flüssigkeiten.

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

Lieferumfang

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

- Motorblock, mit Netzkabel und Netzstecker
- Mixaufsatz, mit fest montiertem Schneidmesser
- Deckel
- Dosierkappe
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

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

DE
AT
CH

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	550 W
Max. Einfüllmenge	1,75 l
Schutzklasse	II/□
KB-Zeit	3 Minuten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 Lebensmitteleile 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.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinander nehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät.
Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor!
Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.
- ▶ Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Bereich direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmeeinwirkung hitzezeugender 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.

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“).

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

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7** und entfernen Sie den Deckel **2**.
- 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.
- 3) Stecken Sie die Dosierkappe **1** in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.
- 4) 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.

DE
AT
CH

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 Dosierkappe **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, ...

- 1) Drehen Sie die Dosierkappe ❶ entgegen dem Uhrzeigersinn auf und nehmen diese heraus.
- 2) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 3) Anschließend stecken Sie die Dosierkappe ❶ wieder in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

- 1) Stellen Sie immer erst den Schalter ❺ in Aus-Stellung („OFF“) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Warten Sie erst den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz ❸ gerade nach oben herausheben. Der Mixaufsatz ❸ 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 ❸, 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, die Stufe Ice Crush/Clean zu verwenden, um ein Festsetzen des Schneidmessers ❹ 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)
- ½ Liter Milch
- 1 Spritzer Zitronensaft

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

Vanille-Shake

- ¼ Liter Milch
- 250 g Vanilleeis
- 125 ml Eiswürfel
- 1 ½ 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 auf Stufe 2, bis eine gleichmäßige Flüssigkeit entsteht.

Cappuccino-Shake

- 65 ml kalten Espresso (oder sehr starken Kaffee)
- 65 ml Milch
- 15 g Zucker
- 65 ml Vanilleeis
- 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
- ½ 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

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

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

Möhren-Shake

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

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

Johannisbeer-Mix

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

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

Hawaii-Shake

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

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

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

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

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)

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
-  Auf keinen Fall darf der Motorblock **7** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Demontieren Sie niemals das Schneidmesser **4** und greifen Sie auch niemals in den Mixaufsatz **3**. Das Schneidmesser **4** ist extrem scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

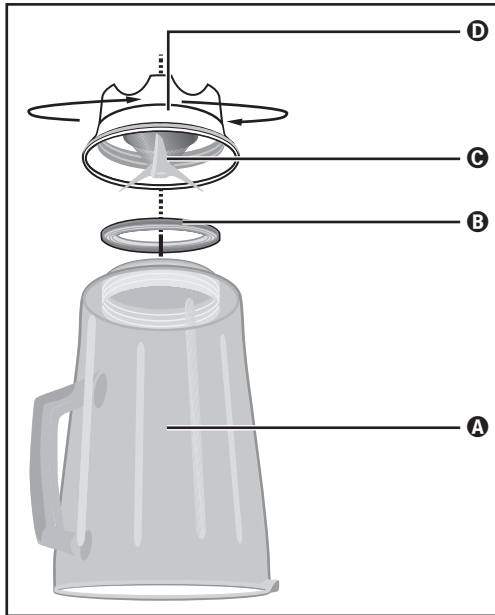
Mixaufsatz reinigen

- 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 Dosierkappe **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 750 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen Sie den Deckel **2** und setzen Sie den Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **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. Spülen Sie danach den Mixaufsatz **3** mit viel klarem Wasser aus, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

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



- A** Glasteil
- B** Dichtungsring
- C** Messer
- D** Plastikteil

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7**.
- 2) Drehen Sie das Plastikteil **D** des Mixaufsatzes **3** gegen den Uhrzeigersinn, so dass es sich vom Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3** lösen lässt.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Motorblock reinigen

- 1) Verwenden Sie ein trockenes oder höchstens leicht angefeuchtetes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- 2) Kontrollieren Sie bei jeder Reinigung, dass der Kontaktschalter in der Aufnahme für den Mixaufsatz **3** nicht durch Schmutzreste blockiert ist. Wenn Sie eventuelle Blockierungen nicht mit der Ecke von einem Blatt Papier lösen können, wenden Sie sich an den Kundendienst. Verwenden Sie auf keinen Fall einen harten Gegenstand, der Kontaktschalter könnte dadurch beschädigt werden.
- 3) Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen an der Unterseite des Motorblocks **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

- 1) Wenn Sie den Standmixer längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie ihn gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel **6** um die Kabelaufwicklung **8** am Boden des Motorblocks **7**.
- 3) Bewahren Sie den Standmixer an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Entsorgung



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

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



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

DE
AT
CH

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.

HINWEIS

- 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 Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 273264

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 273264

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 273264

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

09 / 2015 · Ident.-No.: SSM550D1-082015-1

IAN 273264