

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BLENDER SSM 550 D1

GB IE NI CY

BLENDER

Operating instructions

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

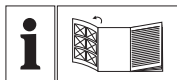
GR CY

ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Οδηγίες χρήσης

IAN 277069

GB IE NI
CY



GB IE NI CY

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

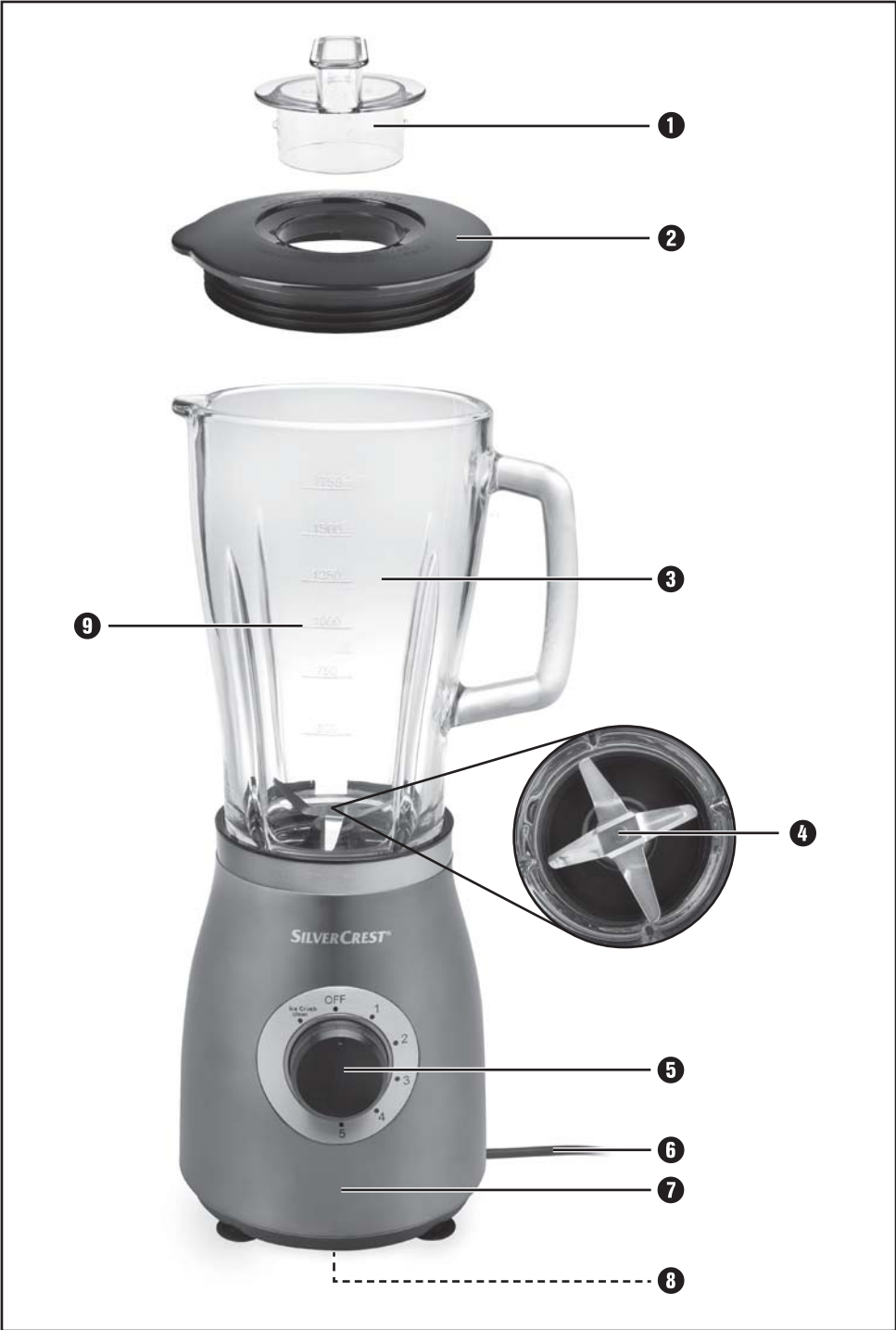
GR CY

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/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Disposal of the packaging	3
Appliance description	3
Technical details	3
Safety information	4
Unpacking	7
Setting up	7
Operation	8
Fitting and filling the blender attachment	8
Selecting the speed setting	8
Filling during operation	9
Removing the blender attachment	9
Recipes	10
Banana shake	10
Vanilla shake	10
Cappuccino shake	10
Tropical mix	11
Nut-nougat shake	11
Carrot shake	11
Blackcurrant mix	11
Hawaii shake	12
Fruity pineapple-strawberry mix	12
Andalusian cold soup (gazpacho)	12
Cleaning	13
Cleaning the blender attachment	13
Cleaning the motor unit	15
After cleaning	15
Storage	15
Appendix	15
Disposal of the device	15
Kompernass Handels GmbH warranty	16
Service	17
Importer	17



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for...

- mixing, pureeing and stirring foods as well as crushing ice cubes,
- normal household quantities and only in private households in dry rooms.

This appliance is not intended for...

- chopping hard food parts such as nuts, pits, large seeds or stalks,
- processing materials that are not foods,
- commercial or industrial use,
- use in damp environments or outside,
- processing hot/boiling liquids.

Use only accessories/replacement parts that are designed for this appliance. Other parts may not be adequately suitable or safe!

Package contents

Check the delivery for completeness after unpacking. Included in the delivery:

- Motor unit, with mains cable and plug
- Blender attachment with cutting blades
- Lid
- Measuring cap
- Operating instructions

Disposal of the packaging

The packaging protects the device from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



NOTE

- If possible, keep the original packaging of the device for the entire duration of the warranty period so that the device can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Appliance description

- 1 Measuring cap
- 2 Lid
- 3 Blender attachment
- 4 Cutting blades
- 5 Switch
- 6 Power cable
- 7 Motor unit
- 8 Cable retainer
- 9 Scale

Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power	550 W
Max. fill volume	1.75 l
Protection class	II 
CO time	3 minutes
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO TIME

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the motor unit, 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 moist environments.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ Always remove the plug from the mains power socket after use. Switching the appliance off is not sufficient; it will remain live for as long as the plug is connected to the power socket.
- ▶ Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance may not be used if it shows signs of damage, especially to the motor unit or the glass blender attachment.
- ▶ Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance when it is in use or there is an evident malfunction.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

Never immerse the motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the casing of the motor unit.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never insert your hand or fingers into the blender jug, especially while it is in use. The blades are extremely sharp!
- ▶ Do not open the lid while the appliance is in operation. Otherwise, food might be ejected at high speed!
- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender jug when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating 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 must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ Be careful when handling the appliance. The blades are very sharp!
- ▶ Take care when emptying the blender jug! The blades are very sharp!
- ▶ Take care when cleaning the appliance! The blades are very sharp!
- ▶ Switch the appliance off and pull out the mains plug before changing accessories or touching any parts that move during operation.
- ▶ Use the blender attachment only with the supplied motor unit!
- ▶ Ensure that the blender is switched off before removing it from the motor unit!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- ▶ Do not use the appliance in direct sunlight or in the immediate vicinity of appliances that produce heat.
- ▶ Never fill the blender attachment with boiling liquids or very hot foods! Allow these to cool down until they are lukewarm. Otherwise the appliance could overheat and the glass of the blender jug could shatter!
- ▶ Never operate the appliance when it is empty, in other words, without any ingredients in the blender attachment.

Unpacking

- Remove all packaging materials and protective films from the appliance. Keep the packaging so you can store the appliance safely or send it, e.g. for repair.
- Before starting to use the appliance, ensure that the appliance, the plug and the mains cable **6** are undamaged.
- Clean all of the blender's components carefully before first use (see "Cleaning").

Setting up

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

- Set up the appliance so...
 - the mains cable **6** is routed through the notch on the rear of the appliance,
 - that the plug can be reached at all times so it can be pulled out of the socket in case of danger,
 - it is stable and not in danger of slipping, so that the suction cups have a firm hold, so that the vibration does not tip over the appliance,
 - that mains cable **6** does not extend into the working area and cannot tip over the appliance by being pulled accidentally.

Operation

NOTE

The motor switches off automatically as soon as the blender attachment ③ is removed from the motor unit ⑦. In such cases it may be easy to forget that the machine is still switched on. The motor will then start unexpectedly as soon as the blender attachment ③ is fitted.

Therefore:

- 1) Do not plug in the appliance until the blender attachment ③ is fitted, closed and fitted on the appliance.
- 2) Before fitting, always ensure that the appliance is switched off or the plug has been removed.
- 3) Switch off first, pull the plug out and wait until the motor has come to a standstill before removing the blender attachment ③.

Fitting and filling the blender attachment

- 1) Remove the blender attachment ③ from the motor unit ⑦ and remove the lid ②.
- 2) Fill the blender attachment ③ and then press down the lid ② firmly onto the blender attachment ③. Ensure that the pouring spout of the blender attachment ③ is also closed.
- 3) Place the measuring cap ① in the opening in the lid and close it by turning it clockwise.
- 4) Place the filled and closed blender attachment ③ on the motor unit ⑦. Turn the blender attachment ③ slightly until you can press it down. The motor cannot start until the blender attachment ③ is fitted flush.

Selecting the speed setting

Once the blender attachment ③ is filled and sitting completely closed on the motor unit ⑦, you can switch on the appliance:

Set the switch ⑤ to...

- **Level 1–3:** liquid or semi-liquid foods, for mixing, pureeing and stirring.
- **Level 3–5:** for more solid foods or for chopping.
- **Level Ice Crush/Clean:** for short, powerful pulse operation, e.g. for crushing ice cubes or cleaning. To prevent overloading the motor, the switch ⑤ will not click into place in this setting. Therefore, hold the speed switch ⑤ in this position only for short periods.

NOTE

- ▶ Do not fill the blender attachment **3** with more than 180 g of ice cubes. Otherwise, the appliance will not crush the ice cubes optimally.

Filling during operation

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never insert cutlery items or mixing tools into the blender attachment **3** when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades **4**!
- ▶ Do not open the lid **2**. Food could fly out at high speed!

NOTE

- ▶ If you want to add a little extra while the appliance is running, use only the measuring cap **1** provided for this purpose.

To add food while the appliance is running...

- 1) Turn the measuring cap **1** anticlockwise and remove it.
- 2) Add the ingredients.
- 3) Then replace the measuring cap **1** in the opening in the lid and close it by turning it clockwise.

Removing the blender attachment

Once you have finished processing the food in the attachment:

- Always start by placing the switch **5** into the "OFF" position and pulling out the mains plug.
- Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender attachment **3** directly upwards. You do not need to turn the blender attachment **3** while doing this.
- To achieve the best results when pureeing solid ingredients, add only small portions to the blender attachment **3** instead of a large amount at once.
- If you are working with solid foods, cut them into small pieces (2–3 cm).
- When mixing liquid ingredients, start by adding small quantities of liquid. Add further liquid as required through the opening in the lid.

- You can stabilise the blender during operation by placing your hand on the closed lid.
- For stirring solid or very thick liquid foods, it can be useful to use the level Ice Crush/Clean to prevent the cutting blades ④ from blocking.

NOTE

- ▶ Do not use the appliance to reduce the grain size of cooking salt, refined sugar or white sugar. For instance, to make icing sugar.

Recipes

Banana shake

- 2 bananas
- Approx. 2 tablespoons of sugar (depending on how ripe the bananas are and personal taste)
- 1/2 litre of milk
- A splash of lemon juice

Peel and puree the bananas at level 2. Add the milk a little at a time, then the sugar and then the lemon juice. Blend everything until the liquid has a smooth consistency.

Serve the shake chilled.

Vanilla shake

- 1/4 litre of milk
- 250 g vanilla ice cream
- 125 ml ice cubes
- 1 1/2 teaspoons of sugar

Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. Add the remaining ingredients to the blender. Blend everything at level 2 until the liquid has a smooth consistency.

Cappuccino shake

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

Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. Add the espresso, milk and sugar. Blend everything at level 2 until the sugar has dissolved. Finally, add the vanilla ice cream and blend at level 1 for a short time.

Tropical mix

- 125 ml pineapple juice
- 60 ml papaya juice
- 50 ml orange juice
- 1/2 small tin of peaches with juice
- 125 ml ice cubes

Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. Add all ingredients to the blender and blend everything at level 3.

Nut-nougat shake

- 1/2 litre of milk
- 200 g nut-nougat cream
- 1 scoop of vanilla ice cream
- 50 ml cream

Mix all the ingredients in the blender at level 3 until the mixture has a uniform consistency.

Carrot shake

- 300 ml apple juice
- 500 ml carrot
- 4 tablespoons of oil (wheat germ or rapeseed)
- 4 tablespoons of lemon juice
- Ginger powder
- Pepper

Add the apple juice, the oil and the lemon juice to the blender and blend at level 2. Then add all the carrot juice and blend everything at level 2. Add the ginger powder and pepper to taste.

Blackcurrant mix

- 2 teaspoons of honey
- 2 bananas
- 1/4 litre buttermilk
- 1/4 litre blackcurrant juice

Add all ingredients to the blender and blend everything at level 3.

Hawaii shake

- 4 bananas
- 1/4 litre pineapple juice
- 1/2 litre of milk
- 2 tbsp. honey
- 1/4 litre rum

Peel and puree the bananas at level 2. Then add the remaining ingredients and blend everything at level 1.

Fruity pineapple-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 leaves. Puree them at level 2. Then add the remaining ingredients and blend everything at level 1.

Andalusian cold soup (gazpacho)

- 1/2 cucumber
- 1 tomato
- 1 green pepper
- 1/2 onion
- 1 clove of garlic
- 1/2 white bread roll
- 1/2 teaspoon of salt
- 1 teaspoon of red wine vinegar
- 1 tablespoon olive oil

Chop the vegetables into pieces approx. 2 cm big. First add the tomato pieces and then the cucumber to the blender. Puree them at level 3. Then add the remaining ingredients and blend/stir everything at level 3 until you have a smooth soup.


Serve with bread.

NOTE

- ▶ These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to your personal taste.
- ▶ For people who are lactose-intolerant, we recommend using lactose-free milk. Take into account, however, that lactose-free milk is somewhat sweeter.

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
-  You must never immerse the motor unit **7** in water during cleaning or hold it under running water.
- ▶ Never open the appliance housing! Otherwise, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never insert your hand or fingers into the blender jug **3**.
- ▶ The cutting blades **4** are extremely sharp!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use solvents or abrasive cleaners to clean the plastic surfaces, as these can damage the surfaces.

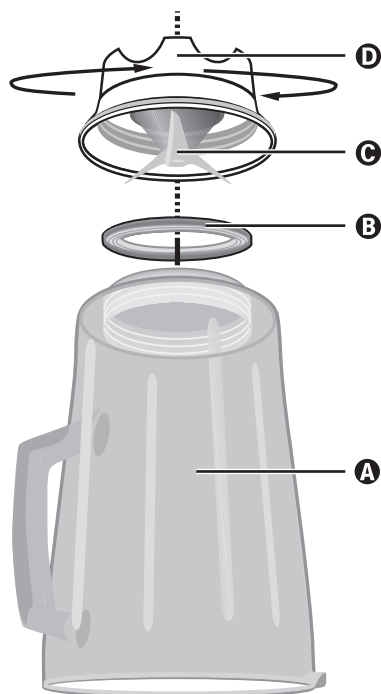
Cleaning the blender attachment

- Clean the blender attachment **3** only with a long-handled washing up brush to avoid injuring yourself on the cutting blades **4**.
- For stubborn residues, you can also wash the blender attachment **3** in the dishwasher. To do this, always remove the blender attachment **3**, as described later.
- Clean the lid **2** and the measuring cap **1** in the dishwasher or with your normal washing up.

If you clean the blender directly after use, you will usually achieve suitably hygienic cleaning results by using the following method:

- 1) Fill the blender attachment **3** with 750 ml of water and add a drop of washing up liquid. Close the lid **2** and place the blender attachment **3** onto the motor unit **7**.
- 2) Plug in the appliance and activate Ice Crush/Clean a couple of times so that the cutting blades **4** plough through the water at maximum speed.
- 3) Afterwards, rinse the blender attachment **3** with plenty of clear water to remove any washing up liquid residues.

If this does not remove the dirt, you can remove the lower plastic part of the blender attachment **3** with the cutting blades **4** from the glass part of the blender attachment **3**:



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

- 4) Remove the blender attachment **3** from the motor unit **7**.
- 5) Turn the plastic part **D** of the blender attachment **3** anticlockwise so that it can be removed from the glass part **A** of the blender attachment **3**.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Treat the cutting blades **C/4** with great care. They are extremely sharp! Risk of injury!
- 6) Clean both parts in a mild soap solution or in the dishwasher.
 - 7) Re-attach the plastic part **D** of the blender attachment **3** to the glass part **A** of the blender attachment **3**. Make sure the sealing ring **B** is inserted.

Cleaning the motor unit

- 1) Use a soft dry cloth (or a lightly moistened cloth) to clean the surface of the product.
- 2) After each cleaning, check that the contact switch in the attachment for the blender attachment **3** is not blocked by dirt residues. If you are unable to remove the blockage with the corner of a piece of paper, then please contact our customer service department. Do not use any hard objects as they can damage the contact switch.
- 3) Remove any contamination from the underside of the motor unit **7** only with a dry cloth or a dust brush. Ensure that nothing can get into the appliance through the ventilation openings.

After cleaning

Allow all parts to dry thoroughly before reassembling the blender and using it again.

Storage

- 1) If you plan not to use the appliance for a long period of time, clean it thoroughly (see section "Cleaning").
- 2) Wrap the mains cable **6** around the power cable retainer **8** on the base of the motor unit **7**.
- 3) Store the blender in a cool, dry location.

Appendix

Disposal of the device



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected 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. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. 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.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 277069

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	20
Προβλεπόμενη χρήση	20
Παραδοτέος εξοπλισμός	20
Απόρριψη της συσκευασίας	21
Περιγραφή συσκευής	21
Τεχνικά χαρακτηριστικά	21
Υποδείξεις ασφαλείας	22
Αποσυσκευασία	25
Τοποθέτηση	25
Χειρισμός	26
Πλήρωση και τοποθέτηση εξαρτήματος ανάμειξης	26
Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας	26
Πλήρωση κατά τη λειτουργία	27
Απομάκρυνση εξαρτήματος ανάμειξης	27
Συνταγές	28
Μιλκσέικ μπανάνας	28
Μιλκσέικ βανίλιας	28
Μιλκσέικ καπουτσίνο	28
Τροπικό μείγμα	29
Μιλκσέικ μερέντα	29
Σέικ καρότων	29
Μίγμα φραγκοστάφυλου	29
Μιλκσέικ Χαβάνη	30
Φρουτοποτό ανανάς-φράουλα	30
Ανδalousιανή κρύα σούπα (Γκασπάτσο)	30
Καθαρισμός	31
Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης	31
Καθαρισμός μοτέρ	33
Μετά τον καθαρισμό	33
Φύλαξη	33
Παράρτημα	33
Απόρριψη συσκευής	33
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	34
Σέρβις	35
Εισαγωγείας	35



Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής σε τρίτους παραδώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν 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 αυτό το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προβλέπεται αποκλειστικά για ...

- την ανάδευση, πολτοποίηση και ανάμειξη τροφίμων, καθώς και για το κομμάτισμα παγοκύβων,
- ποσότητες που χρησιμοποιούνται σε νοικοκυριά και μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση σε στεγνούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για ...

- το κομμάτισμα σκληρών τροφίμων, όπως π.χ. καρύδια, κουκούτσια, μεγάλα κουκούτσια ή κοτσάνια,
- την 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 εξαρτήματα και ανταλλακτικά, τα οποία προορίζονται για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα ίσως δεν είναι επαρκώς κατάλληλα και ασφαλή!

Παραδοτέος εξοπλισμός

Μετά την αποσυσκευασία, ελέγξτε εάν το σύνολο παράδοσης είναι πλήρες. Στο σύνολο παράδοσης περιλαμβάνονται:

- Μοτέρ, με καλώδιο δικτύου και βύσμα δικτύου
- Εξάρτημα ανάμειξης με μαχαίρι κοπής
- Κάλυμμα
- Πώμα δοσομέτρησης
- Οδηγίες χρήσης

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε, σε περίπτωση εγγύησης, να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Περιγραφή συσκευής

- 1 Πώμα δοσομέτρησης
- 2 Καπάκι
- 3 Εξάρτημα ανάμειξης
- 4 Μαχαίρι κοπής
- 5 Διακόπτης
- 6 Καλώδιο δικτύου
- 7 Μοτέρ
- 8 Τύλιξη καλωδίου
- 9 Κλίμακα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50 Hz
Ονομαστική ισχύς	550 W
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης	1,75 λ.
Κατηγορία προστασίας	II 
Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)	3 λεπτά
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΝΤΟΜΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΣΛ)

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να υποστεί βλάβες. Μετά τον δοθέντα χρόνο σύντομης λειτουργίας η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Βεβαιώνετε ότι το μοτέρ, το καλώδιο 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.
- ▶ Το καλώδιο δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Μετά τη χρήση τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, διότι υπάρχει ακόμα τάση στη συσκευή, όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα.
- ▶ Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε εάν η συσκευή είναι σε άριστη κατάσταση. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται, εάν υπάρχουν ορατές ζημιές, κυρίως στο μοτέρ ή στο γυάλινο εξάρτημα ανάμειξης.
- ▶ Τραβήξτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα, εάν αντιληφθείτε ασυνήθιστους θορύβους ή οσμές ή σε περίπτωση εμφανούς δυσλειτουργίας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε το μοτέρ σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημα του μοτέρ.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ποτέ μην πιάνετε μέσα στο εξάρτημα ανάμιξης, κυρίως όταν είναι σε λειτουργία. Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά αιχμηρά!
- ▶ Μην ανοίγετε το καπάκι, όταν η συσκευή λειτουργεί. Αλλιώς, μπορεί να εκτοξευτούν τμήματα τροφίμων με υψηλή ταχύτητα!
- ▶ Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμιξης τμήματα από μαχαιροπίρουνα ή εξαρτήματα ανάμιξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού, εάν αυτά αγγίζουν το μαχαίρι που περιστρέφεται 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.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Επιτρέπεται 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. Τα μαχαίρια είναι πολύ αιχμηρά!
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το άδειασμα του εξαρτήματος ανάμειξης! Τα μαχαίρια είναι πολύ αιχμηρά!
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό της συσκευής! Τα μαχαίρια είναι πολύ αιχμηρά!
- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το βύσμα δικτύου, προτού αλλάξετε ή πιάσετε εξαρτήματα, τα οποία κινούνται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάμειξης μόνο με το παραδιδόμενο μοτέρ!
- ▶ Βεβαιώνετε πάντα ότι το μίξερ είναι απενεργοποιημένο, προτού το σηκώσετε από το μοτέρ!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε σημεία με απευθείας ηλιακή ακτινοβολία ή επίδραση θερμότητας από συσκευές που προκαλούν θερμότητα.
- ▶ Ποτέ μη γεμίζετε το εξάρτημα ανάμειξης με υγρά που βράζουν ή πολύ καυτά τρόφιμα! Αφήστε πρώτα να πέσει η θερμοκρασία τους. Αλλιώς, η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί και το γυαλί του εξαρτήματος ανάμειξης να σπάσει!
- ▶ Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή όταν είναι άδεια, δηλαδή χωρίς υλικά στο εξάρτημα ανάμειξης.

Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα τμήματα συσκευασίας ή τις προστατευτικές μεμβράνες από τη συσκευή. Φυλάξτε τη συσκευασία, ώστε η συσκευή να αποθηκεύεται προστατευμένη ή για να μπορείτε να την αποστείλετε, π.χ. σε περίπτωση επισκευής.
- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει φθορές, το ίδιο και το καλώδιο δικτύου **6** με το βύσμα δικτύου και όλα τα εξαρτήματα και τμήματα της συσκευής.
- Καθαρίζετε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση του επιτραπέζιου μίξερ (βλέπε «Καθαρισμός»).

Τοποθέτηση

Όταν καθαρίσετε όλα τα τμήματα, όπως περιγράφεται στο απόσπασμα «Καθαρισμός»:

- Τοποθετήστε κατά τέτοιο τρόπο τη συσκευή, ...
 - ώστε το καλώδιο δικτύου **6** να οδηγείται μέσα από την εσοχή 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 γλιστράει, να στέκονται καλά οι βεντούζες, ώστε σε περίπτωση κραδασμών η συσκευή να μην αναποδογυρίσει,
 - ώστε το καλώδιο δικτύου **6** να μη βρίσκεται στο σημείο εργασίας και να μην αναποδογυρίσει η συσκευή από μη ηθελημένο τράβηγμα του.

Χειρισμός

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Το μοτέρ απενεργοποιείται, μόλις το εξάρτημα ανάμειξης ❸ απομακρυνθεί από το μοτέρ ❷. Ενδέχεται τότε να μην δοθεί προσοχή στο γεγονός ότι το μηχάνημα είναι ακόμα ενεργοποιημένο. Το μοτέρ εκκινείται αναπάντεχα, μόλις το εξάρτημα ανάμειξης ❸ τοποθετηθεί.

Για το λόγο αυτό:

- 1) Εισάγετε το βύσμα δικτύου στην πρίζα μόνο εφόσον το εξάρτημα ανάμειξης ❸ έχει γεμίσει και τοποθετηθεί με ασφάλεια.
- 2) Βεβαιώστε πάντα πριν τη συναρμολόγηση ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη ή ότι το βύσμα δικτύου έχει αποσυνδεθεί.
- 3) Πρώτα απενεργοποιήστε, τραβήξτε το βύσμα δικτύου και περιμένετε να σταματήσει το μοτέρ, προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα ανάμειξης ❸.

Πλήρωση και τοποθέτηση εξαρτήματος ανάμειξης

- 1) Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ από το μοτέρ ❷ και απομακρύνετε το καπάκι ❷.
- 2) Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης ❸ και πιέστε στη συνέχεια πάλι το καπάκι ❷ σφίχτα επάνω στο εξάρτημα ανάμειξης ❸. Θα πρέπει, επίσης, να έχει ασφαλίσει και το στόμιο έκχυσης στο εξάρτημα ανάμειξης ❸.
- 3) Εισάγετε το πώμα δοσομέτρησης ❶ στο άνοιγμα του καπακιού και περιστρέψτε το δεξιόστροφα.
- 4) Τοποθετήστε το έτοιμο γεμάτο και ασφαλισμένο εξάρτημα ανάμειξης ❸ στο μοτέρ ❷. Περιστρέψτε ελαφρά το εξάρτημα ανάμειξης ❸, έως ότου μπορείτε να το πιέσετε προς τα κάτω. Το μοτέρ ξεκινάει μόνο εάν το εξάρτημα ανάμειξης ❸ έχει τοποθετηθεί εφάρμοστα.

Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας

Όταν το εξάρτημα ανάμειξης ❸ εδράζεται έτοιμο και γεμάτο και καλά ασφαλισμένο επάνω στο μοτέρ ❷, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή:

Θέστε το διακόπτη ❸ στη ...

- **Βαθμίδα 1-3:** για υγρά ή ημιστερεά τρόφιμα, για ανάδευση, πολτοποιήση και ανάμειξη.
- **Βαθμίδα 3-5:** για πιο στερεά τρόφιμα ή για κομμάτιασμα.
- **Βαθμίδα Ice Crush/Clean:** για σύντομη, δυνατή παλμική λειτουργία, π.χ. για θρυμματισμό παγοκύβων ή για τον καθαρισμό. Ο διακόπτης ❸ δεν ασφαλίζει σε αυτή τη θέση, ώστε να μην επιβαρύνει το μοτέρ. Γι' αυτό, κρατάτε το διακόπτη ❸ σε αυτή τη θέση μόνο για λίγο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** το πολύ με 180 γρ. παγάκια. Αλλιώς, η συσκευή δε θρυμματίζει καλά τα παγάκια.

Πλήρωση κατά τη λειτουργία**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης **3** τμήματα από μαχαίροπύρουνα ή εξαρτήματα ανάμειξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού, εάν αυτά αγγίξουν το μαχαίρι κοπής **4** που περιστρέφεται πολύ γρήγορα!
- ▶ Σε καμία περίπτωση μην ανοίξετε το καπάκι **2**. Μπορεί να εκτοξευτούν τμήματα τροφίμων με υψηλή ταχύτητα!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, θέλετε να συμπληρώσετε λίγα τρόφιμα, πρέπει να χρησιμοποιήσετε μόνο το αντίστοιχο για αυτή τη λειτουργία πώμα δοσομέτρησης **1**.

Για να συμπληρώσετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ...

- 1) Περιστρέψτε το πώμα δοσομέτρησης **1** αριστερόστροφα και βγάλτε το έξω.
- 2) Προσθέστε τα υλικά.
- 3) Στη συνέχεια, εισάγετε πάλι το πώμα δοσομέτρησης **1** στο άνοιγμα του κατακτιού και περιστρέψτε το δεξιόστροφα.

Απομάκρυνση εξαρτήματος ανάμειξης

Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων προς ανάμειξη:

- Θέτετε πάντα το διακόπτη **5** στη θέση απενεργοποίησης («OFF») και τραβάτε το βύσμα δικτύου.
- Περιμένετε πρώτα να σταματήσει το μοτέρ, προτού σηκώσετε ευθεία επάνω το εξάρτημα ανάμειξης **3**. Το εξάρτημα ανάμειξης **3** δεν χρειάζεται έτσι να περιστραφεί.
- Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα κατά την πολτοποίηση στερεών υλικών, προσθέτετε διαδοχικά μόνο μικρές μερίδες στο εξάρτημα ανάμειξης **3**, αντί για μια μεγάλη ποσότητα μονομιάς.
- Όταν επεξεργάζεστε στερεά υλικά, κόβετε τα σε μικρά κομμάτια (2-3 εκ.).
- Κατά την ανάμειξη υγρών υλικών, ξεκινάτε πρώτα με μια ελάχιστη ποσότητα υγρού. Κατόπιν, προσθέτετε διαδοχικά περισσότερο υγρό μέσα από το άνοιγμα του κατακτιού.

- Εάν, κατά τη λειτουργία, τοποθετείτε το χέρι σας στην επάνω πλευρά του κλειστού επιτραπέζιου μίξερ, η συσκευή θα έχει καλύτερη σταθερότητα.
- Για την ανάμιξη στερεών ή πολύ παχύρρευστων τροφίμων, είναι χρήσιμο να χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα Ice Crush/Clean, ώστε να εμποδίσετε μάγκωμα του μαχαιριού κοπής ④.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μειώσετε την κόκκωση του επιτραπέζιου αλατιού, της ραφινάρισμένης ζάχαρης ή της λευκής ζάχαρης. Για παράδειγμα, για να δημιουργήσετε άχνη ζάχαρη.

Συνταγές

Μιλκσέικ μπανάνας

- 2 μπανάνες
- περ. 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη (ανάλογα με το βαθμό ωρίμανσης των μπανανών και την προσωπική γεύση)
- 1/2 λίτρο γάλα
- 1 πρέζα χυμό λεμονιού

Ξεφλουδίζετε τις μπανάνες και τις πολτοποιείτε στη βαθμίδα 2. Προσθέτετε διαδοχικά το γάλα, μετά τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού. Ανακατεύετε τα πάντα τόσο, έως ότου προκύψει ένα ομοιόμορφο υγρό.

Σερβίρετε το μιλκσέικ με παγάκια.

Μιλκσέικ βανίλιας

- 1/4 λίτρο γάλα
- 250 γρ. παγωτό βανίλια
- 125 ml παγάκια
- 1 1/2 κουταλιά γλυκού ζάχαρη

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά στο μίξερ. Ανακατεύετε τα πάντα στη βαθμίδα 2, έως ότου προκύψει ένα ομοιόμορφο υγρό.

Μιλκσέικ καπουτσίνο

- 65 ml κρύος εσπρέσο (ή πολύ δυνατός καφές)
- 65 ml γάλα
- 15 γρ. ζάχαρη
- 65 ml παγωτό βανίλια
- 100 ml θρυμματισμένα παγάκια

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Προσθέτετε τον εσπρέσο, το γάλα και τη ζάχαρη. Ανακατεύετε τα πάντα στη βαθμίδα 2, έως ότου η ζάχαρη διαλυθεί. Τέλος, προσθέτετε το παγωτό βανίλια και τα αναμειγνύετε για λίγο στη βαθμίδα 1.

Τροπικό μείγμα

- 125 ml χυμός ανανά
- 60 ml χυμός παπάγια
- 50 ml χυμός πορτοκαλιού
- 1/2 μικρή κονσέρβα ροδάκινα με χυμό
- 125 ml παγάκια

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Βάζετε όλα τα υλικά στο μίξερ και τα ανακατεύετε στη βαθμίδα 3.

Μιλκσέικ μερέντα

- 1/2 λίτρο γάλα
- 200 γρ. κρέμα μερέντα
- 1 μπάλα παγωτό βανίλια
- 50 ml κρέμα γάλακτος

Ανακατεύετε όλα τα υλικά στο μίξερ στη βαθμίδα 3, έως ότου γίνει ένα ομοιογενές μίγμα.

Σέικ καρότων

- 300 ml χυμός μήλου
- 500 ml χυμός καρότων
- 4 κουταλάκια της σούπας λάδι (λάδι φύτρων σίτου ή κραιμβέλιου)
- 4 κουταλάκια της σούπας χυμός λεμονιού
- Σκόνη πιπερόριζας
- Πιπέρι

Βάζετε το χυμό μύλου, το λάδι και το χυμό λεμόνι στο μίξερ και τα αναμειγνύετε όλα στη βαθμίδα 2. Κατόπιν, προσθέτετε το χυμό καρότου και τα ανακατεύετε όλα στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια, καρυκεύετε το σέικ με σκόνη πιπερόριζας και πιπέρι.

Μίγμα φραγκοστάφυλου

- 2 κουταλάκια του τσαγιού μέλι
- 2 μπανάνες
- 1/4 λίτρο ξινόγαλο
- 1/4 λίτρο χυμός φραγκοστάφυλου (μαύρο)

Βάζετε όλα τα υλικά στο μίξερ και τα αναμειγνύετε στη βαθμίδα 3.

Μιλκσέικ Χαβή

- 4 μπανάνες
- 1/4 λίτρο χυμός ανανά
- 1/2 λίτρο γάλα
- 2 ΚΣ μέλι
- 1/4 λίτρο ρούμι

Ξεφλουδίζετε τις μπανάνες και τις πολτοποιείτε στη βαθμίδα 2. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και τα αναμειγνύετε στη βαθμίδα 1.

Φρουτοποτό ανανάς-φράουλα

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

Θρυμματίζετε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Πλένετε τις φράουλες και απομακρύνετε το πράσινο κοτσανάκι. Τις πολτοποιείτε στη βαθμίδα 2. Κατόπιν, προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και τα ανακατεύετε όλα στη βαθμίδα 1.

Ανδαλουσιανή κρύα σούπα (Γκασπάτσο)

- 1/2 αγγούρι
- 1 σαρκώδη τομάτα
- 1 πράσινη πιπεριά
- 1/2 κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1/2 λευκό ψωμάκι
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλάκι του γλυκού ξίδι από κόκκινο κρασί
- 1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο


Κόβετε τα λαχανικά σε μεγάλα κομμάτια περ. 2 εκ. Βάζετε πρώτα τα κομμάτια τομάτας και κατόπιν το αγγούρι στο μίξερ. Τα πολτοποιείτε στη βαθμίδα 3. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και τα πολτοποιείτε/ανακατεύετε όλα στη βαθμίδα 3, έως ότου προκύψει μια ομοιόμορφη σούπα.

Σερβίρετε με ψωμί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.
- ▶ Σε περίπτωση δυσανεξίας στη λακτόζη συστήνουμε να χρησιμοποιείτε γάλα χωρίς λακτόζη. Ωστόσο, λάβετε, σε αυτή την περίπτωση, υπόψη ότι το γάλα χωρίς λακτόζη είναι κάπως πιο γλυκό.

Καθαρισμός**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
-  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε το μοτέρ **7** κατά τον καθαρισμό σε νερό ή να το κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής. Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ποτέ μην πιάνετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης **3**. Το μαχαίρι κοπής **4** είναι εξαιρετικά αιχμηρό!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή τριβικά μέσα για τις πλαστικές επιφάνειες, μπορεί έτσι να προκληθεί ζημιά σε αυτές.

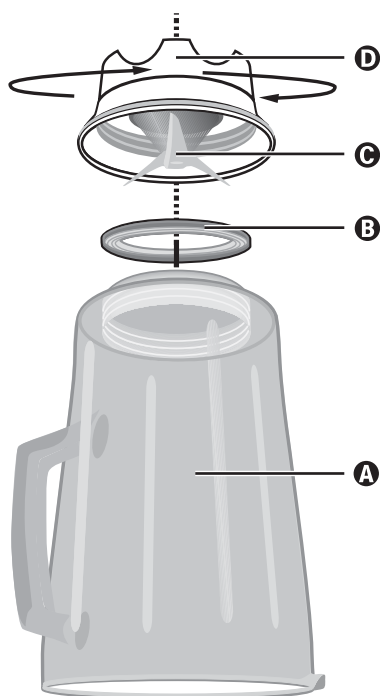
Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης

- Καθαρίζετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** μόνο με μια βούρτσα καθαρισμού με μεγάλη λαβή, έτσι ώστε να μην τραυματιστείτε από το μαχαίρι κοπής **4**.
- Σε περίπτωση έντονων ακαθαρσιών, μπορείτε να καθαρίζετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** και στο πλυντήριο πιάτων. Αποσυναρμολογείτε πάντα, για το σκοπό αυτό, το εξάρτημα ανάμειξης **3**, όπως περιγράφεται παρακάτω.
- Καθαρίστε το καπάκι **2** και το πώμα δοσομέτρησης **1** στο πλυντήριο πιάτων ή κατά το συνηθισμένο πλύσιμο πιάτων.

Εάν καθαρίζετε το επιτραπέζιο μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, επιτυγχάνετε, στις περισσότερες περιπτώσεις, έναν επαρκώς υγιεινό καθαρισμό με την ακόλουθη εναλλακτική:

- 1) Γεμίστε το δοχείο ανάμειξης **3** με 750 ml νερό και προσθέστε μερικές σταγόνες από ένα ήπιο απορρυπαντικό. Κλείστε το καπάκι **2** και τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** επάνω στο μοτέρ **7**.
- 2) Εισάγετε το βύσμα δικτύου μέσα στην πρίζα και ενεργοποιήστε μερικές φορές τη λειτουργία Ice Crush/Clean, έτσι ώστε το μαχαίρι κοπής **4** να περάσει με μέγιστο αριθμό στροφών μέσα από το νερό.
- 3) Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με άφθονο καθαρό νερό, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

Εάν οι ακαθαρσίες δεν διαλύονται, μπορείτε να λασκάρετε το κάτω πλαστικό τμήμα του εξαρτήματος ανάμειξης **3** με το μαχαίρι κοπής **4** από το γυάλινο τμήμα του εξαρτήματος ανάμειξης **3**:



- A** Γυάλινο τμήμα
- B** Στεγανοποιητικός δακτύλιος
- C** Μαχαίρι κοπής
- D** Πλαστικό τμήμα

- 4) Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** από το μοτέρ **7**.
- 5) Περιστρέψτε το πλαστικό τμήμα **D** του εξαρτήματος ανάμειξης **3** αριστερόστροφα, ώστε να μπορεί να λασκάρει από το γυάλινο τμήμα **A** του εξαρτήματος ανάμειξης **3**.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Να είστε προσεκτικοί με το μαχαίρι κοπής **C/ 4**. Το μαχαίρι κοπής είναι πολύ κοφτερό. Κίνδυνος τραυματισμού!
- 6) Καθαρίστε και τα δύο τμήματα λεπτομερώς σε ήπια σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων.
 - 7) Τοποθετήστε πάλι το πλαστικό τμήμα **D** του εξαρτήματος ανάμειξης **3** επάνω στο γυάλινο τμήμα **A** του εξαρτήματος ανάμειξης **3**. Προσέξτε ώστε να έχει τοποθετηθεί ο στεγανοποιητικός δακτύλιος **B**.

Καθαρισμός μοτέρ

- 1) Χρησιμοποιείτε ένα στεγνό ή το πολύ ελαφρώς νωπό πανί για να καθαρίσετε την επιφάνεια.
- 2) Βεβαιώνεστε σε κάθε καθαρισμό ότι ο διακόπτης επαφής στην υποδοχή για το εξάρτημα ανάμειξης **3** δεν είναι μπλοκαρισμένος από υπολείμματα ρύπων. Εάν δεν μπορείτε να απομακρύνετε ενδεχόμενα μπλοκαρίσματα με τη γωνία ενός φύλλου χαρτιού, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα, διότι έτσι μπορεί να πάθει ζημιά ο διακόπτης επαφής.
- 3) Απομακρύνετε ενδεχόμενους ρύπους στην κάτω πλευρά του μοτέρ **7** αποκλειστικά με ένα στεγνό πανί ή ένα πινέλο. Προσέχετε ώστε να μην δεισδύει τίποτα στα ανοίγματα αερισμού της συσκευής.

Μετά τον καθαρισμό

Αφήστε όλα τα τμήματα να στεγνώσουν, προτού συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε το επιτραπέζιο μίξερ.

Φύλαξη

- 1) Όταν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το επιτραπέζιο μίξερ για μεγάλο χρονικό διάστημα, καθαρίστε το λεπτομερώς (βλέπε Κεφάλαιο «Καθαρισμός»).
- 2) Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου **6** γύρω από την τύλιξη καλωδίου **8** στο κάτω μέρος του μοτέρ **7**.
- 3) Φυλάτε το επιτραπέζιο μοτέρ σε ένα δροσερό, στεγνό χώρο.

Παράρτημα

Απόρριψη συσκευής



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

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

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

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

IAN 277069

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang	38
Entsorgung der Verpackung	39
Gerätebeschreibung	39
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	40
Auspacken	43
Aufstellen	43
Bedienen	44
Mixaufsatz befüllen und montieren	44
Geschwindigkeitsstufe wählen	44
Einfüllen im Betrieb	45
Mixaufsatz abnehmen	45
Rezepte	46
Bananen-Shake	46
Vanille-Shake	46
Cappuccino-Shake	46
Tropical-Mix	47
Nuss-Nougat-Shake	47
Möhren-Shake	47
Johannisbeer-Mix	47
Hawaii-Shake	48
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	48
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	48
Reinigen	49
Mixaufsatz reinigen	49
Motorblock reinigen	51
Nach dem Reinigen	51
Aufbewahren	51
Anhang	51
Gerät entsorgen	51
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	52
Service	53
Importeur	53



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.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. 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 dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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 Schneidmesser
- Deckel
- Dosierkappe
- Bedienungsanleitung

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	550 W
Max. Einfüllmenge	1,75 l
Schutzklasse	II 
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

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 abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

Sie dürfen den Motorblock keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ 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 Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 - SACHSCHÄDEN!

- ▶ 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 **6** 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

HINWEIS

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:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz **3** fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
- 2) Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- 3) 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.

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 - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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!
- ▶ Öffnen Sie keinesfalls den Deckel **2**. Es können Lebensmittelteile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie bei laufendem Betrieb etwas einfüllen möchten, dürfen Sie ausschließlich die dafür eigens vorgesehene Dosierkappe **1** öffnen.

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

- 1) drehen Sie die Dosierkappe **1** entgegen dem Uhrzeigersinn auf und nehmen diese heraus.
- 2) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 3) Anschließend stecken Sie die Dosierkappe **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 („OFF“) 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.
- 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, die Stufe Ice Crush/Clean 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 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 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
- 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
- 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 Tomatenstücke und danach die Gurke in den Mixer. Pürieren Sie diese auf Stufe 3. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und pürieren/durchmengen Sie alles auf Stufe 3, bis eine gleichmäßige Suppe entsteht.


Servieren Sie das Ganze mit Brot.

HINWEIS

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

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock **7** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie 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.

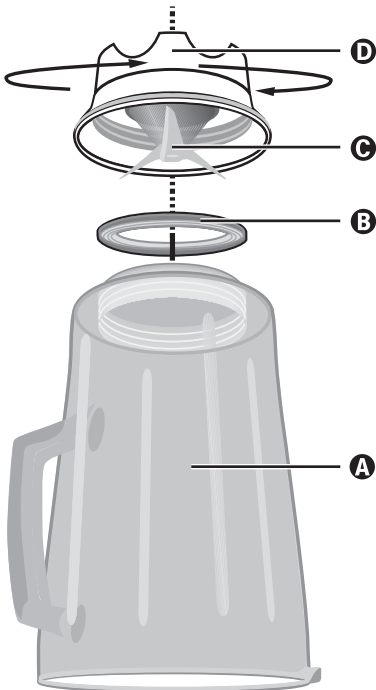
Mixaufsatz reinigen

- 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:

- 1) Füllen Sie den Mixaufsatz **3** mit 750 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen den Deckel **2** und setzen den Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **7**.
- 2) 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.
- 3) 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** Schneidmesser
- D** Plastikteil

- 4) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7**.
- 5) 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 dem Schneidmesser **C/ 4** um. Dieses ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- 6) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- 7) 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 Lüftungöffnungen 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.

Anhang

Gerät entsorgen



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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenschein gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenschein) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder **per E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 277069

Importeur

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

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:

06 / 2016 · Ident.-No.: SSM550D1-042016-1

IAN 277069