

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



STANDMIXER SSM 550 C1

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

IT CH

FRULLATORE

Istruzioni per l'uso

GB

BLENDER

Operating instructions

FR CH

BLENDER

Mode d'emploi

NL

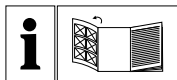
BLENDER

Gebruiksaanwijzing

IAN 86045

1





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.

FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

NL

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	11
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	21
NL	Gebruiksaanwijzing	Pagina	31
GB	Operating instructions	Page	41



INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Auspacken	4
Aufstellen	4
Bedienen	4
Mixaufsatz befüllen und montieren	4
Geschwindigkeitsstufe wählen	4
Einfüllen im Betrieb	5
Mixaufsatz abnehmen	5
Nützliche Hinweise	5
Rezepte	6
Bananen-Shake	6
Vanille-Shake	6
Cappucino-Shake	6
Tropical-Mix	6
Nuss-Nougat-Shake	6
Möhren-Shake	6
Johannisbeer-Mix	6
Hawaii-Shake	7
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	7
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	7
Reinigen	7
Mixaufsatz reinigen	8
Motorblock reinigen	9
Nach dem Reinigen	9
Aufbewahren	9
Entsorgen	9
Garantie und Service	9
Importeur	10

Standmixer

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.

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:

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

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

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

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

Sicherheitshinweise

⚠ Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere an dem Motorblock oder gläsernen Mixaufsatz.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

⚠ Um Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden:

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

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

⚠ Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Messer sind extrem scharf!
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls können 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.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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

- ⇒ Nehmen Sie den Mixaufsatz ③ vom Motorblock ⑦ und entfernen Sie den Deckel ②.
- ⇒ Befüllen Sie den Mixaufsatz ③ und drücken Sie anschließend den Deckel ② wieder fest auf den Mixaufsatz ③. Achten Sie darauf, dass auch die Ausgießnase am Mixaufsatz ③ verschlossen ist.
- ⇒ Stecken Sie die Einfüllkappe ① in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.
- ⇒ Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz ③ auf den Motorblock ⑦. Drehen Sie den Mixaufsatz ③ leicht, bis Sie diesen herunter drücken können. Nur wenn der Mixaufsatz ③ bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

Geschwindigkeitsstufe wählen

Wenn der Mixaufsatz ③ fertig befüllt und vollständig verschlossen auf dem Motorblock ⑦ steht, können Sie das Gerät einschalten.

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

- **Stufe 1-3**

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

- **Stufe 3-5**

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

- **Stufe Ice Crush/Clean**

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

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.

Nützliche Hinweise

- Um beim Pürieren fester Zutaten beste Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nach und nach nur kleine Portionen in den Mixaufsatz **3**, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese in kleine Stücke (2-3 cm).
- Beim Mixen flüssiger Zutaten beginnen Sie zunächst mit einer geringen Menge Flüssigkeit. Geben Sie dann nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Deckelöffnung hinzu.
- Wenn Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den verschlossenen Standmixer legen, können Sie das Gerät damit gut stabilisieren.
- Für das Rühren von festen oder sehr dickflüssigen Lebensmitteln kann es nützlich sein, die Stufe Ice Crush/Clean zu verwenden, um ein Festsetzen des Schneidmessers **4** zu verhindern.

i Hinweis

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

i Hinweis

Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mit maximal 180 g Eiswürfeln. Ansonsten zerkleinert das Gerät die Eiswürfel nicht optimal.

Einfüllen im Betrieb

⚠ Warnung!

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

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

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

⇨ drehen Sie die Einfüllkappe **1** entgegen dem Uhrzeigersinn auf und nehmen diese heraus.

⇨ Füllen Sie die Zutaten ein.

⇨ Anschließend stecken Sie die Einfüllkappe **1** wieder in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.

Rezepte

Bananen-Shake

2 Bananen

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

1/2 Liter Milch

1 Spritzer Zitronensaft

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

Servieren Sie den Shake eisgekühlt.

Vanille-Shake

1/4 Liter Milch

250 g Vanilleeis

125 ml Eiswürfel

1 1/2 Teelöffel Zucker

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

Cappucino-Shake

65 ml kalten Espresso (oder sehr starken Kaffee)

65 ml Milch

15 g Zucker

65 ml Vanille Eis

100 ml gecrushte Eiswürfel

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

Tropical-Mix

125 ml Ananassaft

60 ml Papayasaft

50 ml Orangensaft

1/2 kleine Dose Pfirsiche mit Saft

125 ml Eiswürfel

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

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

Nuss-Nougat-Shake

1/2 Liter Milch

200 g Nuss-Nougat-Creme

1 Kugel Vanilleeis

50 ml Sahne

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

Möhren-Shake

300 ml Apfelsaft

500 ml Möhrensaft

4 Esslöffel Öl (Weizenkeim- oder Rapsöl)

4 Esslöffel Zitronensaft

Ingwerpulver

Pfeffer

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

Johannisbeer-Mix

2 Teelöffel Honig

2 Bananen

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.

Hinweis

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

Reinigen

Vorsicht!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

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



Auf keinen Fall darf der Motorblock **7** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr entstehen durch elektrischen Schlag und das Gerät kann beschädigt werden.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.
- Demontieren Sie niemals das Schneidmesser **4** und greifen Sie auch niemals in den Mixaufsatz **3**. Das Schneidmesser **4** ist extrem scharf!
- Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel für die Kunststoffflächen, diese können andernfalls beschädigt werden.

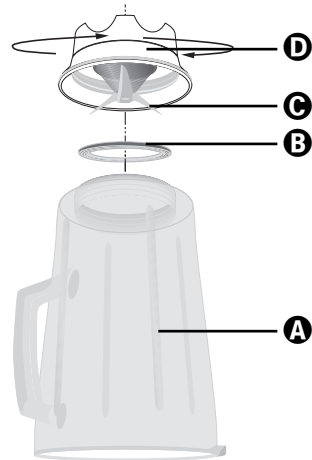
Mixaufsatz reinigen

- ⇒ Reinigen Sie den Mixaufsatz **3** nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht am Schneidmesser **4** verletzen können.
- ⇒ Bei hartnäckiger Verschmutzung können Sie den Mixaufsatz **3** auch in der Spülmaschine reinigen lassen. Demontieren Sie dafür immer den Mixaufsatz **3**, wie später beschrieben.
- ⇒ Reinigen Sie den Deckel **2** und die Einfüllkappe **1** in der Spülmaschine oder beim normalen Geschirrspülen.

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

- ⇒ Füllen Sie den Mixaufsatz **3** mit 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**. 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

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

⚠ Achtung!

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

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

Motorblock reinigen

- ⇒ Verwenden Sie ein trockenes oder höchstens leicht angefeuchtetes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- ⇒ Kontrollieren Sie bei jeder Reinigung, dass der Kontaktschalter in der Aufnahme für den Mixsatz **3** nicht durch Schmutzreste blockiert ist. Wenn Sie eventuelle Blockierungen nicht mit der Ecke von einem Blatt Papier lösen können, wenden Sie sich an den Kundendienst. Verwenden Sie auf keinen Fall einen harten Gegenstand, der Kontaktschalter könnte dadurch beschädigt werden.
- ⇒ Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen an der Unterseite des Motorblocks **7** ausschließlich mit einem trockenen Tuch oder einem Staubpinsel. Achten Sie darauf, dass nichts durch die Lüftungsöffnungen in das Gerät gelangt.

Nach dem Reinigen

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

Aufbewahren

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

Entsorgen



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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

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

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt.

Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 86045

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 86045

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 86045

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SOMMAIRE	PAGE
Introduction	12
Usage en bonne et due forme	12
Accessoires fournis	12
Description de l'appareil	12
Caractéristiques techniques	12
Instructions relatives à la sécurité	13
Déballage	14
Installation	14
Utilisation	14
Remplir et monter le bol mixeur.....	14
Sélectionner le niveau de vitesse	14
Remplissage en marche.....	15
Déposer le bol mixeur	15
Remarques utiles	15
Recettes	16
Shake à la banane	16
Shake à la vanille	16
Shake au cappuccino.....	16
Mix tropical	16
Shake à la nougatine	16
Shake aux carottes	16
Mix de cassis.....	16
Shake Hawaïi.....	17
Mix fruité ananas-fraise	17
Soupe froide andalouse (gazpacho)	17
Nettoyage	17
Nettoyage du bloc mixeur	18
Nettoyage du bloc moteur.....	19
Après nettoyage	19
Rangement de l'appareil	19
Mise au rebut	19
Garantie & service après-vente	19
Importateur	20

Blender

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité.

Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage en bonne et due forme

Cet appareil est prévu ...

- pour mélanger, mettre en purée et malaxer les aliments et pour broyer les glaçons en cube (glace broyée),
- exclusivement pour des quantités habituelles pour un usage domestique et uniquement pour un usage privé dans des locaux secs.

Cet appareil n'est pas prévu pour ...

- hacher des morceaux d'aliments durs tels que des noix, des noyaux, des grandes graines ou des tiges,
- travailler des matériaux autres que des denrées alimentaires,
- une utilisation commerciale ou industrielle,
- une utilisation en environnement humide ou à l'extérieur.

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

Accessoires fournis

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

- 1 x bloc moteur avec cordon d'alimentation et fiche secteur
- 1 x bol mixeur avec le couteau monté
- 1 x couvercle
- 1 x bouchon doseur
- 1 x Mode d'emploi

Description de l'appareil

- 1 Bouchon doseur
- 2 Couvercle
- 3 Bol mixeur
- 4 Lame
- 5 Interrupteur
- 6 Cordon d'alimentation
- 7 Bloc moteur
- 8 Enroulement du cordon d'alimentation
- 9 Graduation

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~, 50 Hz

Puissance nominale : 550 watts

Niveau de remplissage

maxi : 1,75 l

Classe de protection : II

Durée d'utilisation

par intermittence : 3 minutes

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

Instructions relatives à la sécurité

⚠ Pour éviter tout accident corporel résultant d'un choc électrique :

- Veillez à ne pas immerger le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces sèches, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé lorsque l'appareil est en marche. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou endommagé.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service après-vente afin d'éviter tout danger.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché.
- Avant toute utilisation, vérifiez que l'appareil est en parfait état. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez des dommages, en particulier sur le bloc moteur ou sur le bol mixeur en verre.
- Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous constatez une fumée ou une odeur inhabituelle ou un dysfonctionnement identifiable.

⚠ Pour éviter les risques de surchauffe et d'incendie :

- N'utilisez pas l'appareil sous l'exposition directe du soleil ou de la chaleur émise par des appareils chauffants.

- Ne versez jamais de liquides brûlants dans le bol mixeur. Laissez-les refroidir auparavant à température ambiante. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer et le verre du bol mixeur risque d'éclater !
- N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide, c'est-à-dire sans ingrédients dans le bol mixeur.

⚠ Pour éviter les risques d'accident et de blessures :

- Ne mettez jamais les doigts dans le bol mixeur. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche. Dans le cas contraire, les morceaux d'aliments risquent d'être projetés à toute vitesse.
- Ne mettez jamais de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures s'ils entrent en contact avec la lame en rotation rapide !
- Ne les laissez pas utiliser l'appareil sans surveillance afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable par les personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Déballage

- Retirez tous les éléments d'emballage ou films de protection de l'appareil. Conservez l'emballage, pour pouvoir entreposer ou expédier l'appareil en toute sécurité, par ex. en cas de réparation.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il ne présente pas de dommages, et que le cordon d'alimentation avec fiche secteur et tous les accessoires et composants de l'appareil ne sont pas endommagés.
- Nettoyez soigneusement tous les composants avant le premier usage du mixeur (voir « Nettoyage »)

Installation

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

- ⇨ Disposez l'appareil de telle manière ...
 - le cordon d'alimentation ⑥ soit acheminé à travers l'évidement au dos,
 - que la fiche secteur soit immédiatement accessible pour pouvoir la débrancher de la prise en cas de danger.
 - qu'il soit stable et ne dérape pas, afin que les ventouses se maintiennent et ne se renversent pas en cas de vibrations.
 - que le cordon d'alimentation ⑥ ne dépasse pas sur la zone de travail et ne risque pas de faire basculer l'appareil en tirant dessus involontairement.

Utilisation

⚠ **Avertissement !**

Le moteur s'arrête dès que le bol mixeur ③ est retiré du bloc moteur ⑦. On risque alors de ne pas voir que l'appareil est resté en marche. Le moteur se remet en marche de manière inattendue dès que le bol mixeur ③ est monté sur le bloc moteur ⑦.

Pour éviter cela :

- Attendez pour brancher la fiche secteur dans la prise que le bol mixeur ③ soit complètement rempli et soit monté fermé.
- Avant de procéder au montage, assurez-vous que l'appareil est éteint ou que la fiche secteur est débranchée.
- Eteignez tout d'abord l'appareil, débranchez la fiche secteur et attendez que le moteur soit arrêté complètement avant de déposer le bol mixeur ③.

Remplir et monter le bol mixeur

- ⇨ Enlever l'ensemble mixeur ③ du bloc moteur ⑦ et enlever le couvercle ②.
- ⇨ Remplir l'ensemble mixeur ③ puis remettre en place le couvercle ② sur l'ensemble mixeur ③. Assurez-vous que le bec verseur sur le bol mixeur ③ soit lui aussi fermé.
- ⇨ Introduisez le bouchon doseur ① dans l'ouverture du couvercle et tournez-le dans le sens anti-horaire.
- ⇨ Placez ensuite sur le bol mixeur ③ rempli et fermé sur le bloc moteur ⑦. Tournez légèrement le bol mixeur ③ jusqu'à ce que vous puissiez le faire descendre. Le moteur ne peut se mettre en marche que si le bol mixeur ③ est correctement mis en place.

Sélectionner le niveau de vitesse

Vous pouvez mettre en marche l'appareil une fois le bol mixeur ③ rempli et verrouillé sur le bloc moteur ⑦.

⇨ Réglez le commutateur ⑤ sur ...

- **la position 1-3**

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

- **la position 3-5**

pour les aliments solides ou pour mettre en morceaux

- **Niveau Ice Crush/Clean**

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

ⓘ Remarque

Remplissez le module de broyage ③ avec 180 g de glaçons au maximum. Sinon, l'appareil ne parviendra pas au broyage optimal des glaçons.

Remplissage en marche

⚠ Avertissement !

Pour ajouter quelque chose lorsque l'appareil est en marche, utilisez uniquement le bouchon doseur ① prévu à cet effet.

- N'ouvrez pas le couvercle ②. Les morceaux d'aliments risquent d'être projetés violemment à l'extérieur !
- N'introduisez pas de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur ③ lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures si elles entrent en contact avec la lame ④ en rotation rapide !

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

⇨ tournez le bouchon doseur ① dans le sens anti-horaire et sortez-le.

⇨ Remplissez les ingrédients.

⇨ Remettez à nouveau le bouchon doseur ① dans l'ouverture du couvercle et tournez-le dans le sens anti-horaire.

Déposer le bol mixeur

Lorsque les aliments sont prêts :

⇨ Réglez à nouveau le commutateur ⑤ en position arrêt ("OFF") et débranchez la fiche secteur.

⇨ Attendez l'arrêt du moteur avant de sortir le bol mixeur ③ en le tirant vers le haut. Il n'est pas nécessaire de tourner le bol mixeur ③.

Remarques utiles

- Afin d'atteindre de meilleurs résultats lors de la mise en purée, ajoutez petit à petit des petites portions dans la pièce rapportée du batteur ③, au lieu de remplir une grande quantité d'un seul coup.
- Si vous travaillez avec des aliments solides, coupez ces derniers en petits morceaux (2-3 cm).
- Si vous mélangez des aliments liquides, commencez avec un petit volume liquide. Rajoutez petit à petit de plus en plus de liquide à travers l'ouverture du couvercle.
- Pour stabiliser l'appareil lorsqu'il est en marche, posez la main sur le batteur-mélangeur fermé.
- Pour malaxer des aliments solides ou liquides épais, il est recommandé d'utiliser le mode pulsation pour éviter que le couteau ④ ne bloque.

ⓘ Remarque

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

Recettes

Shake à la banane

2 bananes

env. 2 c-à-s de sucre (selon le degré de maturité des bananes et les préférences personnelles)

1/2 l de lait

1 goutte de jus de citron

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

Shake à la vanille

1/4 l de lait

250 g de glace à la vanille

125 ml de glaçons

1 1/2 c-à-c de sucre

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Remplissez le reste d'ingrédients dans le mixeur. Mixez le tout jusqu'à obtenir un liquide homogène.

Shake au cappucino

65 ml d'espresso froid (ou de café très serré)

65 ml de lait

15 g de sucre

65 ml de glace à la vanille

100 ml de glaçons concassés

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Ajoutez l'espresso, le lait et le sucre. Mixez le tout à niveau 2, jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Pour finir, ajoutez la glace à la vanille et mixez le tout brièvement à niveau 1.

Mix tropical

125 ml de jus d'ananas

60 ml de jus de papaye

50 ml de jus d'orange

1/2 petite boîte de pêches au sirop dans leur jus

125 ml de glaçons

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 3.

Shake à la nougatine

1/2 l de lait

200 g de crème de nougatine

1 boule de glace à la vanille

50 ml de crème fraîche

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

Shake aux carottes

300 ml de jus de pomme

500 ml de jus de carotte

4 c-à-s d'huile

(huile de germe de blé ou huile de colza)

4 c-à-s de jus de citron

Gingembre en poudre

Poivre

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

Mix de cassis

2 c-à-c de miel

2 bananes

1/4 l de petit-lait

1/4 l de jus de cassis (noir)

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

Shake Hawaii

- 4 bananes
- 1/4 l de jus d'ananas
- 1/2 l de lait
- 2 c-à-s de miel
- 1/4 l de rhum

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

Mix fruité ananas-fraise

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

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Lavez les fraises et retirez les éléments de verdure. Réduisez-les en purée à niveau 2. Ajoutez ensuite les autres ingrédients et mélangez le tout à niveau 1.

Soupe froide andalouse (gazpacho)

- 1/2 concombre
- 1 tomate charnue
- 1 poivron vert
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 petit pain blanc
- 1/2 c-à-c de sel
- 1 c-à-c de vinaigre de vin rouge
- 1 c-à-s d'huile d'olive

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

Remarque

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






Remarque

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

Nettoyage

Prudence !

Avant de nettoyer le batteur-mélangeur et ses pièces :

- Veillez à ce que l'appareil soit éteint et que la fiche secteur soit débranchée.
-  Veillez à ne pas immerger le bloc moteur , le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide. Vous risquez un choc électrique susceptible de provoquer un accident mortel et d'endommager l'appareil.
- N'ouvrez jamais le capot de l'appareil. Vous risquez autrement un choc électrique potentiellement mortel.
- Ne démontez jamais les lames  et ne manipulez jamais l'intérieur du bol mixeur . Les lames  sont extrêmement tranchantes !
- N'utilisez pas de produit solvant ou récurant pour les surfaces en plastique afin de ne pas les endommager.

Nettoyage du bloc mixeur

- ⇒ Nettoyez le bol mixeur ③ uniquement avec une brosse vaisselle manche long afin de ne pas vous blesser sur les lames ④.
- ⇒ En cas de saletés fortement incrustées, vous pouvez laver le bol mixeur ③ au lave-vaisselle. Démontez toujours le bol mixeur ③, comme indiqué ci-après.
- ⇒ Nettoyez le couvercle ② et le bouchon doseur ① au lave-vaisselle ou avec la vaisselle normale.

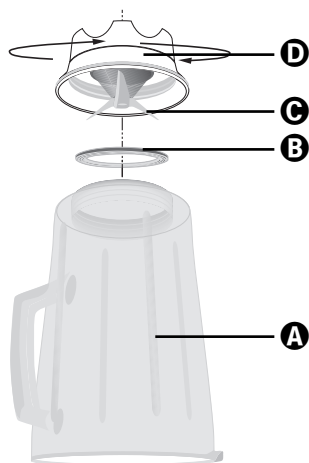
Si vous nettoyez le batteur-mélangeur juste après utilisation, vous obtenez un nettoyage hygiénique généralement suffisant avec l'alternative suivante :

- ⇒ Remplissez le module mixeur ③ avec 750 ml d'eau et ajoutez quelques gouttes de détergent doux. Refermez le couvercle ② et placez le module mixeur ③ sur le bloc moteur ⑦.

Insérez la fiche secteur dans la prise secteur et actionnez plusieurs fois le mode Ice Crush/Clean, afin que la lame ④ brasse l'eau à régime maximal.

Rincez ensuite le module mixeur ③ avec beaucoup d'eau claire, afin d'éliminer tous les restes de détergent.

Si vous n'arrivez pas à enlever les saletés, retirez de la pièce de verre du bol mixeur ③ la pièce plastique sous le bol mixeur ③ avec les lames ④ :



- ① Pièce en verre
- ② Joint d'étanchéité
- ③ Lames
- ④ Pièce en plastique

- ⇒ Déposez le bol mixeur ③ du bloc moteur ⑦.
- ⇒ Tourner la pièce plastique ② de l'ensemble mixeur ③ dans le sens horaire inverse, en vérifiant qu'elle se détache de la pièce en verre ① de l'ensemble mixeur ③.

⚠ Attention !

Manipulez les lames ③ avec précaution. Elles sont très tranchantes. Risque de blessures !

- ⇒ Nettoyez soigneusement les pièces à l'eau additionnée de produit à vaisselle doux ou au lave-vaisselle.
- ⇒ Remplacez la pièce plastique ② du bol mixeur ③ sur la pièce de verre ① du bol mixeur ③. Veillez à mettre en place correctement le joint d'étanchéité ③.

Nettoyage du bloc moteur

- ⇒ Utilisez un chiffon sec ou légèrement humecté pour nettoyer les surfaces en plastique.
- ⇒ Vérifiez après chaque nettoyage que le contacteur du bol mixeur ❸ n'est pas bloqué par des résidus alimentaires. Si vous ne pouvez pas retirer les morceaux bloqués à l'aide d'un coin de feuille de papier, adressez-vous au service après-vente. N'utilisez pas d'objet dur qui risquerait d'endommager le contacteur.
- ⇒ Éliminez les saletés éventuellement présentes sous le bloc moteur ❶ en utilisant exclusivement un chiffon sec ou un pinceau anti-poussières. Assurez-vous que rien ne pénètre dans l'appareil à travers les ouvertures d'aération.

Après nettoyage

Faites bien sécher toutes les pièces avant de remonter le batteur-mélangeur et de le réutiliser.

Rangement de l'appareil

- ⇒ Si vous laissez l'appareil inutilisé pendant une durée prolongée, nettoyez-le soigneusement (voir chapitre "Nettoyage").
- ⇒ Enroulez le cordon d'alimentation secteur ❹ autour de l'enroulement du cordon ❺ sur le bas du bloc-moteur ❶.
- ⇒ Rangez le batteur-mélangeur dans un endroit sec et frais.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

IAN 86045

CH Service Suisse

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 86045

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompennass.com

INDICE

PAGINA

Introduzione	22
Uso conforme	22
Fornitura	22
Descrizione dell'apparecchio	22
Dati tecnici	22
Indicazioni di sicurezza	23
Disimballaggio	24
Montaggio	24
Funzionamento	24
Riempimento e montaggio del bicchiere del frullatore	24
Selezione della velocità	24
Riempimento durante il funzionamento	25
Rimozione del bicchiere	25
Indicazioni utili	25
Ricette	26
Frullato di banane	26
Frullato alla vaniglia	26
Frullato al cappuccino	26
Tropical-Mix	26
Frullato alla noce e nougat	26
Frullato alle carotine	26
Mix al ribes	26
Frullato Hawaii	27
Mix alla frutta con ananas e fragole	27
Minestra fredda andalusa (gazpacho)	27
Pulizia	27
Pulizia del bicchiere del frullatore	28
Pulizia del blocco motorino	29
Operazioni successive alla pulizia	29
Conservazione	29
Smaltimento	29
Garanzia & assistenza	29
Importatore	30

Frullatore

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto.

Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati.

In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Uso conforme

Questo apparecchio è progettato per ...

- miscelare, frullare e agitare alimenti nonché tritare cubetti di ghiaccio (cosiddetto "crushen"),
- quantità esclusivamente ad uso domestico e soltanto per l'impiego domestico privato in ambienti asciutti.

Questo apparecchio non è progettato per ...

- la triturazione di ingredienti duri, ad esempio noci, semi, grani grossi o steli,
- la lavorazione di materiali diversi dai generi alimentari,
- l'impiego a scopo commerciale o industriale,
- l'utilizzo in ambiente umido o all'aperto.

Impiegare soltanto accessori e ricambi specifici per questo apparecchio. Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente idonei o sicuri!

Fornitura


Dopo aver aperto la confezione, verificare la completezza della fornitura. Della dotazione standard fanno parte:

- 1 x blocco motorino, con cavo di rete e spina di rete
- 1 x bicchiere frullatore, con lame fisse
- 1 x coperchio
- 1 x coperchio di riempimento
- 1 x manuale di istruzioni

Descrizione dell'apparecchio

- 1 Coperchio di riempimento
- 2 Coperchio
- 3 Bicchiere frullatore
- 4 Lama
- 5 Interruttore
- 6 Cavo di rete
- 7 Blocco motorino
- 8 Avvolgicavo
- 9 Bicchiere graduato

Dati tecnici

Tensione nominale:	220 - 240 V~, 50 Hz
Potenza nominale:	550 Watt
Capacità max. di riempimento:	1,75 l
Classe di protezione:	II 
Funzionamento continuato:	3 minuti

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. In base al tempo di funzionamento abbreviato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore a temperatura ambiente.

Indicazioni di sicurezza

⚠ Per evitare il pericolo di morte a causa di scossa elettrica:

- Accertarsi che il blocco motore, il cavo di allacciamento alla rete o la spina non vengano immersi in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti asciutti, mai all'aperto o in ambiente umido.
- Impedire che il cavo di rete si bagni o inumidisca durante l'uso. Disporlo in modo tale che non si incastri o si danneggi in altro modo.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- Prima dell'uso, controllare sempre che il prodotto sia in condizioni perfette. Non si può utilizzare l'apparecchio nel caso in cui siano riconoscibili dei danni, in particolare al blocco motore o al bicchiere in vetro del mixer.
- Staccare subito la spina di rete dalla presa se si sente un odore o un rumore insolito o in caso di guasto visibile.

⚠ Per evitare surriscaldamento e pericolo di incendio:

- non esporre l'apparecchio all'irradiazione solare o al calore proveniente da altri apparecchi
- non introdurre mai liquidi bollenti nel bicchiere del frullatore! Lasciarli dapprima raffreddare a temperatura ambiente. In caso contrario l'apparecchio può surriscaldarsi e il bicchiere può saltare!
- Non azionare mai l'apparecchio a vuoto, ovvero senza ingredienti nel supporto alimenti.

⚠ Per evitare incidenti e infortuni:

- Non introdurre mai le mani nel bicchiere del frullatore, in particolar modo con l'apparecchio in funzione. Le lame sono estremamente affilate!
- Non aprire il coperchio durante il funzionamento dell'apparecchio. In caso contrario alcuni pezzi di alimenti potrebbero schizzare fuori ad alta velocità!
- Non introdurre mai posate o oggetti per mescolare nel bicchiere del frullatore mentre quest'ultimo è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con lame che ruotano a velocità molto elevata!
- Tenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione, per poter reagire immediatamente in caso di pericolo
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Disimballaggio

- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio o le pellicole protettive dall'apparecchio. Conservare la confezione, per riporre l'apparecchio o per poterlo inviare al centro riparazioni in caso di guasti.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che esso sia in perfette condizioni, incluso il cavo di rete e relativa spina, nonché tutti gli accessori e componenti.
- Pulire accuratamente tutti i componenti prima del primo impiego del mixer con base. (v. sezione "Pulizia").

Montaggio

Una volta puliti tutti i pezzi, procedere come descritto al paragrafo "Pulizia":

- ⇒ Montare l'apparecchio in modo tale che ...
 - che il cavo di rete **6** passi attraverso l'apposito intaglio sul retro,
 - la spina di rete sia subito raggiungibile, per consentirne l'estrazione dalla presa in caso di pericolo;
 - posizionarlo stabilmente e su un piano antisdrucciolevole, per consentire alle ventose di fare presa, e impedire che l'apparecchio si rovesci con l'effetto delle vibrazioni.
 - il cavo di rete **6** non interferisca con la zona di lavoro e si possa far ribaltare l'apparecchio qualora venisse tirato inavvertitamente.

Funzionamento

⚠ **Avvertenza!**

Il motore si spegne non appena il bicchiere del frullatore **3** viene rimosso dal blocco motorino **7**. Non si noterà probabilmente che l'apparecchio è ancora acceso. Il motore si avvia in modo imprevisto non appena viene montato il bicchiere **3**:

Per questo motivo:

- Inserire la spina di rete nella presa soltanto dopo aver montato il bicchiere **3** pieno e chiuso.
- Prima del montaggio accertarsi che l'apparecchio sia disinserito o che la spina di rete sia estratta.
- Disinserire dapprima l'apparecchio, estrarre la spina e attendere l'arresto del motore prima di rimuovere il bicchiere **3**.

Riempimento e montaggio del bicchiere del frullatore

- ⇒ Prelevare l'insero mixer **3** dal blocco motore **7** e rimuovere il coperchio **2**.
- ⇒ Riempire l'insero mixer **3** e premere quindi il coperchio **2** nuovamente sull'insero mixer **3**. Assicurarsi che il beccuccio dell'insero del mixer **3** sia chiuso.
- ⇒ Inserire il coperchio di riempimento **1** nell'apertura del coperchio e chiuderlo ruotando in senso orario.
- ⇒ Posizionare il bicchiere **3** pieno e chiuso sul blocco motore **7**. Ruotare leggermente il bicchiere **3** del frullatore finché è possibile premerlo verso il basso. Soltanto quando il bicchiere **3** è correttamente posizionato, il motorino può avviarsi.

Selezione della velocità

Non appena il bicchiere **3** è del tutto pieno, completamente chiuso e ben posizionato sul blocco motorino **7**, è possibile accendere l'apparecchio.

⇨ Posizionare l'interruttore 5 su ...

- **velocità 1-3**

per alimenti liquidi o di media solidità, per miscelare, frullare e agitare

- **velocità 3-5**

per alimenti più solidi o per tritare

- **Livello Ice Crush/Clean**

per un funzionamento breve a impulsi, ad es. per tritare cubetti di ghiaccio o per la pulizia. Affinché il motore non venga sovraccaricato, l'interruttore 5 non scatta in posizione in questo modo operativo.

Per questo motivo si prega di tenere l'interruttore 5 solo brevemente in questa posizione.

i Avvertenza

Riempite l'accessorio mixer 3 con 180 g di cubetti di ghiaccio al massimo. Altrimenti l'apparecchio non riesce a tritarli in modo ottimale.

Riempimento durante il funzionamento

⚠ Attenzione!

Qualora si voglia riempire l'apparecchio mentre è in funzione, aprire esclusivamente il coperchio di riempimento 1 appositamente previsto.

- Non aprire in nessun caso il coperchio 2. In caso contrario alcuni alimenti potrebbero schizzare fuori ad alta velocità!
- Non introdurre mai posate o oggetti per mescolare nel bicchiere 3 del frullatore mentre quest'ultimo è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con lame 4 che ruotano a velocità molto elevata!

Per introdurre qualcosa con l'apparecchio in funzione, ...

⇨ aprire il coperchio di riempimento 1 in senso antiorario ed estrarlo.

⇨ Compila gli ingredienti.

⇨ Inserire infine di nuovo il coperchio di riempimento 1 nell'apertura del coperchio e chiuderlo ruotando in senso orario.

Rimozione del bicchiere

Se la lavorazione degli alimenti introdotti è terminata:

⇨ Posizionare sempre l'interruttore 5 su Off ("OFF") prima di estrarre la spina.

⇨ Attendere prima l'arresto del motorino prima di rimuovere il bicchiere 3 estraendolo diritto verso l'alto. Per staccare il bicchiere 3, non è necessario ruotarlo.

Indicazioni utili

- Per ottenere i migliori risultati di frullatura di ingredienti solidi, aggiungere gli alimenti nel bicchiere 3 un po' alla volta, invece di versare tutto il quantitativo in un'unica soluzione.
- In caso di elaborazione di ingredienti solidi, tagliarli in piccoli pezzi (2-3 cm).
- Nel mescolare ingredienti solidi, partire inizialmente da una piccola quantità di liquido. Continuare quindi a versare progressivamente il liquido tramite l'apertura situata nel coperchio.
- Poggiando la mano sopra il frullatore chiuso durante il funzionamento, lo si stabilizza in modo appropriato.
- Per agitare ingredienti solidi o molto densi, può essere utile impiegare la funzione "pulse" al fine di impedire un bloccaggio della lama 4.

i Avviso !

Non utilizzare l'apparecchio per ridurre la granulazione di sale da cucina, zucchero raffinato o zucchero, ad es. per la produzione di zucchero a velo.

Ricette

Frullato di banane

2 banane

Circa 2 cucchiari di zucchero (a seconda del grado di maturazione delle banane e dei gusti personali)

1/2 litro di latte

1 spruzzata di succo di limone

Sbucciare le banane e ridurle in purea utilizzando il livello 2. Versare il latte un poco alla volta, aggiungere quindi lo zucchero e poi il succo di limone.

Mescolare il tutto fino a ottenere un liquido omogeneo. Servire il frullato ghiacciato.

Frullato alla vaniglia

1/4 litro di latte

250 g di gelato alla vaniglia

125 ml di cubetti di ghiaccio

1 1/2 cucchiaini di zucchero

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Versare il resto degli ingredienti nel mixer. Mescolare il tutto fino a ottenere un liquido omogeneo.

Frullato al cappuccino

65 ml di espresso freddo (o caffè molto forte)

65 ml di latte

15 g di zucchero

65 ml di gelato alla vaniglia

100 ml di cubetti di ghiaccio tritato

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Versare l'espresso, il latte e lo zucchero. Mescolare tutto utilizzando il livello 2 fino a sciogliere lo zucchero. Aggiungere infine il gelato alla vaniglia e mescolare tutto brevemente utilizzando il livello 1.

Tropical-Mix

125 ml di succo d'ananas

60 ml di succo di papaya

50 ml di succo di arancia

1/2 barattolino di pesche con il relativo liquido

125 ml di cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Versare tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare tutto al livello 3.

Frullato alla noce e nougat

1/2 litro di latte

200 g di crema alla noce e nougat

1 pallina di gelato alla vaniglia

50 ml di panna

Mescolare tutti gli ingredienti nel mixer al livello 3, fino a ottenere un liquido omogeneo.

Frullato alle carotine

300 ml di succo di mela

500 ml di succo di carotine

4 cucchiari di olio (olio di germe di grano o di colza)

4 cucchiari da tavola di succo di limone

Zenzero in polvere

Pepe

Versare il succo di mela, l'olio e il succo di limone nel mixer e mescolare tutto al livello 2. Aggiungere quindi il succo di carotine e mescolare tutto al livello 2. Insaporire il frullato con lo zenzero in polvere e il pepe.

Mix al ribes

2 cucchiaini di miele

2 banane

1/4 di litro di latticello

1/4 di litro di succo di ribes (nero)

Versare tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare tutto al livello 3.

Frullato Hawaii

4 banane
1/4 di litro di succo di ananas
1/2 litro di latte
2 cucchiaini di miele
1/4 di litro di rum

Sbucciare le banane e ridurle in purea utilizzando il livello 2. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare tutto utilizzando il livello 1.

Mix alla frutta con ananas e fragole

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

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Rimuovere i piccioli e lavare le fragole. Sbucciare le banane e ridurle in purea utilizzando il livello 2. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare tutto al livello 1.

Minestra fredda andalusa (gazpacho)

1/2 cetriolo
1 pomodoro da insalata
1 peperone verde
1/2 cipolla
1 spicchio d'aglio
1/2 panino bianco
1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di aceto di vino rosso
1 cucchiaio da tavola di olio di oliva

Affettare le verdure in pezzi grandi circa 2 cm. Aggiungere prima il pomodoro e poi il cetriolo nel mixer. Ridurre il tutto in purea utilizzando il livello 3. Aggiungere il resto degli ingredienti e ridurre il tutto in purea utilizzando il livello 3, fino a ottenere una minestra omogenea. Servire con il pane.

Avvertenza

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

Avvertenza

In caso di intolleranza al lattosio consigliamo l'impiego di latte privo di lattosio. Ricordare comunque che il latte privo di lattosio è un po' meno dolce.


Pulizia




Attenzione!

Prima di pulire il frullatore e i suoi componenti:

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e la spina sia staccata.



Non immergere assolutamente il blocco motorino  dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Ciò può comportare pericolo di morte a causa di una scossa elettrica e l'apparecchio può essere danneggiato.

- Non aprite mai l'involucro dell'apparecchio. Altrimenti si corre pericolo di morte per scossa elettrica.
- Non smontare mai le lame  e non introdurre mai le mani nel bicchiere del frullatore . Le lame  sono estremamente affilate!
- Non utilizzare solventi o sostanze abrasive per le superfici in plastica, che altrimenti potrebbero esserne danneggiate.

Pulizia del bicchiere del frullatore

- ⇒ Pulire il bicchiere del frullatore **3** soltanto con uno scovolino con manico lungo in modo tale da non potersi ferire con le lame **4**.
- ⇒ In caso di sporco ostinato è possibile lavare il bicchiere del frullatore **3** anche nella lavastoviglie. Smontare sempre l'inserto di miscelazione **3** come descritto di seguito.
- ⇒ Pulire il coperchio **2** e il coperchio di riempimento **1** nella lavastoviglie o durante il normale lavaggio delle stoviglie.

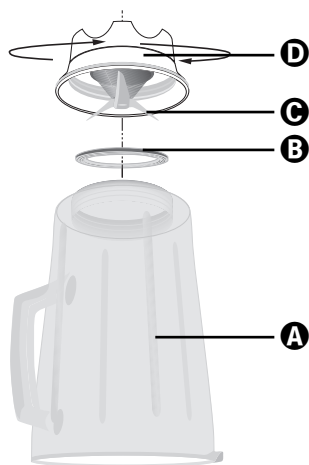
In caso di pulizia del frullatore subito dopo l'impiego, si raggiunge un grado di igiene sufficiente nella maggior parte dei casi attraverso le seguenti alternative:

- ⇒ Riempire il contenitore **3** con 750 ml di acqua e aggiungere qualche goccia di detergente delicato. Chiudere il coperchio **2** e collocare il contenitore **3** sul blocco motore **7**.

Inserire la spina nella presa di corrente e azionare un paio di volte la modalità Ice Crush/Clean, per ottenere che il coltello di taglio ruoti 4 volte nell'acqua al massimo numero di giri.

Risciacquare quindi il contenitore **3** con abbondante acqua pulita per eliminare tutti i resti di detergente.

Nel caso in cui lo sporco non si staccasse, è possibile staccare la parte inferiore in plastica del bicchiere **3** con le lame **4** dalla parte in vetro del bicchiere **3**:



- A** Parte in vetro
- B** Anello di tenuta
- C** Lama
- D** Parte in plastica

- ⇒ Rimuovere il bicchiere del frullatore **3** dal blocco motorino **7**.
- ⇒ Ruotare la parte in plastica **D** dell'inserto mixer **3** in senso antiorario, per staccarlo dalla parte in vetro **A** dell'inserto mixer **3**.

⚠ Attenzione!

Procedere con cautela con le lame **C**. Sono molto affilate. Pericolo di lesioni!

- ⇒ Pulire a fondo entrambi i componenti in una delicata lisciva di sapone o nella lavastoviglie.
- ⇒ Posizionare di nuovo la parte in plastica **D** del bicchiere **3** sulla parte in vetro **A** del bicchiere **3**. Accertarsi che l'anello di tenuta **B** sia correttamente posizionato.

Pulizia del blocco motorino

- ⇒ Utilizzare un panno asciutto o al massimo leggermente inumidito per pulire le superfici di plastica.
- ⇒ Ad ogni operazione di pulizia, controllare che l'interruttore di contatto nell'alloggiamento del bicchiere ❸ non sia bloccato da tracce di sporco. Nel caso in cui non si riescano a rimuovere eventuali blocchi con l'angolo di un foglio di carta, rivolgersi al Servizio assistenza. Non utilizzare in nessun caso un oggetto duro, l'interruttore di contatto potrebbe subire un danno.
- ⇒ Rimuovere eventuali tracce di sporco sulla parte inferiore del blocco motorino ❷ esclusivamente con un panno asciutto o con un pennello per la polvere. Accertarsi che non possa penetrare nulla nell'apparecchio attraverso le aperture di ventilazione.

Operazioni successive alla pulizia

Far asciugare di nuovo tutti i componenti prima di montare di nuovo e utilizzare il frullatore.

Conservazione

- ⇒ In caso di prolungato inutilizzo del frullatore, pulirlo accuratamente (v. capitolo "Pulizia").
- ⇒ Avvolgere il cavo ❹ intorno all'avvolgicavo ❺ alla base del blocco motorino ❷.
- ⇒ Conservare il frullatore in un luogo fresco e asciutto.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile

garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia.

Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 86045

CH Assistenza Svizzera

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 86045

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompennass.com

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJD

Inleiding	32
Gebruik in overeenstemming met bestemming	32
Inhoud van de verpakking	32
Apparaatbeschrijving	32
Technische gegevens	32
Veiligheidsvoorschriften	33
Uitpakken	34
Plaatsen	34
Bediening	34
Mix-opzetstuk vullen en monteren.....	34
Snelheid kiezen.....	34
Vullen tijdens bedrijf.....	35
Mix-opzetstuk afnemen.....	35
Nuttige tips	35
Recepten	36
Bananen-shake.....	36
Vanille-shake.....	36
Cappucino-shake.....	36
Tropical-mix.....	36
Noten-nougat-shake.....	36
Wortel-shake.....	36
Zwarte bessen-mix.....	36
Hawaii-shake.....	37
Fruitige ananas-aardbei-mix.....	37
Andalusische koude soep (Gazpacho).....	37
Reinigen	37
Mix-opzetstuk reinigen.....	38
Motorblok reinigen.....	39
Na het reinigen.....	39
Opbergen	39
Milieurichtlijnen	39
Garantie & service	39
Importeur	40

Blender

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het apparaat is bestemd voor ...

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

Het apparaat is niet bestemd voor ...

- het fijnhakken van harde soorten levensmiddelen, zoals bijv. noten, pitten, grote korrels of stelen,
- het verwerken van materialen die geen levensmiddelen zijn,
- het gebruik voor bedrijfsmatige en industriële doeleinden,
- het gebruik in een vochtige omgeving of in de openlucht.

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

Inhoud van de verpakking


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

- 1 x Motorblok, met netsnoer en netstekker
- 1 x Mix-opzetstuk met vast gemonteerde snijdmessen
- 1 x Deksel
- 1 x Vuldop
- 1 x Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Vuldop
- 2 Deksel
- 3 Mix-opzetstuk
- 4 Snijdmes
- 5 Schakelaar
- 6 Netsnoer
- 7 Motorblok
- 8 Kabelspoel
- 9 Schaalverdeling

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V~, 50 Hz
Nominaal vermogen: 550 Watt
Max. vulhoeveelheid: 1,75 l
Beveiligingsklasse : II 
KB-tijd: 3 minuten

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

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Om levensgevaar door een elektrische schok te vermijden:

- Verzekert u zich ervan, dat het motorblok, het netsnoer, of de netstekker nooit ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in droge ruimtes, nooit in de openlucht of in een vochtige omgeving.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het toestel in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Laat beschadigde netsnoeren of netstekkers onmiddellijk door deskundig personeel of de klantenservice vervangen, om gevaar te voorkomen.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer het apparaat vóór ieder gebruik op perfecte toestand. Het apparaat mag niet worden gebruikt, als het zichtbaar schade heeft aan het motorblok of het glazen mix-opzetstuk.
- Haalt u meteen de stekker uit het stopcontact, als u ongebruikelijke geluiden of geuren waarneemt, of bij een evidente storing.

⚠ Om oververhitting en brandgevaar te vermijden:

- Gebruik het apparaat niet daar waar rechtstreeks zonlicht is of inwerking van warmte door andere apparaten.

- Nooit het mix-opzetstuk vullen met kokende vloeistoffen! Laat deze eerst op een handwarme temperatuur afkoelen. Anders kan het apparaat oververhit raken en ook het glas van het mix-opzetstuk kan springen!
- Gebruik het apparaat nooit in lege toestand, d.w.z. zonder ingrediënten in het mix-opzetstuk.

⚠ Om het risico van ongevallen en verwondingen te voorkomen:

- Grijp nooit in het mix-opzetstuk; vooral niet tijdens het bedrijf. De messen zijn extreem scherp!
- De deksel niet openen terwijl het apparaat in bedrijf is. Anders kunnen levensmiddelen op hoge snelheid eruit vliegen!
- Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het snel draaiende mes aanraken!
- Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking, om bij gevaar meteen te kunnen reageren.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Uitpakken

- Verwijder alle delen van de verpakking of de beschermfolies van het apparaat. Bewaar de verpakking, zodat u het apparaat kunt bewaren of kunt opsturen, bijv. in geval van reparatie.
- Voordat u het apparaat gebruikt, dient u zeker te stellen, dat het apparaat niet beschadigd is en evenmin het netsnoer met netstekker en alle accessoires en apparaatdelen.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik van de standmixer (zie "Reinigen").

Plaatsen

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

- ⇒ Plaatst u het apparaat zo, ...
- dat het netsnoer ⑥ door de uitsparing aan de achterzijde geleid wordt,
 - dat de netstekker direct binnen bereik is zodat deze in geval van gevaar uit het stopcontact gehaald kan worden.
 - dat het stabiel en antislip staat, zodat de zuignappen houvast hebben en het apparaat in geval van vibraties niet omvalt.
 - dat het netsnoer ⑥ niet in de werkomgeving steekt en doordat er per ongeluk aan getrokken wordt het apparaat kan laten omvallen.

Bediening

⚠ **Waarschuwing!**

De motor gaat uit, zodra het mix-opzetstuk ③ van het motorblok ⑦ afgehaald wordt. Mogelijk wordt dan over het hoofd gezien, dat de machine nog altijd ingeschakeld is. De motor start opnieuw, zodra het mix-opzetstuk ③ gemonteerd wordt:

Daarom:

- Doet u de netstekker dan pas in het stopcontact, als u klaar bent met het mix-opzetstuk ③ vullen en dit gesloten gemonteerd is.
- Verzekert u zich vóór het monteren ervan, dat het apparaat uitgeschakeld is, of de netstekker uit het stopcontact.
- Schakelt u eerst uit, haalt u eerst de netstekker uit het stopcontact en wacht u op stilstand van de motor, voorat u het mix-opzetstuk ③ eraf haalt.

Mix-opzetstuk vullen en monteren

- ⇒ Haal het mix-opzetstuk ③ van het motorblok ⑦ en verwijder het deksel ②.
- ⇒ Vul het mix-opzetstuk ③ en druk het deksel ② vervolgens weer vast op het mix-opzetstuk ③. Let erop, dat ook de schenktuit aan het mix-opzetstuk ③ is gesloten.
- ⇒ Steek de vuldop ① in de opening in de deksel en draai deze met de wijzers van de klok mee dicht.
- ⇒ Zet het gevulde en gesloten mix-opzetstuk ③ op het motorblok ⑦. Draai het mix-opzetstuk ③ licht, totdat u dit naar beneden kunt drukken. Alleen als het mix-opzetstuk ③ er correct is opgezet, kan de motor starten.

Snelheid kiezen

Als het mix-opzetstuk ③ gevuld is en volledig gesloten op het motorblok ⑦ staat, kunt u het apparaat inschakelen.

⇒ Zet de schakelaar 5 op ...

- **Stand 1-3**
voor vloeibare of gemiddeld solide levensmiddelen, om te mengen, pureren of roeren
- **Stand 3-5**
voor meer solide levensmiddelen of om klein te hakken
- **Stand Ice Crush/Clean**
voor kort, krachtig impulsbedrijf, bijv. om ijsklontjes te crushen of om te reinigen. De schakelaar 5 blijft in deze stand niet staan, om de motor niet te overbelasten. Houd de schakelaar 5 daarom maar kort in deze stand.

i **Opmerking**

Vul het mix-opzetstuk 3 met maximaal 180 g ijsklontjes. Anders maakt het apparaat de ijsklontjes niet optimaal klein.

Vullen tijdens bedrijf

⚠ Waarschuwing!

Indien u tijdens bedrijf iets wilt vullen, mag u hiervoor alleen de vuldop 1 die hiervoor is voorgezien openen.

- Opent u in geen geval de deksel 2. Levensmiddelen kunnen er op hoge snelheid uitvliegen!
- Zet nooit bestek of dergelijke in het mix-opzetstuk 3 wanneer het apparaat in bedrijf is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het snel draaiende snijdmes 4 aanraken!

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

- ⇒ draait u de vuldop 1 tegen de wijzers van de klok in open en haalt u deze eraf.
- ⇒ Vul de ingrediënten.
- ⇒ vervolgens steekt u de vuldop 1 weer in de opening in de deksel en draait u deze met de wijzers van de klok mee dicht.

Mix-opzetstuk afnemen

Als de bewerking van de gevulde levensmiddelen is beëindigd:

- ⇒ Zet u altijd eerst de schakelaar 5 op de Uitstand („OFF”) en haalt u de netstekker uit het stopcontact.
- ⇒ Wacht u totdat de motor stilstaat, voordat u het mix-opzetstuk 3 recht naar boven toe eraf tilt. Het mix-opzetstuk 3 hoeft daarbij niet gedraaid te worden.

Nuttige tips

- Om bij het pureren van stevige ingrediënten tot het beste resultaat te komen, doet u beetje bij beetje kleine porties in het mix-opzetstuk 3, in plaats van in een keer met een grotere hoeveelheid te vullen.
- Als u stevige ingrediënten verwerkt, snijdt u deze in kleine stukken (2 - 3 cm).
- Bij het mixen van vloeibare ingrediënten, begint u eerst met een kleine hoeveelheid vloeistof. Giet daarna stukje bij beetje meer vloeistof door de dekselopening.
- Als u tijdens het bedrijf uw hand bovenop de gesloten blender legt, kunt u het apparaat zodoende goed stabiliseren.
- Om stevige of zeer stroperige levensmiddelen te roeren, kan het nuttig zijn, om de pulse-stand te gebruiken teneinde te voorkomen dat het snijdmes 4 vast komt te zitten.

i **Opmerking**

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

Recepten

Bananen-shake

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

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

Vanille-shake

1/4 liter melk
250 g vanille-ijs
125 ml ijsklontjes
1 1/2 theelepels suiker

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Doe de overige ingrediënten in de mixer. Mix alles zo lang, totdat een gelijkmatige vloeistof ontstaat.

Cappucino-shake

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

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Doe de espresso, de melk en de suiker erbij. Mix alles op de stand 2, totdat de suiker is opgelost. Voeg tot slot het vanille-ijs toe en mix alles kort op door op stand 1.

Tropical-mix

125 ml ananassap
60 ml papayasap
50 ml sinaasappelsap
1/2 klein blikje perzikken op sap
125 ml ijsklontjes

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Doe alle ingrediënten in de mixer en meng alles door elkaar op stand 3.

Noten-nougat-shake

1/2 liter melk
200 g noten-nougat-pasta
1 bolletje vanille-ijs
50 ml room

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

Wortel-shake

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

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

Zwarte bessen-mix

2 theelepels honing
2 bananen
1/4 liter karnemelk
1/4 liter bessensap (zwart)

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

Hawaii-shake

- 4 bananen
- 1/4 liter ananassap
- 1/2 liter melk
- 2 EL honing
- 1/4 liter rum

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

Fruitage ananas-aardbei-mix

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

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Was de aardbeien en verwijder het groen. Pureer ze op stand 2. Voeg dan de overige ingrediënten toe en mix alles op stand 1.

Andalusische koude soep (Gazpacho)

- 1/2 komkommer
- 1 vleestomaat
- 1 groene paprika
- 1/2 ui
- 1 knoflookteen
- 1/2 wit broodje
- 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel rode wijnazijn
- 1 eetlepel olijfolie

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

Opmerking

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


Opmerking

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

Reinigen

Voorzichtig!

Alvorens de blender en de accessoires te reinigen:

- Verzekert u zich ervan, dat het apparaat uitgeschakeld is en de netstekker uit het stopcontact gehaald.
-  Het motorblok **7** mag in geen geval in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.
- Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders kan er levensgevaar ontstaan door elektrische schok.
- Nooit de snijdmessen **4** demonteren en ook nooit in het mix-opzetstuk **3** grijpen. De snijdmessen **4** zijn extreem scherp!
- Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen voor de kunststofoppervlakken omdat deze anders beschadigd kunnen raken.

Mix-opzetstuk reinigen

- ⇒ Reinig het mix-opzetstuk **3** alleen met een afwasborstel met een lange steel, zodat u zich niet aan de snijdmessen **4** kunt verwonden.
- ⇒ In geval van hardnekkige vervuiling kunt u het mix-opzetstuk **3** ook in de afwasmachine laten reinigen. Demonteer het mix-opzetstuk **3** daarvoor altijd, zoals later beschreven.
- ⇒ Reinig de deksel **2** en de vuldop **1** in de afwasmachine of tijdens het gebruikelijke afwassen.

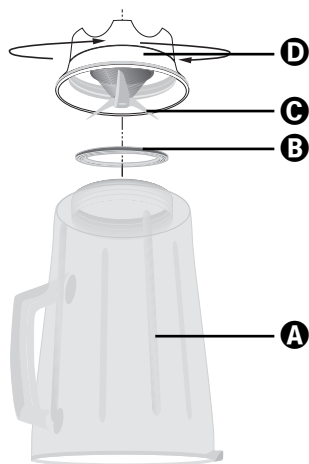
Als u de blender direct na gebruik reinigt, verkrijgt u veelal voldoende hygiënische reiniging door volgende alternatieven:

- ⇒ Vul het mix-opzetstuk **3** met 750 ml water en doe er een paar druppels van een mild afwasmiddel bij. Sluit het deksel **2** en zet het mix-opzetstuk **3** op het motorblok **7**.

Steel de stekker in het stopcontact en activeer een paar keer de Ice Crush/Clean-modus, zodat het snijdmes **4** op maximaal toerental door het water ploegt.

Spoel het mix-opzetstuk **3** daarna met veel helder water om, zodat alle restanten van afwasmiddelen worden verwijderd.

Indien de vervuiling niet opgelost wordt, kunt u het onderste plastic gedeelte van het mix-opzetstuk **3** met de snijdmessen **4** ontkoppelen van het glazen gedeelte:



- A** Glazen deel
- B** Sluitering
- C** Messen
- D** Plastic deel

- ⇒ Haal het mix-opzetstuk **3** van het motorblok **7** af.
- ⇒ Draai het plastic deel **D** van het mix-opzetstuk **3** tegen de wijzers van de klok in, zodat het van het glazen deel **A** van het mix-opzetstuk **3** losgemaakt kan worden.

⚠ **Attentie!**

Ga voorzichtig te werk met de messen **C**. Deze zijn erg scherp. Letselgevaar!

- ⇒ Reinig beide delen in een milde oplossing van water en zeep, of in de afwasmachine.
- ⇒ Zet het plastic gedeelte **D** van het mix-opzetstuk **3** weer op het glazen gedeelte **A** van het mix-opzetstuk **3**. Let u erop, dat de sluitring **B** er is ingezet.

Motorblok reinigen

- ⇒ Gebruik een droge, hooguit licht vochtige, doek om de oppervlakken van kunststof schoon te maken.
- ⇒ Controleer bij iedere reiniging, of de contactschakelaar in de opname van het mix-opzetstuk ⑤ niet door resten van vervuiling geblokkeerd is. Indien u mogelijke blokkeringen niet kunt oplossen met de punt van een blad papier, wendt u zich dan tot de klantenservice. Gebruik in geen geval een hard voorwerp, omdat de contactschakelaar zodoende beschadigd kan raken.
- ⇒ Verwijder mogelijke vervuilingen aan de onderzijde van het motorblok ⑦ alleen met een droge doek of met een stofpenseel. Let erop dat niets door de ventilatieopeningen in het apparaat kan komen.

Na het reinigen

Laat u alle delen weer goed drogen, alvorens de blender weer in elkaar te zetten en te gebruiken.

Opbergen

- ⇒ Mocht u de blender langere tijd niet meer gebruiken, reinig deze dan grondig (zie hoofdstuk „Reinigen“).
- ⇒ Wikkel het netsnoer ⑥ om het kabelspoel ⑧ aan de voet van het motorblok ⑦.
- ⇒ Bewaar de blender op een koele, droge plaats.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

 Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 86045

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CONTENT	PAGE
Introduction	42
Intended Use	42
Items supplied	42
Appliance description	42
Technical data	42
Safety Notices	43
Unpacking	44
Preparing for use	44
Operation	44
Filling and mounting the mixer jug	44
Selecting operating speeds.....	44
Filling when in use.....	45
Removing the mixer.....	45
Useful tips	45
Recipes	46
Banana Shake	46
Vanilla Shake.....	46
Cappucino Shake	46
Tropical Mix	46
Nut-Nougat Shake	46
Carrot Shake	46
Blackcurrant Mix.....	46
Hawaii Shake	47
Fruity Pineapple-Strawberry Mix.....	47
Andalusian Cold Soup (Gazpacho).....	47
Cleaning	47
Cleaning the mixer	48
Cleaning the motor block.....	49
After cleaning.....	49
Storage	49
Disposal	49
Warranty & Service	49
Importer	50

Blender

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these 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,
- exclusively for normal domestic amounts and only for private use in a domestic environment in dry rooms.

This appliance is not intended for ...

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

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

Items supplied

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

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

Appliance description

- 1 Filling cap
- 2 Cover
- 3 Mixer jug
- 4 Cutter
- 5 Switch
- 6 Power cable
- 7 Motor block
- 8 Cable storage
- 9 Scale

Technical data

Nominal voltage: 220 - 240 V~, 50 Hz

Nominal power

consumption: 550 Watt

Max. capacity: 1.75 l

Protection class: II

CO time: 3 Minutes

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

Safety Notices

⚠ To avoid the risk of a potentially fatal electric shock:

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

⚠ To avoid overheating and the risk of fire:

- Do not use the appliance in locations with direct sunlight or in the vicinity of heat generating appliances.
- NEVER fill the mixing jug with boiling fluids or other foods!
Allow these to cool to a handwarm temperature. Otherwise, the appliance could overheat and/or the glass of the mixing jug could crack!
- NEVER operate the appliance when it is empty, i.e. without ingredients in the mixing attachment.

⚠ To reduce the risk of fire or injury:

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

Unpacking

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

Preparing for use

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

- ⇨ Position the appliance such that, ...
 - that the power cable **6** passes through the recess at the rear of the appliance,
 - the power plug is immediately accessible, so that it can be quickly withdrawn in the event of danger.
 - that it is stable and not liable to slip, and such that the suction cups find a firm hold so that the appliance cannot tip over due to vibration.
 - that the power cable **6** is not in the working area and thus not presenting a risk of being inadvertently snagged and tipping the appliance over.

Operation

⚠ Warning!

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

Therefore:

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

Filling and mounting the mixer jug

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

Selecting operating speeds

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

⇨ Place the switch 5 on ...

- **Level 1-3**

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

- **Level 3-5**

for firmer foodstuffs or for hacking

- **Level Ice Crush/Clean**

for short, powerful impulse operation, e.g. for crushing icecubes or when cleaning. So as not to overburden the motor, the switch 5 does not engage in this position. Hence, hold the switch 5 in this position for short periods only.

i Note

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

Filling when in use

⚠ Warning!

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

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

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

⇨ turn the filling cap 1 anti-clockwise and remove it.

⇨ Fill in the ingredients.

⇨ Afterwards, replace the filling cap 1 into the lid and secure it by turning it clockwise.

Removing the mixer

When the processing of the foodstuffs is complete:

⇨ Always first place the switch 5 into the OFF position ("OFF") and remove the power plug.

⇨ Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the mixer jug 3 straight up. The mixer jug 3 does not need to be turned.

Useful tips

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

i Note

Do not use the appliance to crush grains of cooking salt, refined sugar or white sugar. For example, to make powdered sugar.

Recipes

Banana Shake

2 Bananas

approx. 2 Tbsp. Sugar (Depending on the ripeness of the bananas and personal taste)

1/2 l. Milk

1 Dash of lemon juice

Peel the bananas and liquidise them with Level 2.

First gradually add the milk, then the sugar and lemon juice. Continue mixing everything until a smooth and uniform liquid results.

Serve the shake chilled.

Vanilla Shake

1/4 l. milk

250 g Vanilla ice cream

125 ml Icecubes

1 1/2 Tsp Sugar

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

Cappucino Shake

65 ml cold Espresso (or a very strong coffee)

65 ml Milk

15 g Sugar

65 ml Vanilla ice cream

100 ml crushed Icecubes

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

Tropical Mix

125 ml Pineapple juice

60 ml Papaya juice

50 ml Orange juice

1/2 small tin of Peaches with juice

125 ml Icecubes

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

Nut-Nougat Shake

1/2 l. Milk

200 g Nut-Nougat spread

1 ball of Vanilla ice cream

50 ml cream

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

Carrot Shake

300 ml Apple juice

500 ml Carrot juice

4 Tbsp Cooking oil (Wheat germ oil or rapeseed oil)

4 Tbsp of Lemon juice

Ginger powder

Pepper

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

Blackcurrant Mix

2 Tsp Honey

2 Bananas

1/4 l. Buttermilk

1/4 l. Blackcurrant juice

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

Hawaii Shake

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

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

Fruity Pineapple-Strawberry Mix

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

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

Andalusian Cold Soup (Gazpacho)

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

Cut the vegetables into pieces approx. 2 cm in size. First place the tomatoes and then the cucumber into the mixer. Liquidise them using level 3. Add the remaining ingredients and then liquidise/blend them all together at level 3 until a smooth soup is created.

Serve the soup with bread.

Note

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


Note

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

Cleaning

Caution!

Before starting to clean the liquidiser and its components:

- Ensure that the motor is switched off and the power plug removed from the socket.
-  Under no circumstance may the motor block **7** be submersed in water or other fluids. This could result in you receiving a fatal electric shock and the appliance could be damaged.
- Never open the housing of the appliance. This brings with it the risk of receiving a fatal electric shock.
- Never disassemble the cutters **4** and never reach into the mixer jug **3**. The cutters **4** are extremely sharp!
- Do not use solvents or abrasive cleaners on the plastic surfaces, they could be damaged by them.

Cleaning the mixer

- ⇒ So that you do not injure yourself on the cutters **4**, clean the mixer jug **3** only with a long handled dishwasher brush.
- ⇒ In a case of stubborn soiling, the mixer jug **3** can also be cleaned in a dishwasher. For this, always take the mixing jug **3** apart, as described later.
- ⇒ Clean the cover **2** and the filling cap **1** in a dishwasher or with the normal washing up.

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

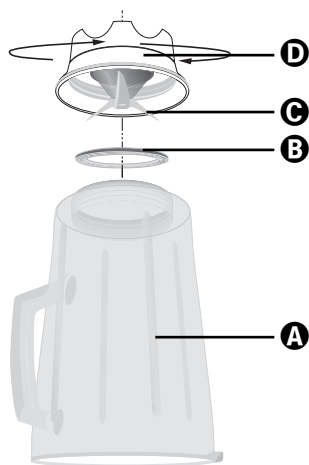
If you clean the liquidiser directly after use, you can often achieve a satisfactory and hygienic level of cleaning with the following alternative:

- ⇒ Fill the mixer jug **3** with 750 ml of water and add a few drops of mild detergent. Close the cover **2** and fit the mixer jug **3** onto the motor block **7**.

Insert the plug into a mains power socket and activate the Ice Crush/Clean operation a few times, such that the cutting blade **4** ploughs through the water at full speed.

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

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



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

- ⇒ Remove the mixer jug **3** from the motor block **7**.
- ⇒ Turn the plastic element **D** of the mixer attachment **3** anti-clockwise, such that it allows itself to be released from the glass element **A**.

⚠ Attention!

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

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

Cleaning the motor block

- ⇒ Use a dry cloth or, at the most, a lightly moistened one for cleaning the plastic surfaces.
- ⇒ At every cleaning check that the contact switch in the receptor for the mixer jug ③ is not blocked by soiling residues. If you cannot dislodge any blockages with the corner of a piece of paper, make contact with Customer Services. Under no circumstances should you use a hard object, this could damage the contact switch.
- ⇒ Remove any possible residues on the underside of the motor block ⑦ only with a dry cloth or a stiff bristled brush. Ensure that nothing can enter through the ventilation opening of the appliance.

After cleaning

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

Storage

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

Disposal



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

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

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

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

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 86045

KOMPERNASS GMBH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni

Stand van de informatie · Last Information Update:

12/2012 · Ident.-No.: SSM550C1092012-2

IAN 86045

