

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BLENDER SSM 550 D1

GB IE

BLENDER

Operating instructions

SE

MIXER

Bruksanvisning

FR BE

BLENDER

Mode d'emploi

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

FI

TEHOSEKOITIN

Käyttöohje

DK

BLENDER

Betjeningsvejledning

NL BE

BLENDER

Gebruiksaanwijzing

IAN 100484

FI DK BE



GB IE

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

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	13
SE	Bruksanvisning	Sidan	23
DK	Betjeningsvejledning	Side	35
FR / BE	Mode d'emploi	Page	45
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	57
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	69



CONTENT	PAGE
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Appliance description	2
Technical data	2
Safety Notices	3
Unpacking	5
Preparing for use	5
Operation	5
Filling and mounting the mixer jug.....	5
Selecting operating speeds.....	5
Filling when in use.....	6
Removing the mixer.....	6
Useful tips	6
Recipes	7
Banana Shake.....	7
Vanilla Shake.....	7
Cappucino Shake.....	7
Tropical Mix.....	7
Nut-Nougat Shake.....	7
Carrot Shake.....	7
Blackcurrant Mix.....	7
Hawaii Shake.....	8
Fruity Pineapple-Strawberry Mix.....	8
Andalusian Cold Soup (Gazpacho).....	8
Cleaning	8
Cleaning the mixer.....	9
Cleaning the motor block.....	10
After cleaning.....	10
Storage	10
Disposal	10
Warranty & Service	10
Importer	11

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,
- processing hot/boiling liquids.

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 submerged 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 service-able 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance shall not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Be careful when handling the appliance. The blades are very sharp!
- Take care when emptying the blender jug! The blades are very sharp!
- Take care when cleaning the appliance! The blades are very sharp!
- Switch the appliance off and disconnect the plug from the power supply before changing accessories or getting hold of parts that move during operation.
- Use the mixer jug only with the supplied motor block!
- Always make sure that the blender is switched off before removing the mixer jug from the motor block!

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 jug **3** and then press the cover **2** firmly back onto the mixer jug **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 mixer 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.

Mix everything at Level 2 until the liquid has a smooth consistency

Cappucino Shake

65 ml cold Espresso (or a very strong coffee)

65 ml Milk

15 g Sugar

65 ml Vanilla ice cream

100 ml 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 mixer 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:

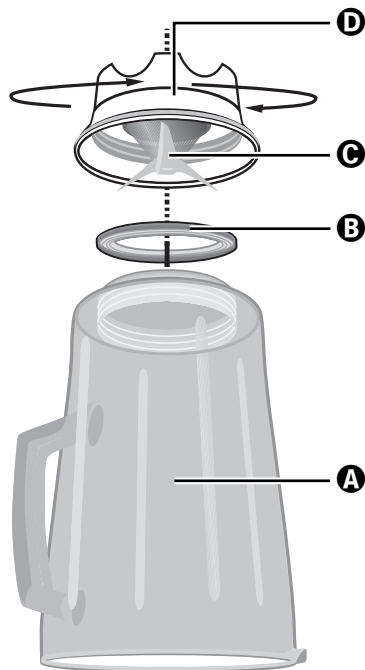
If you clean the liquidiser directly after use, you can often achieve a satisfactory and hygienic level of cleaning with the following alternative:

- ⇒ 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 cutter **4** ploughs through the water at full speed.

Afterwards, rinse the mixer jug **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 the glass part of the mixer jug **3**:



- 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 jug **3** anti-clockwise, such that it allows itself to be released from the glass element **A** of the mixer jug **3**.

⚠ Attention!

Take care with the cutting blades **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 2012/19/EU.

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

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

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

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

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 100484

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 100484

Hotline availability:

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

SISÄLLYSLUETTELO

SIVU

Johdanto	14
Määräystenmukainen käyttö	14
Toimituslaajuus	14
Laitteen kuvaus	14
Tekniset tiedot	14
Turvaohjeet	15
Purkaminen pakkauksesta	17
Pystytys	17
Käyttö	17
Sekoitusosan täyttö ja asentaminen	17
Nopeustason valitseminen	17
Täyttö käytössä	18
Sekoitusosan irrottaminen	18
Hyödyllisiä ohjeita	18
Reseptejä	19
Banaanipirtelö	19
Vaniljapirtelö	19
Cappuccinopirtelö	19
Tropical-sekoitus	19
Pähkinänougatpirtelö	19
Porkkanapirtelö	19
Mustaherukkajuoma	19
Havaijipirtelö	20
Hedelmäinen ananas-mansikkajuoma	20
Andalusialainen kylmä keitto (Gazpacho)	20
Puhdistus	20
Sekoitusosan puhdistaminen	21
Moottorilohkon puhdistaminen	22
Puhdistuksen jälkeen	22
Säilytys	22
Hävittäminen	22
Takuu & huolto	22
Maahantuoja	22

Tehosekoitin

Johdanto

Sydämellinen onnitelumme uuden laitteesi johdosta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ...

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

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ...

- kovien elintarvikkeiden, kuten esim. pähkinöiden, kivien, suurten siementen tai varsien hienontamiseen,
- muiden materiaalien kuin elintarvikkeiden työstämiseen,
- ammatti- tai teollisuuskäyttöön,
- käytettäväksi kosteassa ympäristössä tai ulkona,
- kuumien/kiehuvien nesteiden työstämiseen.

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

Toimituslaajuus


Tarkasta pakkauksen avaamisen jälkeen toimituksen täydellisyys. Toimituslaajuuteen sisältyvät:

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

Laitteen kuvaus

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

Tekniset tiedot

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

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

Turvaohjeet

⚠ Vältäaksesi sähköiskun aiheuttaman hengenvaaran:

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

⚠ Ylikuumennus- ja tulipalovaarojen välttämiseksi:

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

⚠ Onnettomuus- ja loukkaantumisvaarojen välttämiseksi:

- Älä koskaan työnnä kättäsi sekoitinosaan, etenkin sen ollessa käynnissä. Terät ovat äärimmäisen teräviä!
- Älä avaa kantta, kun laite on käytössä. Muutoin elintarvikkeiden palasia voi singota ulos suurella nopeudella!
- On olemassa huomattava loukkaantumisvaara, näiden koskettaessa erittäin nopeasti pyöriviä teriä!
- Älä anna laitteen työskennellä ilman valvontaa, jotta voisit vaaran tullen heti reagoida.
- Lapsia tulee valvoa, jotta varmistettaisiin, etteivät he leiki laitteella.
- Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen purkamista tai puhdistamista.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
- Henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai jolla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Käsittele laitetta varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!
- Ole varovainen sekoitusosaa tyhjentäessäsi! Terät ovat erittäin teräviä!
- Ole varovainen laitetta puhdistaessasi! Terät ovat erittäin teräviä!
- Sammuta laite ja vedä pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisäosia tai kosket käytön aikana liikkuviin osiin.
- Käytä sekoitinosaa vain mukana tulevan moottorilohkon kanssa!
- Varmista, että sekoitin on kytketty pois päältä, ennen kuin nostat sekoitinosan pois moottorilohkolta!

Purkaminen pakkauksesta

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

Pystytys

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

⇒ Pystytä laite niin, että ...

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

Käyttö

Varoitus!

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

Siksi:

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

Sekoittinosan täyttö ja asentaminen

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

Nopeustason valitseminen

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

⇒ Kytke katkaisin 5 asentoon ...

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

i Ohje

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

Täyttö käytössä

⚠ Varoitus!

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

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

Voidaksesi täyttää sekoittimeen jotakin käytön aikana ...

- ⇒ kierrä täyttökorkki 1 ylös vastapäivään ja irrota se.
- ⇒ Täytä ainekset.
- ⇒ Työnnä lopuksi täyttökorkki 1 takaisin kannen aukkoon ja kierrä se kiinni myötäpäivään.

Sekoittinosaan irrottaminen

Kun täytettyjen elintarvikkeiden työstäminen on lopetettu:

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

Hyödyllisiä ohjeita

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

i Ohje

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

Reseptejä

Banaanipirtelö

2 banaania

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

1/2 l maitoa

1 tilkka sitruunamehua

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

Vaniljapirtelö

1/4 l maitoa

250 g vaniljajäätelöä

1 1/4 dl jääkuutioita

1 1/2 teelusikallista sokeria

Murskaa jääkuutiot asetuksella Ice Crush/Clean. Täytä loput ainekset sekoittimeen. Sekoita aineksia niin pitkään tasolla 2, kunnes tuloksena on tasainen neste.

Cappuccinopirtelö

65 ml kylmää espressoa

(tai erittäin vahvaa kahvia)

65 ml maitoa

15 g sokeria

65 ml vaniljajäätelöä

1 dl murskattuja jääkuutioita

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

Tropical-sekoitus

1 1/4 dl ananasmehua

0,6 dl papaijamehua

0,5 dl appelsiinimehua

1/2 pieni tölkki persikoita mehuineen

1 1/4 dl jääkuutioita

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

Pähkinänougatpirtelö

1/2 l maitoa

200 g pähkinänougatlevitettä

1 pallo vaniljajäätelöä

1/2 dl kermaa

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

Porkkanapirtelö

3 dl omenamehua

5 dl porkkanamehua

4 ruokalusikallista öljyä (vehnänalkio- tai rapsiöljyä)

4 ruokalusikallista sitruunamehua

Inkiväärijuuhetta

Pippuria

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

Mustaherukkajuoma

1 teelusikallista hunajaa

2 banaania

2,5 dl piimää

2,5 dl mustaherukkamehua

Lisää kaikki ainekset sekoittimeen ja sekoita kaikki hyvin tasolla 3.

Havaijipirtelö

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

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

Hedelmäinen ananas-mansikkajuoma

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

Murskaa jääkuutiot asetuksella Ice Crush/Clean. Pese mansikat ja poista kanta ja lehdet. Soseuta ne tasolla 2. Lisää sitten loput ainekset ja sekoita kaikki tasolla 1.

Andalusialainen kylmä keitto (Gazpacho)

1/2 kurkku
1 pihvitomaatti
1 vihreä paprika
1/2 sipuli
1 valkosipulin kynsi
1/2 vehnäsämpylä
1/2 teelusikallista suolaa
1 teelusikallinen punaviinietikkaa
1 ruokalusikallinen oliiviöljyä

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

Tarjoile keitto leivän kanssa.

Ohje

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

Ohje

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

Puhdistus

Varo!

Ennen tehosekoittimen ja sen osien puhdistamista:

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



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

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

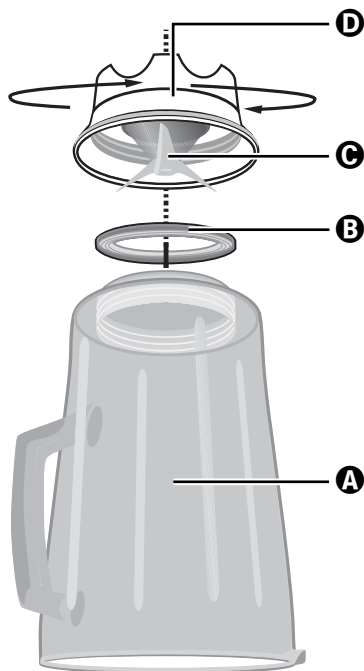
Sekoittimen puhdistaminen

- ⇒ Puhdista sekoitinosa ③ ainoastaan pitkävärtisellä astianpesuharjalla niin, jotta et loukkaa itseäsi teriin ④.
- ⇒ Jos lika ei irtoa, voit myös puhdistaa sekoittimenosa ③ astianpesukoneessa. Pura tätä varten sekoittinosa ③ aina myöhemmin kuvatulla tavalla.
- ⇒ Puhdista kansi ② ja täyttökorkki ① astianpesukoneessa tai tiskatessasi.

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

- ⇒ Täytä sekoittinosaan ③ 750 ml vettä ja lisää siihen muutama tippa mietoa astianpesuainetta. Sulje kansi ② ja aseta sekoittinosa ③ moottorilohkelle ⑦.
- Työnnä verkkopistoke pistorasiaan ja käytä Ice Crush/Clean -toimintoa pari kertaa niin, että leikkuuterä ④ pyörii vedessä suurimmalla kierrosnopeudella.
- Huuhtele sen jälkeen sekoittinosa ③ runsaalla puhtaalla vedellä, jotta kaikki astianpesuainejäämät saadaan poistettua.

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



- Ⓐ Lasiosa
- Ⓑ Tiivisterengas
- Ⓒ Terä
- Ⓓ Muoviosa

- ⇒ Irrota sekoittinosa ③ moottorilohkelta ⑦.
- ⇒ Kierrä sekoittimenosa ③ muoviosaa ⑨ vastapäivään niin, että se irtoaa sekoittimenosa ③ lasiosasta ①.

⚠ **Huomio!**

Käsittele teriä ④ varovasti. Ne ovat erittäin teräviä. Loukkaantumisaara!

- ⇒ Puhdista molemmat osat perusteellisesti miedossa saippuavedessä tai astianpesukoneessa.
- ⇒ Aseta sekoittimenosa ③ muoviosa ⑨ jälleen sekoittimenosa ③ lasiosalle ①. Varmista, että tiivisterengas ⑦ on paikoillaan.

Moottorilohkon puhdistaminen

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

Puhdistuksen jälkeen

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

Säilytys

- ⇒ Jos et käytä tehosekoitinta pidempään, puhdistase perusteellisesti (katso luku "Puhdistaminen").
- ⇒ Kiedo virtajohto ❹ moottorilohkon ❷ pohjassa olevaan johtokelaan ❸.
- ⇒ Säilytä tehosekoitinta viileässä, kuivassa paikassa.

Hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2012/19/EU kanssa.

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



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.

Takuu & huolto

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

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

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

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön. Väärä tai asiaton käyttö, väkivaltaisen käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

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

FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 100484

Palvelupuhelin:

Maanantaista perjantaihin klo 8:00 – 20:00 (CET)

Maahantuoja

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

Innehållsförteckning	Sidan
Inledning	24
Föreskriven användning	24
Leveransens omfattning	24
Beskrivning	24
Tekniska data	24
Säkerhetsanvisningar	25
Uppackning	27
Uppställning	27
Användning	27
Fylla på och montera mixerbehållaren.....	27
Välja hastighet.....	27
Påfyllning under drift.....	28
Ta av mixerbehållaren.....	28
Användbara tips	28
Recept	29
Bananshake	29
Vaniljshake.....	29
Cappucinoshake	29
Tropisk mix	29
Nötnougatshake.....	29
Morotsshake	29
Svartvinbärsmix	29
Hawaiiishake.....	30
Fruktig ananas-jordgubbs-mix	30
Kall andalusisk soppa (gazpacho)	30
Rengöring	30
Rengöra mixerbehållaren	31
Rengöra motorblocket	32
Efter rengöringen	32
Förvaring	32
Kassering	32
Garanti & Service	32
Importör	33

MIXER

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt. Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaserering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här apparaten är avsedd för ...

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

Den här produkten är inte avsedd för att...

- att hacka sönder hårda livsmedel, som t ex nötter, kärnor, stora korn eller stjälkar,
- att bearbeta andra material än livsmedel,
- att användas yrkesmässigt eller industriellt,
- att användas i fuktig miljö eller utomhus,
- bearbeta het/kokande vätska.

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

Leveransens omfattning


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

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

Beskrivning

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

Tekniska data

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

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

Säkerhetsanvisningar

⚠ För att undvika risken för livsfarliga elchocker:

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

⚠ För att undvika överhettning och eldsvåda:

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

⚠ För att undvika olyckor och skador:

- Stick aldrig in händerna i mixerbehållaren, särskilt inte om mixern är påkopplad. Knivarna är mycket vassa!
- Öppna inte locket när apparaten är påkopplad. Då kan innehållet i behållaren spruta ut ur behållaren med hög hastighet!
- Stick aldrig in bestick, slevar eller liknande föremål i mixerbehållaren när apparaten är påkopplad. Det finns risk för allvarliga personskador om föremålet kommer i kontakt med de snabbt roterande knivarna!
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påkopplad så att du kan reagera direkt om det uppstår en farlig situation.
- Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.
- Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen.
- Produkten får aldrig vara ansluten till elnätet när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- Produkten får inte användas av barn.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Var försiktig när du hanterar produkten. Knivarna är mycket vassa!
- Var försiktig när du tömmer mixern! Knivarna är mycket vassa!
- Var försiktig när du rengör produkten! Knivarna är mycket vassa!
- Stäng av produkten och dra ut kontakten innan du byter tillbehör eller tar i delar som rör sig under driften.
- Använd endast mixerbehållaren tillsammans med medföljande motorblock!
- Försäkra dig alltid om att mixern är avstängd innan du lyfter av mixerbehållaren från motorblocket!

Uppackning

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

Uppställning

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

⇒ Ställ apparaten så ...

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

Användning

⚠ **Varning!**

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

Därför:

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

Fylla på och montera mixerbehållaren

⇒ Lyft av mixerbehållaren ③ från motorblocket ⑦ och ta av locket ②.

⇒ Fyll mixerbehållaren ③ och tryck sedan fast locket ② på behållaren ③ igen. Kontrollera att mixertillsatsens ③ pip är stängd.

⇒ Sätt sedan det lilla locket ① över öppningen i behållarens lock och vrid medsols för att skruva fast det.

⇒ Sätt den fyllda och stängda mixerbehållaren ③ på motorblocket ⑦. Vrid behållaren ③ en aning tills det går att trycka ner den. Motorn kan bara starta om mixerbehållaren ③ sitter helt rätt på motorblocket.

Välja hastighet

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

⇒ Sätt brytaren 5 på ...

- **steg 1 - 3**

för flytande och halvfasta livsmedel, för att blanda, mosa och röra

- **steg 3 - 5**

för att bearbeta fastare livsmedel eller för att hacka

- **Taso Ice Crush / Clean**

Kort, kraftig pulsdraft, t ex för att krossa isbitar eller för rengöring. Kytkin 5 ei lukitu tähän asentoon, jotta moottori ei ylikuormitu. Pidä kytkin 5 siksi vain lyhyesti tässä asennossa.

i Ohje

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

Påfyllning under drift

⚠ Varning!

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

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

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

⇒ skruvar du loss locket 1 över påfyllningsöppningen genom att vrida motsols och tar av det.

⇒ Fyll i ingredienserna.

⇒ Sätt sedan tillbaka locket 1 över öppningen igen och skruva fast det genom att vrida medsols.

Ta av mixerbehållaren

När innehållet i mixerbehållaren bearbetats färdigt:

⇒ Sätter du först brytaren 5 på läge Av (OFF) och drar ut kontakten.

⇒ Vänta tills motorn stannat innan du lyfter mixerbehållaren 3 rakt upp för att ta av den. Du behöver inte vrida på behållaren 3 för att kunna ta av den.

Användbara tips

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

i Observera

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

Recept

Bananshake

2 bananer

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

1/2 liter mjölk

Lite citronsaft

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

Vaniljshake

1/4 liter mjölk

250 g vaniljglass

1,25 dl isbitar

1 1/2 tsk socker

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean. Tillsätt sedan övriga ingredienser i mixern. Mixa allt till en jämn smet. Mixa allt på läge 2 tills vätskan blir slät.

Cappucinoshake

0,65 dl kall espresso (eller jättestarkt kaffe)

0,65 dl mjölk

15 g socker

0,65 dl vaniljglass

1 dl krossad is

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

Tropisk mix

1,25 dl ananasjuice

0,6 dl papayajuice

0,5 dl apelsinjuice

1/2 liten burk persikor i egen juice

1,25 dl isbitar

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean.

Häll alla ingredienserna i mixern och mixa på steg 3.

Nötougatshake

1/2 liter mjölk

200 g nötougatcreme

1 kula vaniljglass

0,5 dl grädde

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

Morotsshake

3 dl äppeljuice

5 dl morotssaft

4 msk olja (vetegrodds- eller rapsolja)

4 msk citronsaft

Malen ingefära

Peppar

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

Svartvinbärsmix

2 tsk honung

2 bananer

1/4 liter kärnmjölk

1/4 liter svartvinbärssaft

Häll alla ingredienserna i mixern och mixa på steg 3.

Hawaiiishake

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

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

Fruktig ananas-jordgubbs-mix

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

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

Kall andalusisk soppa (gazpacho)

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

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

Information

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

Information

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

Rengöring

Akta!

Innan du rengör mixern och dess delar:

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



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

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

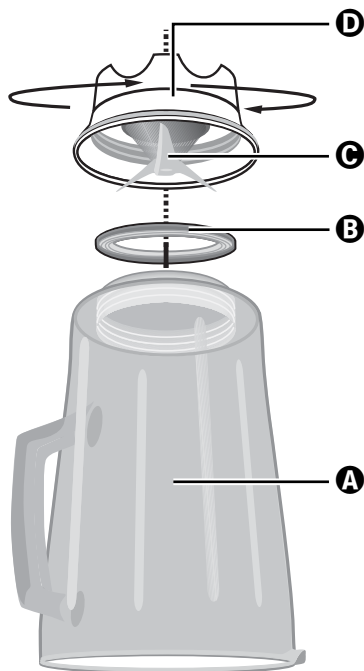
Rengöra mixerbehållaren

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

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

- ⇒ Fyll mixern **3** med 750 ml vatten och tillsätt några droppar diskmedel. Stäng locket **2** och sätt mixern **3** på motorblocket **7**. Sätt kontakten i uttaget och tryck på Ice Crush/Clean några gånger så att kniven **4** plöjer igenom vattnet på maximalt varvtal. Skölj sedan ur mixern **3** noga med rent vatten tills alla spår av diskmedlet försvinner.

Om smutsen inte lossnar kan du ta av behållarens **3** underdel av plast med knivarna **4** från glasdel **A**:



- A** Glasdel
- B** Tätningring
- C** Kniv
- D** Plastdel

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

⚠ **Akta!**

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

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

Rengöra motorblocket

- ⇒ Använd en torr eller möjligtvis något fuktig trasa för att torka av plasthöljet.
- ⇒ Kontrollera alltid så att kontakten i fästet för mixer-kannan ③ inte blockeras av matrester och smuts när du rengör apparaten. Om det inte går att ta bort smutsen med hörnet av ett papper ska du kontakta kundtjänst. Använd absolut inte några hårda föremål för att försöka ta bort smuts, då kan kontakten skadas.
- ⇒ Om mixern blir smutsig på undersidan ⑦ ska du bara torka av den med en torr trasa eller en damppensel. Akta så att du inte petar in smuts i ventilationsöppningarna.

Efter rengöringen

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

Förvaring

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

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna. Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2012/19/EU.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti & Service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garanti tiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garanti tiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 100484

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 100484

Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 - 20.00 (CET)

Importör

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

INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Indledning	36
Bestemmelsesmæssig anvendelse	36
Medfølger ved køb	36
Beskrivelse af bordblenderen	36
Tekniske data	36
Sikkerhedsanvisninger	37
Udpakning	39
Opstilling	39
Betjening	39
Påfyldning og montering af kanden.....	39
Valg af hastighedstrin	40
Påfyldning under funktion.....	40
Aftagning af blenderkanden.....	40
Nyttige tips	40
Opskrifter	41
Banan-shake	41
Vanille-shake	41
Cappuccino-shake	41
Tropical-mix	41
Nødde-nougat-shake	41
Gulerods-shake.....	41
Solbær-mix	41
Hawaii-shake	42
Lækker ananas-jordbær-mix.....	42
Andalusisk kold suppe (gazpacho)	42
Rengøring	42
Rengøring af blenderkanden	43
Rengøring af motorblok.....	44
Efter rengøring.....	44
Opbevaring	44
Bortskaffelse	44
Garanti & Service	44
Importør	44

Blender

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Denne maskine er beregnet til ...

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

Dette produkter ikke beregnet til ...

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

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

Medfølger ved køb

Kontrollér efter udpakning, at alle dele følger med.


Følgende skal forefindes:

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

Beskrivelse af bordblenderen

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

Tekniske data

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

Korttidsdriften angiver, hvor længe man kan bruge maskinen, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne tid for korttidsdrift skal maskinen slukkes, indtil motoren er kølet ned til rumtemperatur.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ For at undgå livsfare på grund af elektrisk stød:

- Sørg for, at motorblokken, strømkablet eller strømstikket aldrig dyppes ned i vand eller andre væsker.
- Brug kun maskinen i tørre rum, aldrig udendørs eller i fugtige omgivelser.
- Sørg for, at el-ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke klemmes eller på anden måde beskadiges.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en reparatør, så farlige situationer undgås.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for maskinen, da der stadig er spænding på maskinen, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, at maskinen er i fejlfri stand, inden du bruger den første gang. Maskinen må ikke anvendes, hvis der kan ses skader på især motorblokken eller blenderkanden af glas.
- Træk straks strømstikket ud af stikkontakten, hvis du mærker usædvanlig støj eller lugt, eller hvis du bliver opmærksom på, at maskinen ikke fungerer rigtigt.

⚠ Sådan undgår du fare for overophedning og brandfare:

- Brug ikke maskinen på steder, hvor solen skinner direkte på den, eller i nærheden af apparater, der udvikler varme.
- Fyld aldrig kogende væske i blenderkanden! Lad først væsken køle ned til håndvarm temperatur. Ellers kan maskinen overophedes og blenderens glaskande sprænges!
- Brug aldrig maskinen, når den er tom – altså uden ingredienser i blandebeholderen.

⚠ *Sådan undgår du fare for uheld og personskader:*

- Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden og slet ikke, når den er i funktion. Knivene er ekstremt skarpe!
- Åbn ikke låget, når maskinen er i brug. Ellers kan fødevarer slynges ud med høj hastighed!
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse dele rører ved knivene, som drejer sig meget hurtigt!
- Lad ikke maskinen køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.
- Der skal holdes opsyn med børn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- Misbrug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Hvis produktet ikke er under opsyn, skal det altid afbrydes fra strømforsyningen, før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Produktet må ikke bruges af børn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Vær forsigtig ved arbejde med meget varmt fedtstof. Knivene er meget skarpe!
- Vær forsigtig ved tømning af mixerkanden! Knivene er meget skarpe!
- Vær forsigtig ved rengøring af produktet! Knivene er meget skarpe!
- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før du skifter tilbehøret eller rører ved dele, som bevæger sig under brug.
- Brug kun blenderkanden med den medfølgende motorblok!
- Vær sikker på, at blenderen altid er slukket, inden du fjerner blenderkanden fra motorblokken!

Udpakning

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

Opstilling

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

⇒ Stil maskinen, så ...

- så ledningen **6** føres gennem åbningen på bagsiden,
- du hurtigt kan få fat i strømstikket, så du kan trække det ud af stikkontakten i tilfælde af fare,
- Den står stabilt og skridsikkert, og sugekopperne sidder godt fast, så vibrationerne ikke kan få blenderen til at vælte,
- ledningen ikke ligger **6** på arbejdspladsen, så maskinen kan vælte, fordi der trækkes i ledningen.

Betjening

⚠ **Advarsel!**

Motoren slukkes, så snart blenderkanden **3** fjernes fra motorblokken **7**. Derved kan man overse, at maskinen stadig er tændt. Når kanden **3** sættes på igen, starter motoren op, uden at du regner med det:

Derfor:

- Sæt først strømstikket i stikkontakten, når blenderkanden **3** er fyldt op og sat på.
- Kontrollér altid, at maskinen er slukket eller strømstikket trukket ud, før du sætter kanden på.
- Sluk først, træk strømstikket ud, og vent, indtil motoren står stille, før du tager kanden **3** af.

Påfyldning og montering af kanden

- ⇒ Tag mixerdelen **3** af motorblokken **7**, og fjern låget **2**.
- ⇒ Fyld mixerdelen **3**, og sæt derefter låget **2** fast på mixerdelen **3** igen. Sørg for, at hældetuden på mixerdelen **3** er lukket.
- ⇒ Sæt påfyldningslåget **1** ned i lågets åbning, og luk det ved at dreje i urets retning.
- ⇒ Sæt den fyldte og lukkede kande **3** på motorblokken **7**. Drej kanden **3** let, til du kan trykke den ned. Motoren kan kun starte, hvis kanden **3** er sat rigtigt på.

Valg af hastighedstrin

Når kanden ③ er fyldt og står lukket på motorblokken ⑦, kan du tænde for maskinen.

⇒ Stil kontakten ⑤ på ...

- trin 1 - 3

for flydende eller mellemfaste fødevarer, som skal blendes, pureres eller røres

- trin 3 - 5

for fastere fødevarer eller for at findele

- Stufe Ice Crush/Clean

for kort, kraftig impulsfunktion, f.eks. knusning af isterninger eller til rengøring. Kontakten ⑤ låses ikke i denne stilling, så motoren ikke overbelastes. Hold derfor kun kontakten ⑤ kortvarigt på denne stilling.

ⓘ Bemærk

Fyld mixerdelen ③ maksimalt med 180 g isterninger. Ellers finder apparatet ikke isterningerne optimalt.

Påfyldning under funktion

⚠ Advarsel!

Hvis du vil fylde på, mens maskinen er i gang, må du kun gøre det ved at åbne påfyldningslåget ①, som er beregnet til dette.

- Åbn aldrig låget ②. Fødevarerne kan flyve ud med høj hastighed!
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden ③, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene ④, som drejer sig meget hurtigt!

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

⇒ dreje påfyldningslåget ① mod urets retning og tage det af.

⇒ Udfyld ingredienser.

⇒ Sætte påfyldningslåget ① på igen i lågets åbning og dreje det i urets retning.

Aftagning af blenderkanden

Når du er færdig med bearbejdningen af de påfyldte fødevarer:

⇒ Stil altid først kontakten ⑤ på slukstillingen ("OFF"), og træk strømskikket ud.

⇒ Vent, indtil motoren står stille, før du løfter kanden ③ lige op og af. Du behøver ikke at dreje blenderkanden ③.

Nyttige tips

- For at opnå de bedste resultater ved purering af faste ingredienser skal du kun tilsætte små portioner ad gangen i stedet for at fylde en stor mængde i på én gang ③.
- Hvis du vil forarbejde faste ingredienser, skal du skære dem i små stykker (2-3 cm).
- Når du blender flydende ingredienser, skal du først begynde med en lille mængde væske. Tilsæt derefter mere væske lidt efter lidt gennem åbningen i låget.
- Hvis du lægger hånden på den lukkede bordblender, mens den er i gang, kan du stabilisere maskinen.
- Hvis du vil røre faste eller meget tyktflydende levnedsmidler, kan det være en fordel at anvende impulsfunktionen, så skærekniven ④ ikke sætter sig fast.

ⓘ Bemærk

Brug ikke maskinen til at fremstille f.eks. stødt melis ved at findele kogesalt, raffineret sukker eller hvidt sukker.

Opskrifter

Banan-shake

2 bananer

ca. 2 spsk. sukker (afhængigt af, hvor modne bananerne er og den personlig smag)

1/2 l mælk

1 stænk citronsaft

Skræl bananerne, og purer dem på trin 2. Tilsæt mælken lidt efter lidt og derefter sukkeret og citronsaften. Bland det hele, indtil det er ensartet flydende. Server shaken kølet med is.

Vanille-shake

1/4 l mælk

250 g vanilleis

125 ml isterninger

1 1/2 tsk sukker

Knus isterningerne på trinet Crush/Clean. Fyld resten af ingredienserne i blenderen. Bland det hele på trin 2, indtil der dannes en jævn væske.

Cappucino-shake

65 ml kold espresso (eller meget stærk kaffe)

65 ml mælk

15 g sukker

65 ml vanilleis

100 ml knuste isterninger

Knus isterningerne på trinet Crush/Clean. Tilsæt espressoen, mælken og sukkeret. Bland det hele på trin 2, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt til sidst vanilleisen, og bland det kort på trin 1.

Tropical-mix

125 ml ananassaft

60 ml papayasaft

50 ml appelsinsaft

1/2 lille dåse ferskner med saft

125 ml isterninger

Knus isterningerne på trinet Crush/Clean.

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

Nødde-nougat-shake

1/2 l mælk

200 g nødde-nougat-creme

1 kugle vanilleis

50 ml fløde

Bland alle ingredienserne i blenderen på trin 3, til det hele er blandet godt.

Gulerods-shake

300 ml æblejuice

500 ml gulerodssaft

4 spsk olie (hvedekim- eller rapsolie)

4 spsk citronsaft

Stødt ingefær

Peber

Hæld æblejuice, olie og citronsaft i blenderen, og bland det hele på trin 2. Tilsæt derefter gulerodssaften, og bland det på trin 2. Smag så shaken til med stødt ingefær og peber.

Solbær-mix

2 tsk honning

2 bananer

1/4 l kærnemælk

1/4 liter solbærsaft

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

Hawaii-shake

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

Skræl bananerne, og purer dem på trin 2. Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland dem på trin 1.

Lækker ananas-jordbær-mix

250 ml ananassaft
200 g jordbær
300 ml æblejuice
4 isterninger

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

Andalusisk kold suppe (gazpacho)

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

Skær grønsagerne i ca. 2 cm store stykker. Hæld først tomaterne og derefter agurkerne i blenderen. Purer det hele på trin 3. Hæld resten af ingredienserne i, og purer/bland det hele på trin 3, til det bliver til en ensartet suppe. Server med brød.

Bemærk

Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.

Bemærk

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

Rengøring

Forsigtig!

Før du rengør bordblenderen og dens dele:

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



Motorblokken **7** må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker. Herved opstår der livsfare på grund af elektrisk stød, og maskinen kan ødelægges.

- Åbn aldrig maskinens kabinet. Der kan opstå livsfare på grund af elektriske stød.
- Afmontér aldrig knivene **4**, og stik aldrig fingrene ned i blenderkanden **3**. Knivene **4** er ekstremt skarpe!
- Anvend ingen opløsnings- eller skuremidler til plastsiderne, da de kan beskadiges.

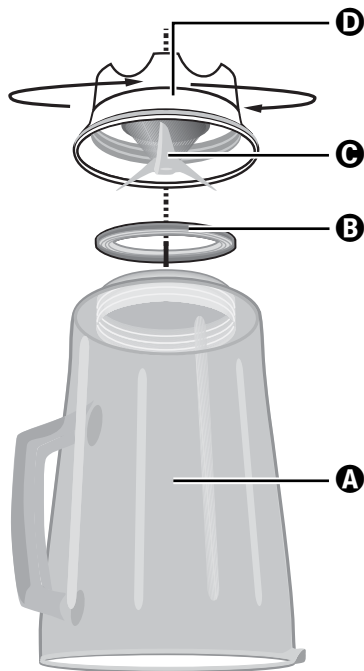
Rengøring af blenderkanden

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

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

- ⇒ Fyld blenderdelen **3** med 750 ml vand, og tilsæt nogle dråber af et mildt opvaskemiddel. Luk låget **2**, og sæt blenderdelen **3** på motordelen **7**. Sæt stikket i stikkontakten, og aktivér Ice Crush/Clean-funktionen nogle gange, så kniven **4** kører gennem vandet med højeste hastighed. Skyl derefter blenderdelen **3** med rent vand, så sæberesterne fjernes helt.

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



- A** Glasdel
- B** Tætningsring
- C** Kniv
- D** Plastdel

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

⚠ **Obs!**

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

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

Rengøring af motorblok

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

Efter rengøring

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

Opbevaring

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

Bortskaffelse



Kom under ingen omstændigheder afspilleren i det normale husholdningsaffald. Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU.

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



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti & Service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garanti-tilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

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

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

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

Når garanti-perioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 100484

Åbningstid for hotline:

Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

SOMMAIRE

PAGE

Introduction	46
Usage en bonne et due forme	46
Accessoires fournis	46
Description de l'appareil	46
Caractéristiques techniques	46
Instructions relatives à la sécurité	47
Déballage	49
Installation	49
Utilisation	49
Remplir et monter le bol mixeur.....	49
Sélectionner le niveau de vitesse	49
Remplissage en marche.....	50
Déposer le bol mixeur.....	50
Remarques utiles	50
Recettes	51
Shake à la banane	51
Shake à la vanille	51
Shake au cappuccino.....	51
Mix tropical	51
Shake à la nougatine	51
Shake aux carottes	51
Mix de cassis.....	51
Shake Hawaïi	52
Mix fruité ananas-fraise	52
Soupe froide andalouse (gazpacho)	52
Nettoyage	52
Nettoyage du bloc mixeur	53
Nettoyage du bloc moteur.....	54
Après nettoyage.....	54
Rangement de l'appareil	54
Mise au rebut	54
Garantie & service après-vente	54
Importateur	55

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,
- traiter des liquides chauds/bouillants.

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.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon de raccordement à l'écart des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Soyez prudent en manipulant l'appareil. Les lames sont très aiguisées !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz la pièce rapportée de batteur. Les lames sont très aiguisées !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! Les lames sont très aiguisées !
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche réseau avant de remplacer des accessoires ou de saisir des pièces mobiles lors du fonctionnement.
- Utilisez le bol mixeur exclusivement avec le bloc moteur compris dans la livraison !
- Assurez-vous que le mixer soit toujours éteint avant de retirer le bol mixeur du bloc moteur !

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.

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 le bol mixeur ③ du bloc moteur ⑦ et enlever le couvercle ②.
- ⇨ Remplir le bol mixeur ③ puis remettre en place le couvercle ② sur le bol 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.

① Remarque

Remplissez le bol mixeur 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 l'interrupteur 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 bol mixeur 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 la lame ④ ne bloque.

① 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 sur niveau 2 jusqu'à obtention d'un liquide uniforme.

Shake au cappuccino

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 **7**, 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 **4** et ne manipulez jamais l'intérieur du bol mixeur **3**. Les lames **4** sont extrêmement tranchantes !
- N'utilisez pas de produit solvant ou récurant pour les surfaces en plastique afin de ne pas les endommager.

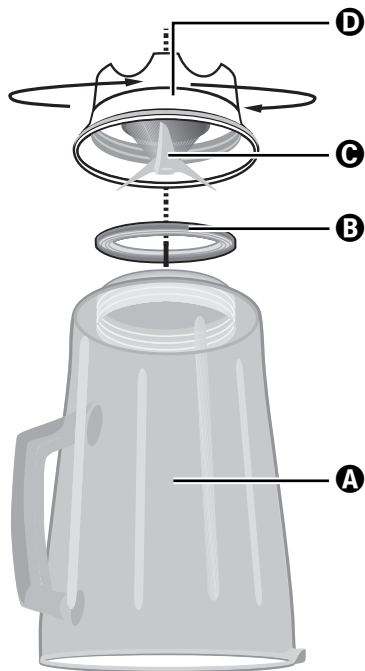
Nettoyage du bloc mixeur

- ⇨ 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 bol mixeur ③ avec 750 ml d'eau et ajoutez quelques gouttes de détergent doux. Refermez le couvercle ② et placez le bol 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 bol 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 :



- Ⓐ Pièce en verre
- Ⓑ Joint d'étanchéité
- Ⓒ Lames
- Ⓓ Pièce en plastique

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

Attention !

Manipulez les lames **C** 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 **D** du bol mixeur **3** sur la pièce de verre **A** du bol mixeur **3**. Veillez à mettre en place correctement le joint d'étanchéité **B**.

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 **3** 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 **7** 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 **6** secteur autour de l'enroulement du cordon d'alimentation **8** sur le bas du bloc-moteur **7**.
- ⇨ 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 2012/19/EU.

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

Veillez 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.

Veillez 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 100484

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 100484

Heures de service de notre hotline :

du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Importateur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJDEN

Inleiding	58
Gebruik in overeenstemming met bestemming	58
Inhoud van de verpakking	58
Apparaatbeschrijving	58
Technische gegevens	58
Veiligheidsvoorschriften	59
Uitpakken	61
Plaatsen	61
Bediening	61
Mix-opzetstuk vullen en monteren.....	61
Snelheid kiezen.....	61
Vullen tijdens bedrijf.....	62
Mix-opzetstuk afnemen.....	62
Nuttige tips	62
Recepten	63
Bananen-shake.....	63
Vanille-shake.....	63
Cappuccino-shake.....	63
Tropical-mix.....	63
Noten-nougat-shake.....	63
Wortel-shake.....	63
Zwarte bessen-mix.....	63
Hawaii-shake.....	64
Fruitige ananas-aardbei-mix.....	64
Andalusische koude soep (Gazpacho).....	64
Reinigen	64
Mix-opzetstuk reinigen.....	65
Motorblok reinigen.....	66
Na het reinigen.....	66
Opbergen	66
Milieurichtlijnen	66
Garantie & service	66
Importeur	67

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,
- de verwerking van hete/kokende vloeistoffen.

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
Nominiaal 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.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Ga voorzichtig om met het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- Wees voorzichtig bij het legen van de kom. De messen zijn zeer scherp!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- Schakel het apparaat uit en haal de netstekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het bedrijf bewegen.
- Gebruik het mix-opzetstuk uitsluitend met het meegeleverde motorblok.
- Vergewis u ervan dat de mixer uitgeschakeld is voordat u het mix-opzetstuk van het motorblok afhaalt

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. Meng alles zo lang op stand 2 tot er 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.

Fruitige 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 receptsuggeraties 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.

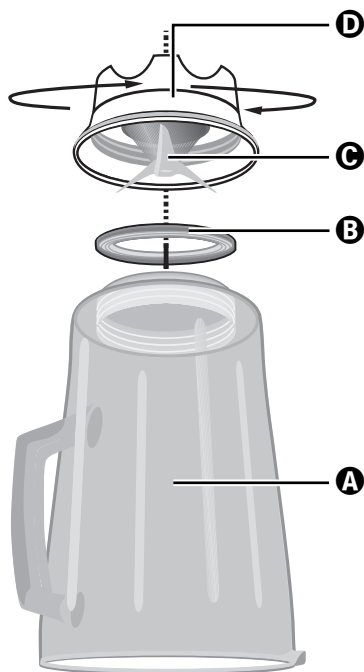
Mix-opzetstuk reinigen

- ⇒ 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**.
Steek 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** Sluitring
- 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 **3** 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 2012/19/EU.

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.

(NL) Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 100484

(BE) Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 100484

Bereikbaarheid hotline:

Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung 70

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 70

Lieferumfang 70

Gerätebeschreibung 70

Technische Daten 70

Sicherheitshinweise 71

Auspacken 73

Aufstellen 73

Bedienen 73

Mixaufsatz befüllen und montieren.....73

Geschwindigkeitsstufe wählen.....73

Einfüllen im Betrieb.....74

Mixaufsatz abnehmen.....74

Nützliche Hinweise 74

Rezepte 75

Bananen-Shake.....75

Vanille-Shake.....75

Cappuccino-Shake.....75

Tropical-Mix.....75

Nuss-Nougat-Shake.....75

Möhren-Shake.....75

Johannisbeer-Mix.....75

Hawaii-Shake.....76

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix.....76

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho).....76

Reinigen 76

Mixaufsatz reinigen.....77

Motorblock reinigen.....78

Nach dem Reinigen.....78

Aufbewahren 78

Entsorgen 78

Garantie und Service 78

Importeur 79

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,
- das Verarbeiten von heißen/kochenden Flüssigkeiten.

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

Lieferumfang


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

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

Gerätebeschreibung

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb.
Die Messer sind extrem scharf!
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls können Lebensmittelteile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Messer berühren!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät. Die Messer sind sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.
- Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!
- Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!

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 Dosierkappe **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.

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 Dosierkappe **1** öffnen.

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

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

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

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

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

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.

Rezepte

Bananen-Shake

2 Bananen

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

1/2 Liter Milch

1 Spritzer Zitronensaft

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

Servieren Sie den Shake eisgekühlt.

Vanille-Shake

1/4 Liter Milch

250 g Vanilleeis

125 ml Eiswürfel

1 1/2 Teelöffel Zucker

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

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 durch elektrischen Schlag entstehen 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.

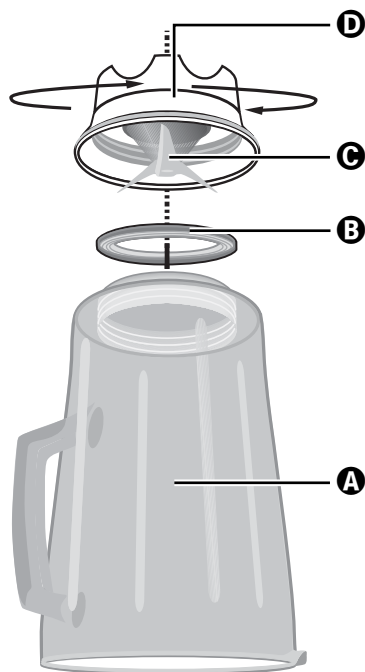
Mixaufsatz reinigen

- ⇨ 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 Dosierkappe **1** in der Spülmaschine oder beim normalen Geschirrspülen.

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

- ⇨ Füllen Sie den Mixaufsatz **3** mit 750 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen 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 das Plastikteil **D** des Mixaufsatzes **3** gegen den Uhrzeigersinn, so dass es 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 das Plastikteil **D** des Mixaufsatzes **3** wieder auf den Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3**. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **B** eingesetzt ist.

Motorblock reinigen

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

Nach dem Reinigen

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

Aufbewahren

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

Entsorgen



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

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.

Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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.: 0800 5435 111

(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 100484

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 100484

CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 100484

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

04/2014 · Ident.-No.: SSM550D1-032014-1

IAN 100484