

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BLENDER SSM 550 D1

FR BE

BLENDER

Mode d'emploi

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

GB

BLENDER

Operating instructions

IAN 100484

FR



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.

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

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	13
GB	Operating instructions	Page	25



SOMMAIRE	PAGE
Introduction	2
Usage en bonne et due forme	2
Accessoires fournis	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Instructions relatives à la sécurité	3
Déballage	5
Installation	5
Utilisation	5
Remplir et monter le bol mixeur	5
Sélectionner le niveau de vitesse	5
Remplissage en marche	6
Déposer le bol mixeur	6
Remarques utiles	6
Recettes	7
Shake à la banane	7
Shake à la vanille	7
Shake au cappuccino	7
Mix tropical	7
Shake à la nougatine	7
Shake aux carottes	7
Mix de cassis	7
Shake Hawaïi	8
Mix fruité ananas-fraise	8
Soupe froide andalouse (gazpacho)	8
Nettoyage	8
Nettoyage du bloc mixeur	9
Nettoyage du bloc moteur	10
Après nettoyage	10
Rangement de l'appareil	10
Mise au rebut	10
Garantie & service après-vente	10
Importateur	11

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

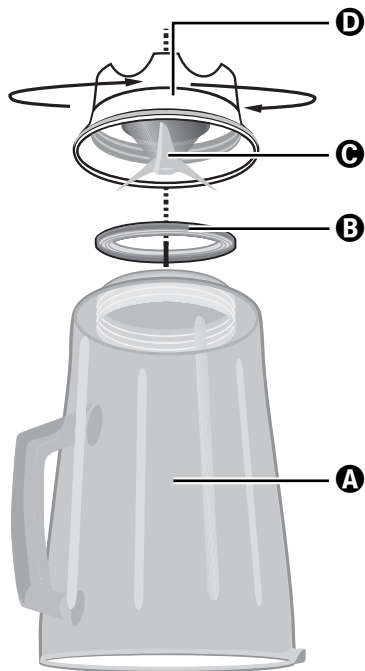
Nettoyage du bloc mixeur

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

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

- ⇨ Remplissez le 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 :



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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

Importateur

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

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 100484

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 100484

Heures de service de notre hotline :

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

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Technische Daten	14
Sicherheitshinweise	15
Auspacken	17
Aufstellen	17
Bedienen	17
Mixaufsatz befüllen und montieren	17
Geschwindigkeitsstufe wählen	17
Einfüllen im Betrieb	18
Mixaufsatz abnehmen	18
Nützliche Hinweise	18
Rezepte	19
Bananen-Shake	19
Vanille-Shake	19
Cappuccino-Shake	19
Tropical-Mix	19
Nuss-Nougat-Shake	19
Möhren-Shake	19
Johannisbeer-Mix	19
Hawaii-Shake	20
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	20
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	20
Reinigen	20
Mixaufsatz reinigen	21
Motorblock reinigen	22
Nach dem Reinigen	22
Aufbewahren	22
Entsorgen	22
Garantie und Service	22
Importeur	23

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

⚠ Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb.
Die Messer sind extrem scharf!
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls können 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.

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

⇨ Stellen Sie immer erst den Schalter **5** in Aus-Stellung („OFF“) und ziehen Sie den Netzstecker.

⇨ Warten Sie erst den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben herausheben. Der Mixaufsatz **3** braucht dabei nicht gedreht zu werden.

Nützliche Hinweise

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

i Hinweis

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

i Hinweis

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

Einfüllen im Betrieb

⚠ Warnung!

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

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.

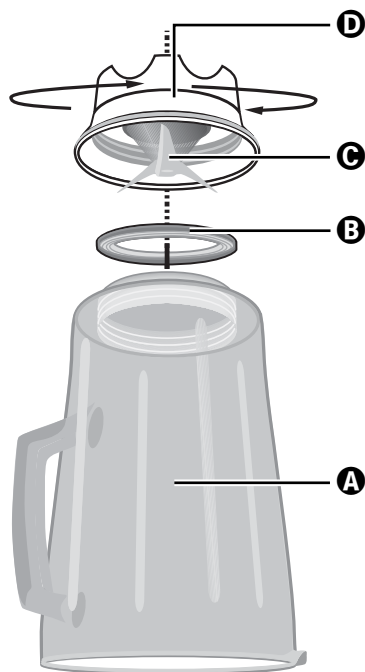
Mixaufsatz reinigen

- ⇨ 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: kompernass@lidl.de

IAN 100484

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 100484

CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@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.kompernass.com

CONTENT	PAGE
Introduction	26
Intended Use	26
Items supplied	26
Appliance description	26
Technical data	26
Safety Notices	27
Unpacking	29
Preparing for use	29
Operation	29
Filling and mounting the mixer jug	29
Selecting operating speeds	29
Filling when in use	30
Removing the mixer	30
Useful tips	30
Recipes	31
Banana Shake	31
Vanilla Shake	31
Cappucino Shake	31
Tropical Mix	31
Nut-Nougat Shake	31
Carrot Shake	31
Blackcurrant Mix	31
Hawaii Shake	32
Fruity Pineapple-Strawberry Mix	32
Andalusian Cold Soup (Gazpacho)	32
Cleaning	32
Cleaning the mixer	33
Cleaning the motor block	34
After cleaning	34
Storage	34
Disposal	34
Warranty & Service	34
Importer	35

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:

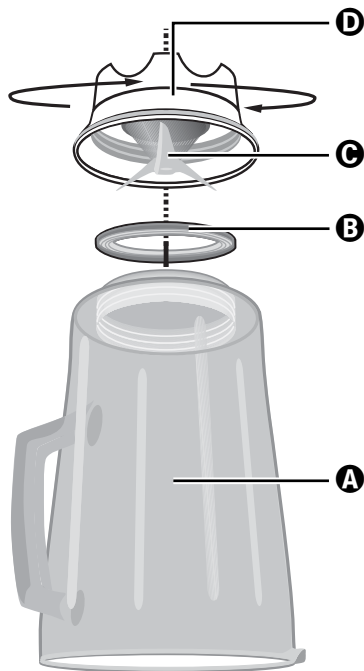
If you clean the liquidiser directly after use, you can often achieve a satisfactory and hygienic level of cleaning with the following alternative:

- ⇒ 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.

 **Service Great Brita**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 100484

Hotline availability:

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 100484