

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



KOCHAUTOMAT MIT MIXFUNKTION SSK 300 A1

DE AT CH

KOCHAUTOMAT MIT MIXFUNKTION

Bedienungsanleitung

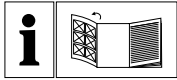
GB

SOUP MAKER

Operating instructions

IAN 91022

DE AT



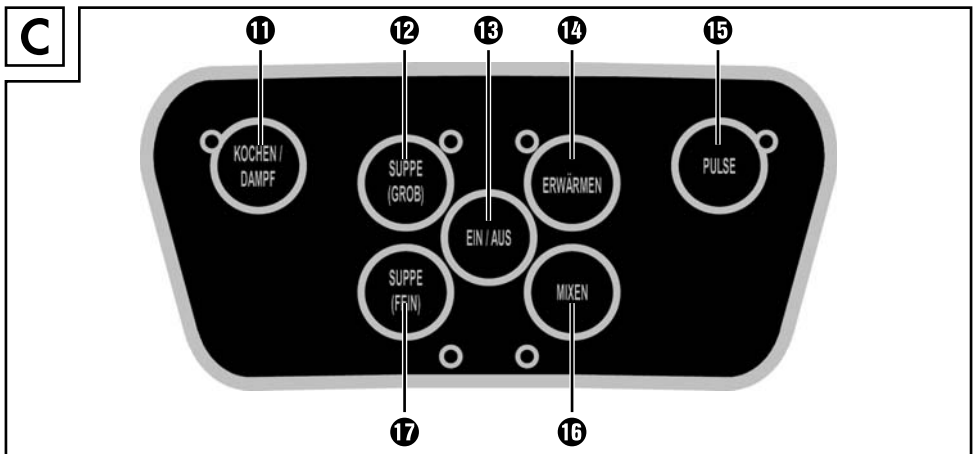
DE AT CH

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.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB	Operating instructions	Page	15



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Vor dem ersten Gebrauch	4
Gerät zusammenbauen	4
Die Funktionen	5
Gerät bedienen	5
Suppen zubereiten	5
Smoothies/Milchshakes/Cremes zubereiten	6
Gemüsepüree zubereiten	6
Püreefilter	7
Eier kochen	7
Erwärmen	8
Reinigung und Pflege	8
Mixbehälter reinigen	8
Zubehörteile reinigen	9
Motorblock reinigen	9
Lagerung	9
Tipps und Tricks	9
Fehlerbehebung	10
Garantie und Service	11
Entsorgung	11
Importeur	11
Rezepte	12

KOCHAUTOMAT MIT MIXFUNKTION SSK 300 A1

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 dient ausschließlich dem Zubereiten (Kochen und Zerkleinern) von Lebensmitteln.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

Kochautomat mit Mixfunktion

Püreefilter

Deckel mit abnehmbaren Messbecher

Eierhalter

Reinigungsbürste

Reinigungsschwamm

Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie direkt nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

Gerätebeschreibung

Abbildung A, Gerät:

- 1 Messbecher
- 2 Deckel
- 3 Mixbehälter
- 4 Messer
- 5 Motorblock
- 6 Panel

Abbildung B, Zubehör:

- 7 Eierhalter
- 8 Reinigungsbürste
- 9 Püreefilter
- 10 Reinigungsschwamm

Abbildung C, Panel:

- 11 Taste KOCHEN/DAMPF
(mit Kontrolleuchte)
- 12 Taste SUPPE (GROB)
(mit Kontrolleuchte)
- 13 Taste EIN/AUS
- 14 Taste ERWÄRMEN
(mit Kontrolleuchte)
- 15 Taste PULSE
(mit Kontrolleuchte)
- 16 Taste MIXEN
(mit Kontrolleuchte)
- 17 Taste SUPPE (FEIN)
(mit Kontrolleuchte)

Technische Daten

Leistungsaufnahme: 220 - 240 V ~, 50 Hz
800 W (Heizleistung)

Motor: 300 W

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ 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.
- ▶ Das Gerät ist nicht für entflammbare und explosive Stoffe oder chemische und aggressive Flüssigkeiten geeignet.
- ▶ Lagern Sie das Gerät immer in geschlossenen Räumen. Um Unfälle zu verhindern, bewahren Sie das Gerät nach Gebrauch an einem trockenen Ort auf.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Verwenden Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller empfohlen werden.
- ▶ Fassen Sie immer den Netzstecker an, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- ▶ Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder den heißen Lebensmitteln in Berührung kommen. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Gehen Sie beim Leeren des Mixaufsatzes, sowie bei der Reinigung sehr vorsichtig vor! Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit dem scharfen Messer um!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Bei Überfüllung des Mixbehälters kann heißes Wasser während der Zubereitung herausspritzen! Verbrühungsgefahr! Achten Sie immer auf die Markierungen auf dem Mixbehälter!
- ▶ Heben Sie den Deckel stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel und den Mixbehälter anfassen.



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden und Schränken. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand, d.h. ohne Zutaten im Mixaufsatz.



Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

Gerät zusammenbauen

HINWEIS

- ▶ Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn alle Teile korrekt zusammen gebaut sind.

- 1) Setzen Sie den Messbecher **1** in den Deckel **2** ein, so dass die beiden Plastiknasen am Messbecher **1** in die Aussparungen am Deckel **2** greifen.
- 2) Drehen Sie den Messbecher **1** ein wenig im Uhrzeigersinn, so dass dieser fest sitzt.
- 3) Setzen Sie, falls gewünscht, den Püreefilter **9** mittig über das Messer **4**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **2** leicht versetzt auf den Mixbehälter **3** (der Pfeil auf dem Griff weist auf das geöffnete Schloss ). Drehen Sie ihn soweit, dass die Arretierungen am Deckel **2** unter die Schienen am Mixbehälter **3** greifen und fest einrasten (der Pfeil auf dem Griff weist auf das geschlossene Schloss ). Der Deckel **2** fixiert dabei auch den Püreefilter **9**.
- 5) Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf den Motorblock **5**, so dass die Kontakte am Mixbehälter **3** in die Buchse am Motorblock **5** greifen (wenn der Netzstecker eingesteckt ist, wird das korrekte Aufsetzen des Mixbehälters **3** mit einem Signalton bestätigt).

HINWEIS

- ▶ Den Eierhalter **7** setzen Sie soweit in den Mixbehälter **3** bis er fest sitzt. Der Griff des Eierhalters **7** weist dabei nach oben.

Die Funktionen

Suppe (grob)

Mit dieser Funktion können Sie Suppen zubereiten, die noch kleine Stücke (z.B. Gemüsestücke) enthält. Der Inhalt wird abwechselnd erwärmt und gemixt. Nach ca. 30 Minuten stoppt das Gerät automatisch.

Suppe (fein)

Mit dieser Funktion können Sie Suppen zubereiten, die cremig püriert sind und nahezu keine Stückchen enthalten. Der Inhalt wird abwechselnd erwärmt und gemixt. Nach ca. 20 Minuten stoppt das Gerät automatisch.

Erwärmen

Mit dieser Funktion können Sie bereits einmal gekochte Suppen wieder aufwärmen. Der Inhalt wird abwechselnd erwärmt und gemixt. Nach 10 Minuten stoppt das Gerät automatisch.

Pulse

Mit dieser Funktion mixen oder schäumen Sie den Inhalt kurz auf ohne ihn zu erwärmen. Dafür halten Sie die Taste PULSE **15** solange gedrückt, bis der Inhalt die gewünschte Konsistenz hat.

Mixen

Mit dieser Funktion können Sie jeglichen Inhalt mixen ohne ihn zu erwärmen. So lassen sich zum Beispiel Smoothies, Milch-Shakes und Cremes zubereiten.

Kochen/Dampf

Mit dieser Funktion wird der Inhalt gekocht, ohne gemixt zu werden.

Nach ca. 15 Minuten stoppt das Gerät automatisch.

Mit dieser Funktion können Sie auch Eier kochen (siehe Kapitel „Gerät bedienen“).

Gerät bedienen

HINWEISE

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur mit flüssigem Inhalt. Wenn ausschließlich feste Zutaten, wie zum Beispiel kleine Stücke Möhren, eingefüllt werden, werden diese von dem Messer **4** nicht erreicht und zerkleinert. Nur in Kombination mit Flüssigkeit kann das Gerät einwandfrei arbeiten!
- ▶ Füllen Sie immer Flüssigkeit bis mindestens zur Markierung MINIMUM/0.3 Liter auf.
- ▶ Füllen Sie das Gerät maximal bis zu den jeweiligen Markierungen (MAXIMUM/1.7 Liter, SUPPE MAXIMUM/1.2 Liter, DAMPF MAXIMUM/0.5 Liter). Ansonsten läuft das Gerät über!
- ▶ Füllen Sie das Gerät mindestens mit Zutaten und Flüssigkeit bis zu den jeweiligen Markierungen MINIMUM/0.3 Liter, SUPPE MINIMUM/0.5 Liter. Ansonsten startet das Gerät nicht, bzw. kann die Zutaten nicht richtig verarbeiten.
- ▶ Nach Beendigung der Programme SUPPE (GROB), SUPPE (FEIN), KOCHEN/DAMPF und ERWÄRMEN muss das Gerät erst abkühlen, bevor ein weiteres Programm welches Hitze erzeugt (SUPPE (GROB), SUPPE (FEIN), KOCHEN/DAMPF, ERWÄRMEN) starten können.

Suppen zubereiten

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter **3**.
- 3) Füllen Sie den Mixbehälter **3** bis maximal zur Markierung SUPPE MAXIMUM/1.2 Liter mit Wasser oder Brühe.
- 4) Drücken Sie die Taste EIN/AUS **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die gewünschte Taste: SUPPE (GROB) **12** oder SUPPE (FEIN) **17**. Zwei Signaltöne und das Blinken der entsprechenden Kontrollleuchte bestätigen Ihre Auswahl.

Das Zubereiten der Suppe läuft nun automatisch ab: Das Gerät erhitzt und mixt in regelmäßigen Abständen.

Sobald der Zubereitungsprozess beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Der Signalton ertönt 10 mal und die LEDs blinken.

HINWEISE

- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken der Taste EIN/AUS **13** oder durch das wiederholte Drücken der Taste des gewählten Programmes stoppen. Die Kontrollleuchte erlischt dann und das Gerät schaltet sich aus.
- ▶ Wenn Sie Ihre Gerichte mit Milch, Sahne, Mehl, Stärke, oder ähnlichen Zutaten verfeinern wollen, geben Sie diese Zutaten erst nach Beendigung des Zubereitungsprozesses hinzu. Mischen Sie dann alles noch einmal kurz mit der Taste PULSE **15**. Ansonsten können diese Zusätze anbrennen.

TIPP

- ▶ Bereiten Sie einfache Fruchtekompotts zu: Geben Sie Wasser bis zur Markierung MINIMUM/ 0.3 Liter in den Mixerbehälter **3**. Geben Sie die geschälten und klein geschnittenen Früchte hinzu (zum Beispiel Äpfel oder Birnen). Wählen Sie die gewünschte Suppenfunktion.

Smoothies/Milchshakes/Cremes zubereiten

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter **3**. Achten Sie darauf die Markierung MAXIMUM/1.7 Liter nicht zu überschreiten.
- 3) Drücken Sie die Taste EIN/AUS **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 4) Drücken Sie die Taste MIXEN **16**. Zwei Signaltöne und das Leuchten der entsprechenden Kontrollleuchte bestätigen Ihre Auswahl.

Der Mixvorgang startet und läuft in mehreren Phasen ab. Nach 3 Minuten ist der Mixvorgang beendet und das Gerät stoppt. Der Signalton ertönt 10 mal.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken der Taste EIN/AUS **13** oder durch das wiederholte Drücken der Taste des gewählten Programmes stoppen. Die Kontrollleuchte erlischt dann und das Gerät schaltet sich aus.

Gemüsepurée zubereiten

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Geben Sie das gekochte Gemüse in den Mixbehälter **3**. Achten Sie darauf, die Markierung MAXIMUM/1.7 Liter nicht zu überschreiten.
- 3) Drücken Sie die Taste EIN/AUS **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 4) Drücken Sie die Taste MIXEN **16**. Zwei Signaltöne und das Leuchten der entsprechenden Kontrollleuchte bestätigen Ihre Auswahl.

Der Mixvorgang startet und läuft in mehreren Phasen ab. Nach ca. 3 Minuten ist der Mixvorgang beendet und das Gerät stoppt. Der Signalton ertönt 10 mal.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken der Taste EIN/AUS **13** oder durch das wiederholte Drücken der Taste des gewählten Programmes stoppen. Die Kontrollleuchte erlischt dann und das Gerät schaltet sich aus.

Püreefilter

Mit Hilfe des Püreefilters ⑨ können Sie Suppen unterschiedlicher Konsistenz zubereiten:

- Alle Zutaten innerhalb des Püreefilters ⑨ werden während der Zubereitung püriert. Alle Zutaten außerhalb des Püreefilters ⑨ werden während der Zubereitung nicht püriert.
- Wenn die Suppe etwas sämig werden soll, jedoch auch ganze Gemüsestücke enthalten soll, geben Sie ein paar der Gemüsestücke in den Püreefilter ⑨. Die Gemüsestücke, die nicht zerkleinert werden sollen, müssen sich außerhalb des Püreefilters ⑨ befinden.
- Wenn das gewählte Programm fertig ist, entnehmen Sie den Püreefilter ⑨ und rühren Sie die Suppe mit einem langen Löffel um. So verteilt sich das pürierte Gemüse in der Suppe und diese wird sämiger.

TIPP

- ▶ Sie können auch kleingeschnittene Kartoffeln in den Püreefilter ⑨ geben, um die Suppe anzudicken. Nehmen Sie auch hier nach Beendigung des Programms den Püreefilter ⑨ aus dem Gerät und rühren Sie die Suppe um.

Püreefilter einsetzen

- 1) Setzen Sie den Püreefilter ⑨ mittig über dem Messer ④ ein.

HINWEIS

- ▶ Je nachdem, wie herum Sie den Püreefilter ⑨ in den Mixbehälter ③ einsetzen, können Sie noch feine Stückchen in die Suppe einfließen lassen oder nicht:
 - Püreefilter ⑨ Seite „Coarse/épais“ (grob) weist nach unten: feine Stückchen gelangen in die Suppe.
 - Püreefilter ⑨ Seite „Fine/fin“ (fein) weist nach unten: es gelangen keine Stückchen in die Suppe.

- 2) Schließen Sie den Deckel ②, so dass dieser den Püreefilter ⑨ fixiert.
Füllen Sie nun die Zutaten, die püriert werden sollen durch die Öffnung im Deckel ② in den Püreefilter ⑨.

- 3) Setzen Sie den Messbecher ① in den Deckel ② ein.

Sie können nun das gewünschte Programm starten.

Eier kochen

Mit Hilfe des Eierhalters ⑦ können Sie auch bis zu 4 Eier in dem Suppenkocher kochen. Hierbei stehen Ihnen Halterungen für Hühnereier, sowie kleinere Halterungen für Wachteleier zur Verfügung.

HINWEIS

- ▶ Pieksen Sie die Eier an der flacheren Seite mit einem Eierpick, einer Nadel o.Ä. an. So verhindern Sie ein Platzen der Eier.

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Füllen Sie Wasser bis zur Markierung MINIMUM/0.3 Liter in den Mixbehälter ③.
- 3) Setzen Sie den Eierhalter ⑦ ein. Der Griff des Eierhalters ⑦ weist dabei nach oben.
- 4) Setzen Sie die Eier in den Eierhalter ⑦.
- 5) Setzen Sie den Deckel ② mit eingesetzten Messbecher ① auf den Mixbehälter ③.
- 6) Drücken Sie die Taste EIN/AUS ⑬. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 7) Drücken Sie die Taste KOCHEN/DAMPF ⑪. Zwei Signaltöne und das Blinken der entsprechenden Kontrollleuchte bestätigen Ihre Auswahl.
- 8) Je nachdem, wie hart/weich Sie die Eier kochen wollen, müssen Sie den Kochvorgang nach einiger Zeit unterbrechen:
 - nach 10 Minuten für weich gekochte Hühnereier,
 - nach 15 Minuten für hart gekochte Hühnereier,
 - nach 4 Minuten für Wachteleier.

- 9) Drücken Sie zum Unterbrechen des Kochvorganges die Taste KOCHEN/DAMPF **11** oder die Taste EIN/AUS **13**.
- 10) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **2** ab.
- 11) Nehmen Sie den Eierhalter **7** aus dem Mixbehälter **3**.

Erwärmen

Sie können Suppen, die mit dem Gerät hergestellt wurden, auch wieder mit dem Gerät aufwärmen.

HINWEIS

- ▶ Vor der Benutzung der Funktion ERWÄRMEN muss der Mixbehälter **3** gründlich gereinigt werden. Achten Sie dabei darauf, dass keine Speisereste am Boden des Gerätes haften.

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Füllen Sie die aufzuwärmende Suppe ein.
- 3) Drücken Sie die Taste EIN/AUS **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 4) Drücken Sie die Taste ERWÄRMEN **14**. Zwei Signaltöne und das Leuchten der entsprechenden Kontrollleuchte bestätigen Ihre Auswahl.

Das Erwärmen der Suppe läuft nun automatisch ab: Das Gerät erwärmt und mixt abwechselnd.

Sobald der Aufwärmvorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch.

HINWEIS

- ▶ Sie können das Erwärmen jederzeit durch das Drücken der Taste EIN/AUS **13** oder der Taste ERWÄRMEN **14** stoppen. Die Kontrollleuchte erlischt dann und das Gerät schaltet sich aus.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät am Besten sofort nach jedem Gebrauch. Angetrocknete Lebensmittelreste sind schwerer zu entfernen.

Mixbehälter reinigen

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/ an den Stecker am Mixbehälter **3** gelangt!



Tauchen Sie den Mixbehälter **3** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Mixbehälters **3**. Das Messer **4** ist sehr scharf!

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Geben Sie etwas warmes Wasser und einen Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter **3**.
- 3) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 4) Drücken Sie die Taste EIN/AUS **13**.
- 5) Drücken Sie die Taste PULSE **15** und lassen Sie das Gerät ca. 1 Minute laufen.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 7) Lösen Sie festsitzende Reste mit Hilfe der Reinigungsbürste **8** oder des Reinigungsschwammes **10**. Die schmale Seite der Reinigungsbürste **8** eignet sich dabei besonders, um Speisereste vom Boden des Gerätes zu lösen.
- 8) Leeren Sie dann den Behälter und spülen Sie diesen gründlich mit klarem Wasser aus.

HINWEIS

- ▶ Wenn nach der zuvor erklärten Reinigungsmethode immer noch Speisereste im Mixbehälter **3** festkleben:
Geben Sie etwas Zitronensaft in den Mixbehälter **3** und füllen Sie diesen bis zur Markierung MINIMUM/0.3 Liter mit Wasser auf.
Starten Sie dann das Programm SUPPE (GROB) und warten Sie das Programmende ab. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
Wenn sich alle Reste gelöst haben, spülen Sie den Mixbehälter **3** mit klarem Wasser aus.

Zubehörteile reinigen

- Reinigen Sie den Deckel **2**, den Messbecher **1**, den Eierhalter **7** und den Püreefilter **9** in warmem Spülwasser. Spülen Sie alle Teile danach mit klarem Wasser ab. Achten Sie dabei besonders auf die Löcher im Püreefilter **9**. Nehmen Sie die Reinigungsbürste **8** zur Hilfe.
- Trocknen Sie alle Teile vor der erneuten Benutzung gut ab.

Motorblock reinigen**⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor dem Reinigen des Motorblocks immer den Netzstecker!
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Buchse am Motorblock **5** gelangt!



Tauchen Sie den Motorblock **5** und den Mixbehälter **3** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

- Wischen Sie den Motorblock **5** mit einem feuchten Tuch ab. Bei starken Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass der Motorblock **5** wieder vollständig getrocknet ist, bevor Sie ihn erneut benutzen.

Lagerung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Tipps und Tricks

- Verwenden Sie für feste oder dickflüssige Zutaten immer die Funktion PULSE **15**. Ansonsten kann das Messer **4** blockieren und der Motor überhitzen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie feste Zutaten in kleinen Mengen verarbeiten anstatt auf einmal.
- Mixen Sie Flüssigkeiten immer zuerst in einer kleinen Menge und gießen Sie den Rest der Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel **2** nach und nach hinein. Nehmen Sie dafür den Messbecher **1** aus dem Deckel **2**.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Gerät startet nicht.	Der Mixbehälter 3 steht nicht korrekt auf dem Motorblock 5 .	Kontrollieren Sie den Stand des Mixbehälters 3 und korrigieren Sie ihn gegebenenfalls.
	Der Deckel 2 ist nicht/nicht korrekt aufgesetzt und verriegelt.	Schließen Sie den Deckel 2 korrekt.
Der Mixbehälter läuft über.	Der Mixbehälter 3 ist über die jeweiligen MAX-Markierungen hinaus gefüllt.	Füllen Sie niemals mehr ein, als die jeweiligen Markierungen anzeigen.
Die Zutaten sind nicht gar.	Es sind zu viele Zutaten in dem Mixbehälter 3 .	Verringern sie die Zutatenmenge und wiederholen Sie den Kochvorgang.
	Manche Zutaten müssen länger gekocht werden.	Wiederholen Sie den Kochvorgang.
Die Zutaten sind nicht gut gemixt.	Es ist nicht genügend Flüssigkeit im Mixbehälter 3 .	Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
	Es ist die falsche Funktion gewählt worden.	Probieren Sie eine andere Funktion aus.
Die Speise ist verbrannt.	Der Mixbehälter 3 wurde vor dem erneuten Aufwärmen nicht gereinigt. Am Boden des Mixbehälters 3 kleben Reste.	Reinigen Sie vor jedem Aufwärmen den Mixbehälter 3 .
Alle LEDs blinken und ein Signalton ist zu hören.	Das Gerät ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
	Einer der Sicherheitskontakte ist feucht.	Lassen Sie das Gerät trocknen.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 91022

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 91022

CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 91022

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

Entsorgung



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

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



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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Grobe Brokkoli-Cremesuppe

200 g Brokkoli
1/4 Knoblauchzehe
1/4 Zwiebeln
2 EL Crème Fraîche
Salz, Pfeffer
Wasser

- 1) Zerteilen Sie den Brokkoli in kleine Röschen.
- 2) Schneiden Sie alle Zutaten in kleine Stücke.
- 3) Setzen Sie den Püreefilter **9** in den Mixbehälter **3** und geben Sie einige der Brokkoliröschen außerhalb des Püreefilters **9** in den Mixbehälter **3**.
- 4) Schließen Sie den Deckel **2** und entfernen Sie den Messbecher **1** aus dem Deckel **2**.
- 5) Geben Sie die restlichen Brokkoliröschen in den Püreefilter **9**.
- 6) Füllen Sie nun soviel Wasser ein, bis die Markierung MINIMUM SUPPE erreicht ist.
- 7) Setzen Sie den Messbecher **1** in den Deckel **2** ein.
- 8) Starten Sie das Programm SUPPE (GROB).
- 9) Nach Programmende öffnen Sie den Deckel **2** und nehmen vorsichtig den Püreefilter **9** heraus.
- 10) Geben die Crème Fraîche und die Gewürze hinzu und rühren sie alles mit einem langen Löffel um.

Karotten-Kartoffel-Cremesuppe

200 g geschälte Karotten
100 g geschälte Kartoffeln
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch oder Sahne
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Paprikapulver

- 1) Schneiden Sie die Karotten und die Kartoffeln in kleine Stücke.
- 2) Geben Sie die Karotten, die Kartoffeln und die Gemüsebrühe in den Mixbehälter **3** und schließen Sie den Deckel **2**.

- 3) Starten Sie das Programm KOCHEN/DAMPF.
- 4) Nach Beendigung des Kochvorganges, geben Sie die Milch/Sahne, sowie die Gewürze hinzu. Warten Sie etwas, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass sich das nächste Programm starten lässt.
- 5) Starten Sie das Programm SUPPE (FEIN).
- 6) Schmecken Sie alles nach Programmende noch einmal ab.

Blumenkohl-Cremesuppe

ca. 400 g Blumenkohl
125 ml Sahne
400 ml Gemüsebrühe
Muskat, Salz, Pfeffer

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in kleine Röschen.
- 2) Geben Sie alle Zutaten, bis auf die Sahne, in den Mixbehälter **3**.
- 3) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 4) Starten Sie das Programm SUPPE (GROB).
- 5) Nach Programmende öffnen Sie den Deckel **2** und geben Sie die Sahne hinzu.
- 6) Rühren Sie alles mit einem langen Löffel um und schmecken Sie die Suppe noch einmal ab.

HINWEIS

- Sie können bei dieser Suppe auch den Püreefilter **9** verwenden: Wenn Sie einige Blumenkohl-Röschen außerhalb des Filters in den Mixbehälter **3** geben, werden diese nicht püriert. Nehmen Sie nach Beendigung des Programmes den Püreefilter **9** heraus und rühren Sie alles um.

Kohlrabisuppe

400 g Kohlrabi
 1/2 Zwiebel
 300 ml Gemüsebrühe
 200 g Sahne
 Salz, Pfeffer

- 1) Schälen Sie die Kohlrabi und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
- 2) Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie klein.
- 3) Geben Sie alle Zutaten, bis auf die Sahne, in den Mixbehälter ❸.
- 4) Schließen Sie den Deckel ❷.
- 5) Starten Sie das Programm SUPPE (FEIN).
- 6) Nach Programmende öffnen Sie den Deckel ❷ und geben Sie die Sahne hinzu.
- 7) Drücken Sie kurz die Taste PULSE 15, um die Zutaten zu vermengen.
- 8) Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab.

Apfelbrei

4 Äpfel
 (auch andere Früchte, z.B. Birnen, sind möglich)
 Wasser
 eventuell etwas Zucker

- 1) Schälen und entkernen Sie die Früchte. Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke.
- 2) Geben Sie die Früchte und, falls gewünscht den Zucker, in das Gerät.
- 3) Füllen Sie Wasser bis zur Markierung MINIMUM in den Mixbehälter ❸.
- 4) Schließen Sie den Deckel ❷.
- 5) Starten Sie das Programm SUPPE (GROB).

Möhrenbrei

4 - 5 große Möhren
 eventuell 2 Kartoffeln
 Wasser

- 1) Schälen Sie die Möhren. Schneiden Sie die Möhren in kleine Stücke.
- 2) Geben Sie die Möhren in das Gerät.
- 3) Füllen Sie Wasser bis zur Markierung MINIMUM in den Mixbehälter ❸.

TIPP

► Wenn Ihr Kind schon an reinen Möhrenbrei gewöhnt ist, können Sie die geschälten und zerkleinerten Kartoffeln den Möhren hinzufügen!

- 4) Schließen Sie den Deckel ❷.
- 5) Starten Sie das Programm SUPPE (GROB).

Erdbeer-Milch-Shake

100 g Erdbeeren
 100 g Speiseeis (Erdbeere oder Vanille)
 100 ml Milch

- 1) Putzen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie das Grün.
- 2) Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter ❸.
- 3) Schließen Sie den Deckel ❷.
- 4) Starten Sie das Programm MIXEN.

Joghurt - Bananen - Milchshake

250 g Joghurt (Vanille)

1 Banane

200 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

- 1) Schälen Sie die Banane.
- 2) Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter **3**.
- 3) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 4) Starten Sie das Programm MIXEN.

Gefüllte Hühnereier

4 Hühnereier

3 EL Remoulade

3 EL Senf

Salz

Pfeffer

- 1) Geben Sie Wasser bis zur Markierung MINIMUM in den Mixbehälter **3**.
- 2) Setzen Sie die Hühnereier in den Eierhalter **7**.
- 3) Platzieren Sie den Eierhalter **7** im Gerät und schließen Sie den Deckel **2**.
- 4) Starten Sie das Programm KOCHEN/DAMPF.
- 5) Kochen Sie die Hühnereier ca. 10 Minuten.
- 6) Schrecken Sie die Eier nach dem Kochen ab und schälen Sie sie.
- 7) Halbieren Sie die Eier der Länge nach.
- 8) Trennen Sie das Eigelb aus dem Ei und geben Sie es zusammen mit der Remoulade, dem Senf und etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel.
- 9) Vermengen Sie die Eigelbmasse, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.
- 10) Füllen Sie die Eihälften wieder mit der Eigelbmasse.
Sie können dafür zum Beispiel eine Spritztülle benutzen.

Sojamilch

90 g gelbe Sojabohnen

600 ml Wasser

eventuell etwas braunen Zucker

- 1) Weichen Sie die Sojabohnen ca. 4 - 6 Stunden in Wasser ein.
- 2) Setzen Sie den Püreefilter **9** mittig über dem Messer **4** ein und schließen Sie den Deckel **2**.
- 3) Füllen Sie das Wasser in den Mixbehälter **3** ein, sowie die eingeweichten Sojabohnen.
- 4) Setzen Sie den Messbecher **1** in den Deckel **2** ein.
- 5) Starten Sie das Programm SUPPE (FEIN).

Lassen Sie die Milch nach dem Zubereitungsprozess abkühlen. Achten Sie beim Ausgießen darauf, dass der Püreefilter **9** fixiert ist, damit die pürierten Sojabohnen und die Milch getrennt bleiben. Geben Sie, falls gewünscht, etwas Zucker hinzu.

Table of Contents

Introduction	16
Proper use	16
Package contents	16
Appliance description	16
Technical details	16
Safety instructions	17
Before first use	18
Assembling the appliance	18
The functions	19
Operating the appliance	19
Preparing soups	19
Preparing smoothies/milk shakes/crèmes	20
Preparing vegetable puree	20
Puree filter	21
Boiling eggs	21
Heat-up	22
Cleaning and care	22
Cleaning the blender jug	22
Cleaning the accessories	23
Cleaning the motor block	23
Storage	23
Tips and tricks	23
Troubleshooting	24
Warranty and Service	25
Disposal	25
Importer	25
Recipes	26

SOUP MAKER SSK 300 A1

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions.

Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

This appliance is intended exclusively for preparing (cooking and chopping) of food. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

Package contents

Soup Maker

Puree filter

Lid with removable measuring cup

Egg insert

Cleaning brush

Cleaning sponge

Operating instructions

Check the delivery contents for completeness directly after unpacking.

Appliance description

Figure A, appliance:

- ❶ Measuring cup
- ❷ Lid
- ❸ Blender jug
- ❹ Blade
- ❺ Motor unit
- ❻ Panel

Figure B, accessories:

- ❼ Egg insert
- ❽ Cleaning brush
- ❾ Puree filter
- ❿ Cleaning sponge

Figure C, panel:

- ❶ KOCHEN/DAMPF button (with control lamp)
- ❷ SUPPE (GROB) button (with control lamp)
- ❸ EIN/AUS button
- ❹ ERWÄRMEN button (with control lamp)
- ❺ PULSE button (with control lamp)
- ❻ MIXEN button (with control lamp)
- ❼ SUPPE (FEIN) button (with control lamp)

Technical details

Power consumption: 220 - 240 V ~, 50 Hz
800 W (heat output)

Motor: 300 W

Safety instructions

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Ensure that the motor block, the power cable and the power plug are never immersed in water or other fluids.
- ▶ Only use the appliance in dry rooms, never use it outdoors or in moist environments.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ ALWAYS remove the plug from the mains power socket after use. Switching the appliance off is not sufficient, because the appliance is under power for as long as the plug is connected to the power socket.
- ▶ Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance may not be used if it shows signs of damage.
- ▶ Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance when it is in use or there is an evident malfunction.

WARNING! THERE IS A RISK OF INJURY!

- ▶ NEVER insert your hand or fingers in the blender jug, especially when it is in use. The blades are extremely sharp!
- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender jug when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating blades!
- ▶ To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- ▶ This appliance is not suitable for use with inflammable and explosive substances or chemical and aggressive liquids.
- ▶ Always store the appliance indoors. To prevent accidents, keep the appliance in a dry location when not in use.
- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, physiological or intellectual abilities or lack of experience and/or knowledge unless they are supervised by a person who is responsible for their safety, or receive instructions from this person on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Use only accessories recommended by the manufacturer.
- ▶ Always grip the power plug to disconnect the appliance from the power supply.
- ▶ The appliance can become very hot during use! Ensure that you do not come into contact with the steam rising from the appliance or the hot food. There is a risk of burns!
- ▶ Take extreme care when emptying the blender attachment and also during cleaning! The blade is very sharp!
- ▶ Be very careful when handling the sharp blade!

⚠ WARNING!
THERE IS A RISK OF INJURY!

- ▶ Overfilling the blender jug can lead to hot liquid splashing out during food preparation! Risk of scalding! Always pay attention to the markings on the blender jug!
- ▶ Always remove the lid carefully, opening it facing away from you so that steam can escape towards the rear. Do not lean over the appliance while it is boiling. Use a dish cloth or oven gloves when touching the lid and the blender jug.



Caution! Hot surface!

ATTENTION! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not operate the appliance in the vicinity of or under curtains, wall-mounted cupboards or other flammable materials.
- ▶ Place the appliance on a heat-resistant surface (not on varnished tables or tablecloths). Do not operate it close to other heat sources (cooker, gas flame). Otherwise there is a danger of damage to the appliance and/or furniture.
- ▶ Place the appliance on a level and stable surface. Ensure that it is set up at a sufficient distance to walls and cupboards. This will ensure that you avoid damage caused by rising steam.
- ▶ Never operate the appliance via an external time-switch or a separate remote control system.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Never operate the appliance when it is empty, in other words, without any ingredients in the blender attachment.

Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Clean the appliance as described in the section "Cleaning and Care".
- Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance.

Assembling the appliance

NOTE

- ▶ The appliance cannot be switched on until all parts are correctly assembled.

- 1) Place the measuring cup **1** in the lid **2** so that the two plastic tabs on the measuring cup **1** fit into the notches on the lid **2**.
- 2) Turn the measuring cup **1** clockwise a little way so that it sits tightly.
- 3) If required, place the puree filter **9** centrally above the blade **4**.
- 4) Place the lid **2** slightly offset on the blender jug **3** (the arrow on the handle points to the opened lock). Now turn it until the catches on the lid **2** engage in the grooves on the blender jug **3** and click firmly into place (the arrow on the handle points to the closed lock). The lid **2** also fixes the puree filter **9** into place.
- 5) Place the blender jug **3** on the motor block **5** so that the contacts on the blender jug **3** connect with the sockets on the motor block **5** (when the mains plug is connected, the correct placement of the blender jug **3** will be confirmed by a signal tone).

NOTE

- ▶ Place the egg insert **7** as far as it will go into the blender jug **3** until it is firmly in place. The handle of the egg insert **7** will be pointing upwards.

The functions

Suppe (grob) [Soup (chunky)]

You can use this function to prepare soups that contain small chunks (e.g. vegetable pieces). The contents are alternately heated and mixed. After around 30 minutes the appliance stops automatically.

Suppe (fein) [Soup (smooth)]

You can use this function to prepare creamy soups in which the ingredients are pureed and practically no lumps remain. The contents are alternately heated and mixed. After around 20 minutes the appliance stops automatically.

Erwärmen (Heat up)

Use this function to re-heat soups that have already been cooked. The contents are alternately heated and mixed. After 10 minutes the appliance stops automatically.

Pulse

You can use this function to blend or froth up the contents without heating. To do this, press the PULSE button **15** until the ingredients have reached the desired consistency.

Mixen (Blend)

You can use this function to mix ingredients without heating them. It can be used, for instance, to prepare smoothies, milk shakes and crèmes.

Kochen/Dampf (Boil/steam)

Use this function to cook the ingredients without mixing.

After around 15 minutes the appliance stops automatically.

You can also use this function to boil eggs (see chapter "Operating the appliance").

Operating the appliance

TIPS

- ▶ Only use appliance for liquid contents. If you only add solid ingredients, such as diced carrots, the blade **4** will not reach and chop them properly.
The appliance can only work properly in combination with liquids.
- ▶ Always fill with liquid up to at least the MINIMUM/0.3 Liter marking.
- ▶ Fill the appliance with liquid up to the respective maximum markings (MAXIMUM/1.7 Liter, SUPPE MAXIMUM/1.2 Liter, DAMPF MAXIMUM/0.5 Liter). Otherwise the appliance can overflow!
- ▶ Always fill the appliance with ingredients and liquid up to the respective minimum fill level markings MINIMUM/0.3 Liter, SUPPE MINIMUM/0.5 Liter. Otherwise the appliance will not start or will not prepare the ingredients properly.
- ▶ After completing the programmes SUPPE (GROB), SUPPE (FEIN), KOCHEN/DAMPF and ERWÄRMEN, the appliance must be allowed to cool down before another programme which generates heat (SUPPE (GROB), SUPPE (FEIN), KOCHEN/DAMPF, ERWÄRMEN) can be started.

GB

Preparing soups

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
The appliance emits an acoustic signal.
- 2) Cut the vegetables into pieces of around 2 cm size and place these in the blender jug **3**.
- 3) Fill the blender jug **3** up to no more than the maximum marking SUPPE MAXIMUM/1.2 Liter with water or stock.
- 4) Press the EIN/AUS button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 5) Press the required button: SUPPE (GROB) **12** or SUPPE (FEIN) **17**. Two signal tones will confirm your selection and the corresponding signal lamp will flash.

Preparation of the soup now takes place automatically. The appliance heats and mixes at regular intervals.

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. The signal tone will sound 10 times and the LEDs will flash.

TIPS

- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the EIN/AUS button **13** or by repeatedly pressing the button of the selected programme. The control lamp then goes off and the appliance switches itself off.
- ▶ If you want refine your meals by adding milk, cream, flour, starch or similar ingredients, do not add these until the preparation process is complete. Then you can mix everything quickly by pressing the PULSE button **15**. Otherwise, these ingredients could burn.

TIP

- ▶ For simple preparation of a fruit compote: add water up to the MINIMUM/0.3 Liter marking in the blender jug **3**. Add peeled and chopped fruits (for example, apples or pears). Select the desired soup function.

Preparing smoothies/milk shakes/ crèmes

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The appliance emits an acoustic signal.
- 2) Add all the ingredients into the blender jug **3**. Take care not to exceed the MAXIMUM/1.7 Liter marking.
- 3) Press the EIN/AUS button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 4) Press the MIXEN button **16**. Two signal tones will confirm your selection and the corresponding signal lamp will flash.

The blending process starts and runs through several phases. After 3 minutes, the blending process is complete and the appliance stops. The signal tone sounds 10 times.

NOTE

- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the EIN/AUS button **13** or by repeatedly pressing the button of the selected programme. The control lamp then goes off and the appliance switches itself off.

Preparing vegetable puree

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The appliance emits an acoustic signal.
- 2) Add the cooked vegetables to the blender jug **3**. Take care not to exceed the MAXIMUM/ 1.7 Liter marking.
- 3) Press the EIN/AUS button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 4) Press the MIXEN button **16**. Two signal tones will confirm your selection and the corresponding signal lamp will flash.

The blending process starts and runs through several phases. After 3 minutes, the blending process is complete and the appliance stops. The signal tone sounds 10 times.

NOTE

- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the EIN/AUS button **13** or by repeatedly pressing the button of the selected programme. The control lamp then goes off and the appliance switches itself off.

Puree filter

Using the puree filter ⑨, you can prepare soups of various consistencies:

- All ingredients inside the puree filter ⑨ will be pureed during the preparation process. All ingredients outside the puree filter ⑨ will not be pureed during the preparation process.
- If you want the soup to be creamy and yet still have vegetable chunks, add some of the vegetable pieces to the puree filter ⑨. The vegetable pieces that are not to be pureed must remain outside the puree filter ⑨.
- When the selected programme is complete, remove the puree filter ⑨ and stir the soup with a long spoon. This ensures that the pureed vegetables are well-mixed into the soup and that the soup has a creamy consistency.

TIP

- ▶ You can also add finely chopped potatoes to the puree filter ⑨ to thicken the soup. Here too, you should remove the puree filter ⑨ after preparation and stir the soup.

Insert puree filter

- 1) Insert the puree filter ⑨ centrally above the blade ④.

NOTE

- ▶ Depending on which way round you insert the puree filter ⑨ into the blender jug ③, you can let small pieces flow into the soup or not:
 - with the puree filter ⑨ side "Coarse/épais" (chunky) facing downwards: fine pieces will mix with the soup.
 - With the puree filter ⑨ side "Fine/fin" (smooth) facing downwards: no fine pieces will mix with the soup.

- 2) Close the lid ② so that it holds the puree filter ⑨ firmly in place.

Now add the ingredients that are to be pureed into the puree filter ⑨ through the hole in the lid ②.

- 3) Place the measuring cup ① into the lid ②.

Now you can start your desired programme.

Boiling eggs

By using the egg insert ⑦, you can boil up to 4 eggs in the soup maker. There is a holder available for chicken eggs as well as one for quail eggs.

NOTE

- ▶ Prick the eggs at the blunt end with an egg pick, needle, or similar. This will stop the eggs from breaking.

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The appliance emits an acoustic signal.
- 2) Add water up to the MINIMUM/0.3 Liter marking in the blender jug ③.
- 3) Set the egg insert ⑦ into place. The handle of the egg insert ⑦ will be pointing upwards.
- 4) Add the eggs to the egg insert ⑦.
- 5) Place the cover ② along with the inserted measuring cup ① onto the blender jug ③.
- 6) Press the EIN/AUS button ⑬. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 7) Press the KOCHEN/DAMPF button ⑪. Two signal tones will confirm your selection and the corresponding signal lamp will flash.
- 8) Depending on whether you prefer your eggs hard- or soft-boiled, you will have to interrupt the cooking process after a certain time:
 - after 10 minutes for soft-boiled chicken eggs,
 - after 15 minutes for hard-boiled chicken eggs,
 - after 4 minutes for quail eggs.

- 9) To interrupt the cooking process, press the KOCHEN/DAMPF button **11** or the EIN/AUS button **13**.
- 10) Remove the lid **2** carefully.
- 11) Remove the egg insert **7** from the blender jug **3**.

Heat-up

You can also reheat soups that you have made earlier with the appliance.

NOTE

- ▶ Before using the ERWÄRMEN function, the blender jug **3** must be cleaned thoroughly. Ensure that no food residue remains at the bottom of the appliance.

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The appliance emits an acoustic signal.
- 2) Pour in the soup to be heated up.
- 3) Press the EIN/AUS button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 4) Press the ERWÄRMEN button **14**. Two signal tones will confirm your selection and the corresponding signal lamp will flash.

The heating of the soup now takes place automatically: The appliance heats and mixes alternately.

As soon as the heating process is complete, the appliance will stop automatically.

NOTE

- ▶ You can stop the heating process at any time by pressing the EIN/AUS button **13** or the ERWÄRMEN button **14**. The control lamp then goes off and the appliance switches itself off.

Cleaning and care

It is best to clean the appliance as soon as it has cooled down after each use. Dried-on food residue is more difficult to remove.

Cleaning the blender jug

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Ensure that no liquids come into contact with the electrical connector on the blender jug **3**!



NEVER immerse the blender jug **3** in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when cleaning the blender jug **3**. The blade **4** is very sharp!

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The appliance emits an acoustic signal.
- 2) Add a little warm water and a drop of washing up liquid to the blender jug **3**.
- 3) Close the lid **2**.
- 4) Press the EIN/AUS button **13**.
- 5) Press the PULSE button **15** and allow the appliance to run for about 1 minute.
- 6) Remove the plug from the mains power socket.
- 7) Remove stubborn remains using the cleaning brush **8** or the cleaning sponge **10**. The narrow side of the cleaning brush **8** is particularly well-suited to removing food residue from the bottom of the appliance.
- 8) Afterwards, empty the container and rinse it out thoroughly with clear water.

NOTE

- ▶ If, after following the cleaning method described above, you find that there are still particles of food residue in the blender jug ③: try adding a little lemon juice to the blender jug ③ and fill the jug up to the MINIMUM/0.3 Liter marking with water. Start the SUPPE (GROB) programme and wait until the programme is complete. Repeat the process as required. Once all the residue has been removed, rinse the blender jug ③ with clear water.

Cleaning the accessories

- Clean the lid ②, the measuring cup ①, the egg insert ⑦ and the puree filter ⑨ in warm washing-up water. Rinse all the parts off afterwards using clear water. Pay particularly close attention to the holes in the puree filter ⑨. Use the cleaning brush ⑩ if necessary.
- Dry all parts well before re-use.

Cleaning the motor block**⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before cleaning the motor block, ALWAYS remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Ensure that no liquids come into contact with the electrical socket on the motor block ⑤!



NEVER immerse the motor block ⑤ or the blender jug ③ in water or other liquids. Otherwise there is a risk of an electric shock.

- Wipe the motor block ⑤ off with a damp cloth. For stubborn residues use a mild detergent on the cloth.
- Ensure that the motor block ⑤ is completely dry before using the appliance again.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Tips and tricks

- Always use the PULSE ⑮ function for solid or viscous ingredients. Otherwise the blade ④ can block and the motor overheat.
- You will achieve the best results if you process hard ingredients in small amounts rather than all at once.
- Always add a small amount of liquid and add the rest of the liquid through the opening in the lid ② a bit at a time. To do this, remove the measuring cup ① from the lid ②.

Troubleshooting

GB

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not connected with a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	In this case, contact Customer Services.
The appliance will not start.	The blender jug ❸ is not placed correctly on the motor block ❺.	Check the placement of the blender jug ❸ and correct it if necessary.
	The lid ❷ is not correctly in place and closed.	Close the lid ❷ correctly.
The blender jug overflows.	The blender jug ❸ has been filled to more than the MAX markings.	Never add more liquid than indicated by the respective markings.
The ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the blender jug ❸.	Reduce the quantity of ingredients and repeat the cooking process.
	Some ingredients need to be cooked for longer.	Repeat the cooking process.
The ingredients are not mixed properly.	There is not enough liquid in the blender jug ❸.	Add some liquid.
	The wrong function has been selected.	Try another function.
The food is burnt.	The blender jug ❸ was not cleaned properly before reheating. Food residue is still stuck to the bottom of the blender jug ❸.	Clean the blender jug ❸ before every heating.
All the LEDs are flashing and there is an audible signal tone.	The appliance has overheated.	Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
	One of the safety contacts is wet.	Allow the appliance to dry off.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have determined that the malfunction may have other causes, please contact our Customer Service.

Warranty and Service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications that were not carried out by one of our authorised service centres. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 91022

Hotline availability:

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

Disposal



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

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Chunky broccoli crème soup

200 g broccoli
 1/4 clove of garlic
 1/4 onion
 2 tbsp crème fraîche
 Salt, pepper
 Water

- 1) Separate the broccoli into small rosettes.
- 2) Chop the ingredients into small pieces.
- 3) Insert the puree filter ⑨ into the blender jug ③ and add some of the broccoli rosettes to the blender jug ③ outside the puree filter ⑨.
- 4) Close the lid ② and remove the measuring cup ① from the lid ②.
- 5) Add the remaining broccoli rosettes to the puree filter ⑨.
- 6) Fill with water up the marking MINIMUM SUPPE.
- 7) Replace the measuring cup ① into the lid ②.
- 8) Start the SUPPE (GROB) programme.
- 9) After the programme has finished, open the lid ② and carefully remove the puree filter ⑨.
- 10) Add the crème fraîche and condiments and stir with a long spoon.

Carrot and potato crème soup

200 g peeled carrots
 100 g peeled potatoes
 500 ml vegetable stock
 100 ml milk or cream
 Pepper, salt, chilli powder, paprika

- 1) Chop the carrots and potatoes into small pieces.
- 2) Add the carrots, potatoes and vegetable stock to the blender jug ③ and close the lid ②.

- 3) Start the KOCHEN/DAMPF programme.
- 4) After the cooking process has finished, add the milk/cream and the spices. Wait a little until the appliance has cooled down sufficiently so that you can start the next programme.
- 5) Start the SUPPE (FEIN) programme.
- 6) Season the soup to taste after the programme has finished.

Cauliflower crème soup

about 400 g cauliflower
 125 ml cream
 400 ml vegetable stock
 Nutmeg, salt, pepper

- 1) Separate the cauliflower into small rosettes.
- 2) Add all the ingredients except the cream into the blender jug ③.
- 3) Close the lid ②.
- 4) Start the SUPPE (GROB) programme.
- 5) After the programme has finished, open the lid ② and add the cream.
- 6) Stir everything with a long spoon and season the soup to taste.

NOTE

- You can also use the puree filter ⑨ for this soup: if you add some of the cauliflower rosettes outside the filter in the blender jug ③ these will not be pureed. Remove the puree filter ⑨ when the programme has finished and stir the soup.

Kohlrabi soup

400 g kohlrabi
 1/2 onion
 300 ml vegetable stock
 200 g cream
 Salt, pepper

- 1) Peel the kohlrabi and chop it into small pieces.
- 2) Peel the onion and chop it into small pieces.
- 3) Add all the ingredients except the cream into the blender jug ③.
- 4) Close the lid ②.
- 5) Start the SUPPE (FEIN) programme.
- 6) After the programme has finished, open the lid ② and add the cream.
- 7) Press the PULSE 15 button quickly to blend the ingredients.
- 8) Season the soup to taste with the spices.

Apple sauce

4 apples
 (or other fruits, e.g. pears)
 Water
 Perhaps a little sugar

- 1) Peel and core the fruit. Chop the fruit into small pieces.
- 2) Add the fruit and sugar, if required, to the appliance.
- 3) Add water up to the MINIMUM marking in the blender jug ③.
- 4) Close the lid ②.
- 5) Start the SUPPE (GROB) programme.

Carrot broth

4 - 5 large carrots
 Possibly 2 potatoes
 Water

- 1) Peel the carrots. Chop the carrots into small pieces.
- 2) Add the carrots to the appliance.
- 3) Add water up to the MINIMUM marking in the blender jug ③.

TIP

► If your child is already used to carrot broth you can add peeled and chopped potatoes to the carrots!

- 4) Close the lid ②.
- 5) Start the SUPPE (GROB) programme.

Strawberry milk shake

100 g strawberries
 100 g ice cream (strawberry or vanilla)
 100 ml milk

- 1) Clean the strawberries and remove the leaves.
- 2) Add all the ingredients into the blender jug ③.
- 3) Close the lid ②.
- 4) Start the MIXEN programme.

Yoghurt banana milk shake

250 g yoghurt (vanilla)

1 banana

200 ml milk

1 sachet of vanilla sugar

- 1) Peel the bananas.
- 2) Add all the ingredients into the blender jug **3**.
- 3) Close the lid **2**.
- 4) Start the MIXEN programme.

Stuffed chicken eggs

4 chicken eggs

3 tbsp remoulade

3 tbsp mustard

Salt

Pepper

- 1) Add water up to the MINIMUM marking in the blender jug **3**.
- 2) Place the eggs in the egg insert **7**.
- 3) Place the egg insert **7** in the appliance and close the lid **2**.
- 4) Start the KOCHEN/DAMPF programme.
- 5) Boil the eggs for about 10 minutes.
- 6) After cooking, shock the eggs under cold, flowing water and peel them.
- 7) Cut the eggs lengthwise in half.
- 8) Remove the yolks from the eggs and mix them in a bowl with the remoulade and mustard and a little salt and pepper.
- 9) Blend the yolk mix until it has reached a creamy consistency.
- 10) Fill the egg halves with the yolk mix.
You can use a piping bag for this.

Soya milk

90 g yellow soya beans

600 ml water

Perhaps a little brown sugar

- 1) Soak the soya beans for about 4–6 hours in water.
- 2) Insert the puree filter **9** centrally above the blade **4** and close the lid **2**.
- 3) Add the water to the blender jug **3** as well as the soaked soya beans.
- 4) Place the measuring cup **1** into the lid **2**.
- 5) Start the SUPPE (FEIN) programme.

Allow the milk to cool down after the preparation process. When pouring out, ensure that the puree filter **9** is firmly in place to keep the pureed soya beans and the milk separate. If required, add a little sugar.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update:

07 / 2014 · Ident.-No.: SSK300A1-052013-2

IAN 91022