

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



COCEDORA Y BATIDORA EN UNO SSK 300 A1

ES

COCEDORA Y BATIDORA EN UNO

Instrucciones de uso

GB MT

SOUP MAKER

Operating instructions

PT

MÁQUINA DE COZINHA COM FUNÇÃO DE MISTURADORA

Manual de instruções

DE AT CH

KOCHAUTOMAT MIT MIXFUNKTION

Bedienungsanleitung

IAN 91022

ES PT



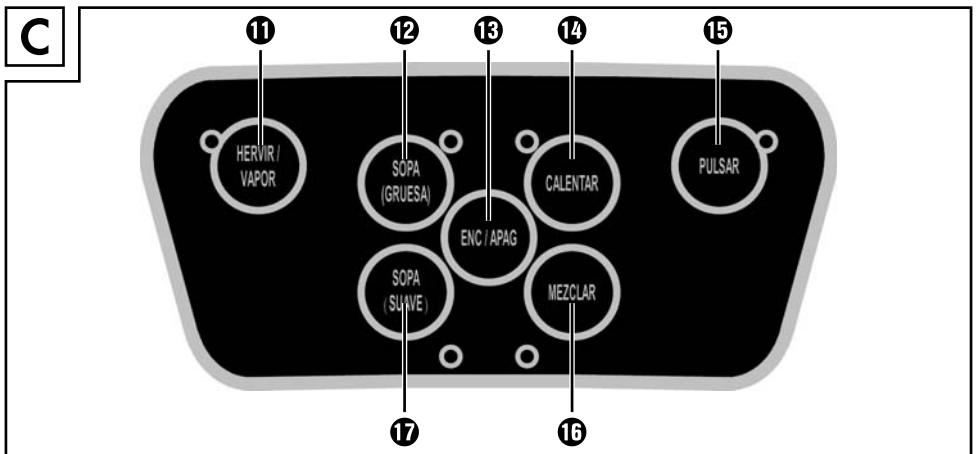
ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	15
GB/MT	Operating instructions	Page	31
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro.	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	3
Antes del primer uso	4
Montaje del aparato	4
Funciones	5
Manejo del aparato	5
Preparación de sopas	5
Preparación de "smoothies"/batidos/cremas	6
Preparación de purés de verduras	6
Filtro para purés	7
Cocción de huevos	7
Calentamiento	8
Limpieza y mantenimiento	8
Limpieza del recipiente de mezcla	8
Limpieza de los accesorios	9
Limpieza del bloque motor	9
Almacenamiento	9
Consejos y trucos	9
Eliminación de fallos	10
Garantía y asistencia técnica	11
Desecho	11
Importador	11
Recetas	12

COCEDORA Y BATIDORA EN UNO SSK 300 A1

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación (cocción y triturado) de alimentos. Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

Cocedora y batidora en uno
Filtro para purés
Tapa con vaso medidor extraíble
Soporte para huevos
Cepillo de limpieza
Esponja de limpieza
Instrucciones de uso

Compruebe la integridad del volumen de suministro inmediatamente después de desembalar el producto.

Descripción del aparato

Figura A, aparato:

- ❶ Vaso medidor
- ❷ Tapa
- ❸ Recipiente de mezcla
- ❹ Cuchilla
- ❺ Bloque motor
- ❻ Panel

Figura B, accesorios:

- ❼ Soporte para huevos
- ❽ Cepillo de limpieza
- ❾ Filtro para purés
- ❿ Esponja de limpieza

Figura C, panel:

- ❶ Tecla HERVIR/VAPOR (con piloto de control)
- ❷ Tecla SOPA (GRUESA) (con piloto de control)
- ❸ Tecla ENC/APAG
- ❹ Tecla CALENTAR (con piloto de control)
- ❺ Tecla PULSAR (con piloto de control)
- ❻ Tecla MEZCLAR (con piloto de control)
- ❼ Tecla SOPA (SUAVE) (con piloto de control)

Características técnicas

Consumo de potencia: 220 - 240 V ~, 50 Hz
800 W (potencia térmica)
Motor: 300 W

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Asegúrese de que el bloque motor, el cable de red o la clavija de red no se sumerjan nunca en agua ni en cualquier otro líquido.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente en lugares secos y cerrados, nunca al aire libre ni en ambientes húmedos.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tiéndalo de modo que no pueda aplastarse ni dañarse de forma alguna.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ Después de usar el aparato, extraiga siempre la clavija de la base de enchufe. No es suficiente con desconectarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe el aparato seguirá estando bajo tensión.
- ▶ Antes de cada uso, compruebe que el aparato se encuentre en perfecto estado. Si aprecia daños, no deberá seguir utilizando el aparato.
- ▶ Retire inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe si percibe un ruido o un olor inusual o si se produce un error de funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque nunca el accesorio de mezcla, especialmente durante el funcionamiento. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ No introduzca nunca cubiertos ni objetos en el accesorio de mezcla mientras el aparato esté en funcionamiento. ¡Si entran en contacto con las cuchillas giratorias con alta velocidad de giro existe un grave peligro de lesiones!
- ▶ Para poder reaccionar rápidamente en caso de peligro, no deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- ▶ El aparato no es apto para el procesamiento de sustancias inflamables y explosivas ni líquidos químicos y agresivos.
- ▶ Guarde siempre el aparato en estancias cerradas. Para evitar accidentes, guarde el aparato en un lugar seco después de su uso.
- ▶ No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que carezcan de experiencia y/o conocimientos a menos que les vigile una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidas por esta en el uso del aparato. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▶ Utilice exclusivamente accesorios recomendados por el fabricante.
- ▶ Desconecte siempre el aparato de la alimentación de corriente asiéndolo por la clavija de red.
- ▶ ¡Algunas piezas se calientan considerablemente durante el uso! Procure no entrar en contacto con el vapor de agua saliente ni con los alimentos calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ ¡Proceda con cautela al vaciar el accesorio de mezcla y limpiar el aparato! ¡La cuchilla está muy afilada!
- ▶ ¡Tenga cuidado con el filo de la cuchilla!

**⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Si se llena demasiado el recipiente de mezcla, puede rebosar agua caliente durante la cocción. ¡Peligro de quemaduras! Tenga siempre en cuenta las marcas del recipiente de mezcla.
- ▶ Levante la tapa lentamente y en dirección contraria a donde se encuentre y deje que el vapor salga por el lado contrario. No se incline sobre el aparato mientras genere vapor. Utilice paños de cocina para asir la tapa y el recipiente de mezcla.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque el aparato bajo cortinas, armarios suspendidos u otros materiales inflamables ni en sus proximidades cuando el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie termostensible (no lo instale sobre mesas barnizadas ni sobre manteles). No utilice el aparato en las proximidades de otras fuentes de calor (cocina, gas inflamable). De lo contrario, podría dañarse el aparato y/o el mobiliario.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Procure instalarlo a una distancia suficiente con respecto a las paredes y armarios. De este modo, evitará los daños causados por la salida de vapor.
- ▶ No ponga el aparato en funcionamiento con un reloj programador externo o un sistema de control remoto separado.

**¡ATENCIÓN!
¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!**



- ▶ No ponga nunca en marcha el aparato cuando esté vacío; esto es, sin ingredientes en el recipiente de mezcla.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje del aparato.
- Limpie el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Montaje del aparato

INDICACIÓN

- ▶ El aparato solo se enciende si todas las piezas están correctamente instaladas.
- 1) Coloque el vaso medidor **1** en la tapa **2** de forma que las dos pestañas de plástico del vaso medidor **1** encajen en las ranuras de la tapa **2**.
 - 2) Gire ligeramente el vaso medidor **1** en sentido horario para fijarlo.
 - 3) Si lo desea, inserte el filtro para purés **3** de forma que quede centrado sobre la cuchilla **4**.
 - 4) Coloque la tapa **2** de forma ligeramente ladeada sobre el recipiente de mezcla **3** (la flecha del mango apunta hacia el candado abierto ) y gírela hasta que los retenedores de la tapa **2** encajen bajo los rieles del recipiente de mezcla **3** y queden firmemente encastrados (la flecha del mango apunta hacia el candado cerrado ). Con esto, la tapa **2** también fija el filtro para purés **3**.
 - 5) Coloque el recipiente de mezcla **3** sobre el bloque motor **5** de forma que los contactos del recipiente de mezcla **3** encajen en los conectores hembra del bloque motor **5** (al conectarse la clavija de red, se confirmará el montaje correcto del recipiente de mezcla **3** con una señal acústica).

INDICACIÓN

- ▶ Coloque el soporte para huevos **7** en el recipiente de mezcla **3** hasta que encaje. El mango del soporte para huevos **7** debe apuntar hacia arriba.

Funciones

Sopa (gruesa)

Con esta función, podrá preparar sopas que contengan pequeños tropezones (p. ej., trozos de verdura). El contenido se calienta y se mezcla de forma alterna. Después de aprox. 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.

Sopa (suave)

Con esta función, podrá preparar sopas que tengan la consistencia de un puré cremoso y que prácticamente no contengan tropezones. El contenido se calienta y se mezcla de forma alterna. Después de aprox. 20 minutos, el aparato se apaga automáticamente.

Calentar

Con esta función, podrá recalentar sopas ya cocinadas. El contenido se calienta y se mezcla de forma alterna. Después de 10 minutos, el aparato se apaga automáticamente.

Pulsar

Con esta función, podrá mezclar o espumar brevemente el contenido sin calentarlo. Para ello, mantenga pulsada la tecla PULSAR **15** hasta que el contenido alcance la consistencia deseada.

Mezclar

Con esta función, podrá mezclar el contenido sin calentarlo. De esta manera, podrá preparar "smoothies", batidos y cremas.

Hervir/vapor

Con esta función, se cuece el contenido sin mezclarlo.

Después de aprox. 15 minutos, el aparato se apaga automáticamente.

Con esta función, también pueden cocerse huevos (consulte el capítulo "Manejo del aparato").

Manejo del aparato

INDICACIONES

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con contenido líquido. Si solo se utilizan ingredientes sólidos, como, por ejemplo, trocitos de zanahorias, la cuchilla **4** no podrá alcanzarlos ni triturarlos.
¡El aparato solo funciona correctamente en combinación con líquidos!
- ▶ Llene siempre el recipiente con líquido hasta la marca MÍNIMO/0.3 Litros como mínimo.
- ▶ Podrá llenar el aparato hasta las marcas correspondientes (MÁXIMO/1.7 Litros, MÁXIMO DE SOPA/1.2 Litros, MÁXIMO VAPOR/0.5 Litros). De lo contrario, se desbordará el contenido del aparato.
- ▶ Llene el aparato con ingredientes y líquido hasta las marcas correspondientes MÍNIMO/0.3 Litros o MÍNIMO DE SOPA/0.5 Litros como mínimo. De lo contrario, el aparato no se enciende o no puede procesar los ingredientes adecuadamente.
- ▶ Tras finalizar los programas SOPA (GRUESA), SOPA (SUAVE), HERVIR/VAPOR y CALENTAR, deje que el aparato se enfríe antes de iniciar cualquier otro programa que genere calor (SOPA (GRUESA), SOPA (SUAVE), HERVIR/VAPOR y CALENTAR).

Preparación de sopas

- 1) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. Se emite una señal acústica.
- 2) Corte las verduras en trozos de aprox. 2 cm y añádalos al recipiente de mezcla **3**.
- 3) Llene el recipiente de mezcla **3** hasta la marca MÁXIMO DE SOPA/1.2 Litros con agua o caldo.
- 4) Pulse la tecla ENC/APAG **13**. Se emite una señal acústica. Todos los pilotos de control parpadean.
- 5) Pulse la tecla deseada: SOPA (GRUESA) **12** o SOPA (SUAVE) **17**. Su selección se confirma con dos señales acústicas y con el parpadeo del piloto de control correspondiente.

A continuación, la preparación de la sopa se realiza automáticamente. El aparato calienta y mezcla los ingredientes en periodos regulares.

Una vez finalizado el proceso de preparación, el aparato se apaga automáticamente. Se emiten 10 señales acústicas y los LED parpadean.

INDICACIONES

- ▶ Puede detener el proceso de preparación en cualquier momento mediante la pulsación de la tecla ENC/APAG **13** o la pulsación repetida de la tecla del programa seleccionado. Tras esto, el piloto de control se apaga y el aparato se desconecta.
- ▶ Si desea espesar sus platos con leche, nata, harina, espesantes u otros ingredientes similares, añádalos al finalizar el proceso de preparación. Tras esto, vuelva a mezclarlos brevemente con la tecla PULSAR **15**. De lo contrario, estos ingredientes podrían quemarse.

CONSEJO

- ▶ Prepare compotas de frutas de una manera sencilla: vierta agua hasta la marca MÍNIMO/0,3 Litros en el recipiente de mezcla **3**. Añada fruta pelada cortada en trocitos (por ejemplo, manzanas o peras). Seleccione la función de sopa deseada.

Preparación de "smoothies"/ batidos/cremas

- 1) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. Se emite una señal acústica.
- 2) Añada todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **3**. Asegúrese de no superar la marca MÁXIMO/1.7 Litros.
- 3) Pulse la tecla ENC/APAG **13**. Se emite una señal acústica. Todos los pilotos de control parpadean.
- 4) Pulse la tecla MEZCLAR **16**. Su selección se confirma con dos señales acústicas y con el encendido del piloto de control correspondiente.

A continuación, se inicia el proceso de mezcla, que se realiza en varias fases. Una vez transcurridos 3 minutos, finaliza el proceso de mezcla y el aparato se detiene. Se emiten 10 señales acústicas.

INDICACIÓN

- ▶ Puede detener el proceso de preparación en cualquier momento mediante la pulsación de la tecla ENC/APAG **13** o la pulsación repetida de la tecla del programa seleccionado. Tras esto, el piloto de control se apaga y el aparato se desconecta.

Preparación de purés de verduras

- 1) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. Se emite una señal acústica.
- 2) Añada las verduras cocidas en el recipiente de mezcla **3**. Asegúrese de no superar la marca MÁXIMO/1.7 Litros.
- 3) Pulse la tecla ENC/APAG **13**. Se emite una señal acústica. Todos los pilotos de control parpadean.
- 4) Pulse la tecla MEZCLAR **16**. Su selección se confirma con dos señales acústicas y con el encendido del piloto de control correspondiente.

A continuación, se inicia el proceso de mezcla, que se realiza en varias fases. Una vez transcurridos 3 minutos, finaliza el proceso de mezcla y el aparato se detiene. Se emiten 10 señales acústicas.

INDICACIÓN

- ▶ Puede detener el proceso de preparación en cualquier momento mediante la pulsación de la tecla ENC/APAG **13** o la pulsación repetida de la tecla del programa seleccionado. Tras esto, el piloto de control se apaga y el aparato se desconecta.

Filtro para purés

Podrá preparar sopas de distinta consistencia por medio del filtro para purés ④:

- Todos los ingredientes que estén dentro del filtro para purés ④ se harán puré durante la preparación. Por el contrario, los ingredientes que no estén dentro del filtro para purés ④ no se harán puré durante la preparación.
- Si desea que la sopa sea algo espesa, pero que siga conteniendo tropezones de verdura, añada unos cuantos trozos de verdura en el filtro para purés ④. Los trozos de verdura que no deban triturarse, deben encontrarse fuera del filtro para purés ④.
- Una vez finalizado el programa seleccionado, extraiga el filtro para purés ④ y remueva la sopa con una cuchara larga. De esta manera, el puré de verduras se mezclará con la sopa y la espesará.

CONSEJO

- ▶ También pueden introducirse trocitos de patata en el filtro para purés ④ para espesar la sopa. Para ello, al finalizar el programa, extraiga también el filtro para purés ④ del aparato y remueva la sopa.

Introducción del filtro para purés

- 1) Inserte el filtro para purés ④ de forma que quede centrado sobre la cuchilla ④.

INDICACIÓN

- ▶ Según la posición en la que inserte el filtro para purés ④ en el recipiente de mezcla ③, podrá dejar más o menos tropezones en la sopa:
 - Si el lado "Coarse/épais" (grosso) del filtro para purés ④ apunta hacia abajo, la sopa tendrá pequeños tropezones.
 - Si el lado "Fine/fin" (fino) del filtro para purés ④ apunta hacia abajo, la sopa no tendrá ningún tropezón.

- 2) Cierre la tapa ② de manera que quede fijada en el filtro para purés ④.
Añada ahora los ingredientes que deban hacerse puré a través de la abertura de la tapa ② en el filtro para purés ④.

- 3) Coloque el vaso medidor ① en la tapa ②.

A continuación, podrá iniciar el programa deseado.

Cocción de huevos

Por medio del soporte para huevos ⑦, podrá cocer hasta 4 huevos en el aparato. Para ello, dispone de soportes para huevos de gallina, así como soportes más pequeños para huevos de codorniz.

INDICACIÓN

- ▶ Perfore la parte plana de los huevos con un punzón para huevos, una aguja o un utensilio similar. Así evitará que se rompan.

- 1) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. Se emite una señal acústica.
- 2) Vierta agua hasta la marca MÍNIMO/0.3 Litros en el recipiente de mezcla ③.
- 3) Introduzca el soporte para huevos ⑦. El mango del soporte para huevos ⑦ debe apuntar hacia arriba.
- 4) Coloque los huevos en el soporte para huevos ⑦.
- 5) Coloque la tapa ② con el vaso medidor integrado ① sobre el recipiente de mezcla ③.
- 6) Pulse la tecla ENC/APAG ⑬. Se emite una señal acústica. Todos los pilotos de control parpadean.
- 7) Pulse la tecla HERVIR/VAPOR ⑪. Su selección se confirma con dos señales acústicas y con el parpadeo del piloto de control correspondiente.
- 8) Según el nivel de cocción que desee para los huevos, deberá detener el procedimiento de cocción una vez transcurrido el tiempo indicado:
 - 10 minutos para huevos poco cocidos,
 - 15 minutos para huevos muy cocidos,
 - 4 minutos para huevos de codorniz

- 9) Para detener el proceso de cocción, pulse la tecla HERVIR/VAPOR **11** o la tecla ENC/APAG **13**.
- 10) Retire la tapa **2** cuidadosamente.
- 11) Extraiga el soporte para huevos **7** del recipiente de mezcla **3**.

Calentamiento

También puede recalentar las sopas ya cocinadas con el aparato.

INDICACIÓN

- ▶ Antes de utilizar la función CALENTAR, debe limpiarse concienzudamente el recipiente de mezcla **3**. Para ello, asegúrese de que no quede ningún resto de comida incrustado en el fondo del aparato.
- 1) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. Se emite una señal acústica.
 - 2) Llene el aparato con la sopa que desee calentar.
 - 3) Pulse la tecla ENC/APAG **13**. Se emite una señal acústica. Todos los pilotos de control parpadean.
 - 4) Pulse la tecla CALENTAR **14**. Su selección se confirma con dos señales acústicas y con el encendido del piloto de control correspondiente.

A continuación, la sopa se calienta automáticamente. El aparato calienta y mezcla el contenido de forma alterna.

Una vez finalizado el proceso de calentamiento, el aparato se apaga automáticamente.

INDICACIÓN

- ▶ Puede detener el calentamiento en cualquier momento mediante la pulsación de la tecla ENC/APAG **13** o de la tecla CALENTAR **14**. Tras esto, el piloto de control se apaga y el aparato se desconecta.

Limpeza y mantenimiento

Recomendamos que limpie el aparato inmediatamente después de su uso, ya que los restos de alimentos son difíciles de eliminar.

Limpeza del recipiente de mezcla

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Asegúrese de que no penetre humedad en el conector del recipiente de mezcla **3**!



No sumerja nunca el recipiente de mezcla **3** en agua ni en otros líquidos. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda con cuidado al limpiar el recipiente de mezcla **3**. ¡La cuchilla **4** está muy afilada!

- 1) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. Se emite una señal acústica.
- 2) Vierta un poco de agua caliente y una gota de producto de limpieza en el recipiente de mezcla **3**.
- 3) Cierre la tapa **2**.
- 4) Pulse la tecla ENC/APAG **13**.
- 5) Pulse la tecla PULSAR **15** y deje el aparato en funcionamiento durante aprox. 1 minuto.
- 6) Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- 7) Limpie los restos incrustados con el cepillo de limpieza **8** o con la esponja de limpieza **10**. El lado pequeño del cepillo de limpieza **8** resulta especialmente útil para eliminar los restos de comida del fondo del aparato.
- 8) Tras esto, vacíe el recipiente y aclárelo concienzudamente con agua limpia.

INDICACIÓN

- ▶ Si después de realizar el proceso de limpieza de la manera indicada, aún quedan restos incrustados en el recipiente de mezcla **3**, proceda de la siguiente manera: Añada un poco de zumo de limón en el recipiente de mezcla **3** y llénelo de agua hasta la marca MÍNIMO/0,3 Litros. Tras esto, inicie el programa SOPA (GRUESA) y espere hasta que finalice. En caso necesario, repita el proceso. Una vez eliminados todos los restos, aclare el recipiente de mezcla **3** con agua limpia.

Limpieza de los accesorios

- Limpie la tapa **2**, el vaso medidor **1**, el soporte para huevos **7** y el filtro para purés **9** con agua jabonosa caliente. Tras esto, enjuague todas las piezas con agua limpia. Preste especial atención a la limpieza de los orificios del filtro para purés **9**. Utilice el cepillo de limpieza **8**.
- Seque bien todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

Limpieza del bloque motor**⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ Antes de limpiar el bloque motor, desenchufe siempre la clavija de red.
- ▶ ¡Asegúrese de que no penetre humedad en el conector del bloque motor **5**!



No sumerja nunca el bloque motor **5** ni el recipiente de mezcla **3** en agua ni en otros líquidos. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

- Limpie el bloque motor **5** con un paño húmedo. En caso de suciedad persistente, añada un producto de limpieza suave al paño.
- Asegúrese de que el bloque motor **5** esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.

Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio en un lugar seco y sin polvo.

Consejos y trucos

- Utilice siempre la función PULSAR **15** para ingredientes sólidos o espesos. De lo contrario, podría bloquearse la cuchilla **4** y sobrecalentarse el motor.
- Logrará mejores resultados si procesa los ingredientes sólidos en pequeñas cantidades en lugar de al mismo tiempo de una sola vez.
- Mezcle primero los líquidos en pequeñas cantidades y añada el resto poco a poco a través de la abertura de la tapa **2**. Para ello, extraiga el vaso medidor **1** de la tapa **2**.

Eliminación de fallos

ES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una base de enchufe.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El aparato no se enciende.	El recipiente de mezcla ❸ no está colocado correctamente sobre el bloque motor ❺.	Compruebe la posición del recipiente de mezcla ❸ y corríjalo en caso necesario.
	La tapa ❷ no está colocada/ está colocada incorrectamente o no está bien cerrada.	Cierre la tapa ❷ correctamente.
El recipiente de mezcla rebosa.	El recipiente de mezcla ❸ se ha llenado por encima de las marcas MÁX correspondientes.	No añada nunca más cantidad de la especificada con las marcas correspondientes.
Los ingredientes no están bien cocinados.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente de mezcla ❸.	Reduzca la cantidad de ingredientes y repita el proceso de cocción.
	Algunos ingredientes requieren un tiempo de cocción más prolongado.	Repita el proceso de cocción.
Los ingredientes no están bien mezclados.	No hay suficiente líquido en el recipiente de mezcla ❸.	Añada un poco de líquido.
	Se ha seleccionado una función incorrecta.	Pruebe otra función.
Los alimentos se han quemado.	El recipiente de mezcla ❸ no se ha limpiado antes de un nuevo proceso de calentamiento. Quedaron restos incrustados en el fondo del recipiente de mezcla ❸.	Limpie el recipiente de mezcla ❸ antes de cada proceso de calentamiento.
Todos los LED parpadean y se emite una señal acústica.	El aparato se ha sobrecalentado.	Extraiga la clavija de red y deje que el aparato se enfríe.
	Uno de los contactos de seguridad está húmedo.	Deje que se seque el aparato.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej., interruptores o pilas). Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio rige también para las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@idl.es

IAN 91022

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recetas

Sopa cremosa de brécol con tropezones

200 g de brécol
 1/4 de diente de ajo
 1/4 de cebolla
 2 cucharadas de crème fraîche
 Sal y pimienta
 Agua

- 1) Corte el brécol en trocitos.
- 2) Pique todos los ingredientes en trozos pequeños.
- 3) Coloque el filtro para purés ⑨ en el recipiente de mezcla ③ y añada algunos de los trozos de brécol en el recipiente de mezcla ③ fuera del filtro para purés ⑨.
- 4) Cierre la tapa ② y extraiga el vaso medidor ① de la tapa ②.
- 5) Añada el resto de trozos de brécol en el filtro para purés ⑨.
- 6) Rellene con agua hasta alcanzar la marca MÍNIMO DE SOPA.
- 7) Coloque el vaso medidor ① en la tapa ②.
- 8) Inicie el programa SOPA (GRUESA).
- 9) Tras finalizar el programa, abra la tapa ② y extraiga cuidadosamente el filtro para purés ⑨.
- 10) Añada la crème fraîche y los condimentos y remuévalo todo con una cuchara larga.

Sopa cremosa de zanahoria y patata

200 g de zanahorias peladas
 100 g de patatas peladas
 500 ml de caldo de verdura
 100 ml de leche o nata
 Sal, pimienta, cayena en polvo, pimentón

- 1) Corte las zanahorias y las patatas en trozos pequeños.
- 2) Introduzca las zanahorias, las patatas y el caldo de verduras en el recipiente de mezcla ③ y cierre la tapa ②.
- 3) Inicie el programa HERVIR/VAPOR.
- 4) Tras finalizar el proceso de cocción, añada la leche/nata, así como los condimentos. Espere hasta que se enfríe el aparato para iniciar el siguiente programa.
- 5) Inicie el programa SOPA (SUAVE).
- 6) Vuelva a condimentar la sopa al finalizar el programa.

Sopa cremosa de coliflor

aprox. 400 g de coliflor
 125 ml de nata
 400 ml de caldo de verdura
 Nuez moscada, sal y pimienta

- 1) Corte la coliflor en trocitos.
- 2) Añada todos los ingredientes, menos la nata, en el recipiente de mezcla ③.
- 3) Cierre la tapa ②.
- 4) Inicie el programa SOPA (GRUESA).
- 5) Tras finalizar el programa, abra la tapa ② y añada la nata.
- 6) Remuévalo todo con una cuchara larga y vuelva a probar la sopa.

INDICACIÓN

- Para esta sopa, también puede utilizarse el filtro para purés ⑨. Si añade algunos trozos de coliflor en el recipiente de mezcla ③ fuera del filtro ⑨, no se harán puré. Tras finalizar el programa, extraiga el filtro para purés y remuévalo todo.

Sopa de colinabo

400 g de colinabo

1/2 cebolla

300 ml de caldo de verdura

200 g de nata

Sal y pimienta

- 1) Pele el colinabo y córtelo en trozos pequeños.
- 2) Pele la cebolla y píquela en trocitos finos.
- 3) Añada todos los ingredientes, menos la nata, en el recipiente de mezcla **3**.
- 4) Cierre la tapa **2**.
- 5) Inicie el programa SOPA (SUAVE).
- 6) Tras finalizar el programa, abra la tapa **2** y añada la nata.
- 7) Pulse brevemente la tecla PULSAR **15** para mezclar los ingredientes.
- 8) Salpimente la sopa.

Compota de manzana

4 manzanas

(también pueden utilizarse otras frutas, como, p. ej., peras)

Agua

Un poco de azúcar en caso necesario

- 1) Pele y descorazone las frutas. Pique las frutas en trozos pequeños.
- 2) Introduzca las frutas –y, si así lo desea, el azúcar– en el aparato.
- 3) Vierta agua hasta la marca MÍNIMO en el recipiente de mezcla **3**.
- 4) Cierre la tapa **2**.
- 5) Inicie el programa SOPA (GRUESA).

Potito de zanahoria

4-5 zanahorias grandes

2 patatas, en caso necesario

Agua

- 1) Pele las zanahorias. Corte las zanahorias en trozos pequeños.
- 2) Introduzca las zanahorias en el aparato.
- 3) Vierta agua hasta la marca MÍNIMO en el recipiente de mezcla **3**.

CONSEJO

► Si su bebé ya se ha acostumbrado al potito de zanahoria, puede añadir las patatas peladas y cortadas a la zanahoria.

- 4) Cierre la tapa **2**.
- 5) Inicie el programa SOPA (GRUESA).

Batido de fresa

100 g de fresas

100 g de helado (de fresa o de vainilla)

100 ml de leche

- 1) Limpie las fresas y corte los rabitos.
- 2) Añada todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **3**.
- 3) Cierre la tapa **2**.
- 4) Inicie el programa MEZCLAR.

Batido de yogur y plátano

250 g de yogur (vainilla)

1 plátano

200 ml de leche

1 sobre de azúcar vainillada

- 1) Pele el plátano.
- 2) Añada todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **3**.
- 3) Cierre la tapa **2**.
- 4) Inicie el programa MEZCLAR.

Huevos rellenos

4 huevos de gallina

3 cucharadas de salsa remoulade

3 cucharadas de mostaza

Sal

Pimienta

- 1) Vierta agua hasta la marca MÍNIMO en el recipiente de mezcla **3**.
- 2) Coloque los huevos en el soporte para huevos **7**.
- 3) Introduzca el soporte para huevos **7** en el aparato y cierre la tapa **2**.
- 4) Inicie el programa HERVIR/VAPOR.
- 5) Cueza los huevos durante aprox. 10 minutos.
- 6) Después de cocerlos, moje los huevos con agua corriente fría y pélelos.
- 7) Corte los huevos longitudinalmente.
- 8) Extraiga las yemas de los huevos y mézclelas con la salsa remoulade, la mostaza y con un poco de sal y pimienta en un cuenco.
- 9) Mezcle la masa de yemas hasta que alcance una consistencia cremosa.
- 10) Vuelva a llenar las claras de los huevos con la masa de yemas.
Para ello, puede utilizar, por ejemplo, una manga pastelera.

Leche de soja

90 g de brotes de soja amarillos

600 ml de agua

Un poco de azúcar moreno en caso necesario

- 1) Ponga los brotes de soja a remojo durante aprox. 4-6 horas.
- 2) Coloque el filtro para purés **9** de forma que quede centrado sobre la cuchilla **4** y cierre la tapa **2**.
- 3) Vierta el agua en el recipiente de mezcla **3**, así como los brotes de soja macerados.
- 4) Coloque el vaso medidor **1** en la tapa **2**.
- 5) Inicie el programa SOPA (SUAVE).

Deje que la leche se enfríe tras el proceso de preparación. Antes de verter el líquido, asegúrese de que el filtro para purés **9** esté fijado para que los brotes de soja y la leche no se mezclen. Si así lo desea, añada un poco de azúcar.

Índice

Introdução	16
Utilização correta	16
Conteúdo da embalagem	16
Descrição do aparelho	16
Dados técnicos	16
Indicações de segurança	17
Antes da primeira utilização	18
Montar o aparelho	18
As funções	19
Operar o aparelho	19
Preparar sopa	19
Preparar smoothies/batidos de leite/cremes	20
Preparar puré de legumes	20
Filtro para puré	21
Cozer ovos	21
Calentar.	22
Limpeza e manutenção	22
Limpar copo misturador.	22
Limpar acessórios	23
Limpar bloco do motor	23
Armazenamento	23
Dicas e truques	23
Resolução de avarias	24
Garantia e assistência técnica	25
Eliminação	25
Importador	25
Receitas	26

MÁQUINA DE COZINHA COM FUNÇÃO DE MISTURADORA SSK 300 A1

PT

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente à preparação (cozedura e trituração) de alimentos. Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso privado. Não o utilize a nível comercial.

Conteúdo da embalagem

Máquina de cozinha com função de misturadora

Filtro para puré

Tampa com copo de medição removível

Suporte para ovos

Escova de limpeza

Esponja de limpeza

Manual de instruções

Ao retirar o material da embalagem, verifique se foram fornecidas todas as peças.

Descrição do aparelho

Figura A, aparelho:

- 1 Copo de medição
- 2 Tampa
- 3 Copo misturador
- 4 Lâminas
- 5 Bloco do motor
- 6 Painel

Figura B, acessórios:

- 7 Suporte para ovos
- 8 Escova de limpeza
- 9 Filtro para puré
- 10 Esponja de limpeza

Figura C, painel:

- 11 Botão HERVIR/VAPOR (com luz de controlo)
- 12 Botão SOPA (GRUESA) (com luz de controlo)
- 13 Botão ENC/APAG
- 14 Botão CALENTAR (com luz de controlo)
- 15 Botão PULSAR (com luz de controlo)
- 16 Botão MEZCLAR (com luz de controlo)
- 17 Botão SOPA (SUAVE) (com luz de controlo)

Dados técnicos

Consumo de energia:	220 - 240 V ~, 50 Hz 800 W (Potência de aquecimento)
Motor:	300 W

Indicações de segurança

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Certifique-se de que o bloco do motor, o cabo ou a ficha de rede nunca sejam mergulhados em água ou em outros líquidos.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente em espaços secos e nunca no exterior ou num ambiente húmido.
- ▶ Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de rede nunca fica molhado ou húmido. Disponha o cabo de modo a que este não fique entalado nem danificado.
- ▶ Fichas ou cabos de rede danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados, ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- ▶ Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não basta desligar porque ainda existe alguma tensão de rede no aparelho, enquanto a ficha de rede estiver inserida na tomada.
- ▶ Antes de cada utilização, verifique se o aparelho se encontra em perfeitas condições. O aparelho não deve ser utilizado se forem detetados danos.
- ▶ Retire imediatamente a ficha de rede da tomada, caso detete um ruído ou odor invulgar ou em caso de anomalias identificadas.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca coloque a mão dentro do copo misturador, principalmente quando este estiver em funcionamento. As lâminas são extremamente afiadas!
- ▶ Nunca introduza talheres ou utensílios, para mexer, no copo misturador, enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Existe um perigo considerável de ferimentos, se estes entrarem em contacto com as lâminas a elevada rotação!
- ▶ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigiância, de modo a poder reagir de imediato em caso de perigo.
- ▶ O aparelho não é apropriado para substâncias inflamáveis e explosivas ou para líquidos químicos e agressivos.
- ▶ Guarde o aparelho sempre em espaços fechados. Para evitar acidentes guarde o aparelho num local seco, após a utilização.
- ▶ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta tenham recebido instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser vigiadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- ▶ Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.
- ▶ Segure sempre pela ficha de rede para desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ O aparelho fica muito quente durante a utilização. Certifique-se de não entrar em contacto com o vapor de água ou com os alimentos quentes. Perigo de queimaduras!
- ▶ Ao esvaziar e limpar o copo misturador deve proceder com muito cuidado! A lâmina é muito afiada!
- ▶ Manuseie a lâmina afiada com cuidado!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Se o copo misturador estiver demasiado cheio, existe a possibilidade de salpicos de água durante a preparação! Perigo de queimadura! Respeite sempre as marcações no copo misturador!
- ▶ Levante a tampa sempre lentamente, afastada de si, e deixe o vapor de água sair para trás. Não se debruce sobre o aparelho, enquanto este originar vapor de água. Use pegas, se tiver de segurar na tampa e no copo misturador.



Atenção! Superfície quente!

ATENÇÃO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Não coloque o aparelho em funcionamento na proximidade ou por baixo de cortinas, armários suspensos na parede ou outros materiais inflamáveis.
- ▶ Coloque o aparelho em cima de uma base insensível ao calor (nenhumas mesas envernizadas, nenhumas toalhas). Não opere o aparelho na proximidade de outras fontes de calor (fogão, chamas de gás). Caso contrário, podem ocorrer danos no aparelho e / ou mobiliário.
- ▶ Coloque o aparelho sobre uma base plana e estável. Tenha em atenção uma distância suficiente das paredes e armários. Assim evita danos causados pelo vapor de água ascendente.
- ▶ Não utilize nenhum temporizador externo ou um sistema de comando à distância para operar o aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca opere o aparelho vazio, ou seja, sem ingredientes no copo misturador.



Antes da primeira utilização

- Remova todos os materiais da embalagem do aparelho.
- Limpe o aparelho, como descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".
- Certifique-se, de que todas as peças estão completamente secas antes de utilizar o aparelho.

Montar o aparelho

NOTA

- ▶ Só é possível ligar o aparelho quando todas as peças estiverem corretamente montadas.

- 1) Coloque o copo de medição **1** na tampa **2** para que as duas patilhas em plástico no copo de medição **1** toquem nas concavidades da tampa **2**.
- 2) Rode o copo de medição **1** um pouco no sentido horário para que fique fixo.
- 3) Coloque, se pretendido, o filtro para puré **9** no centro sobre a lâmina **4**.
- 4) Coloque a tampa **2** ligeiramente deslocada no copo misturador **3** (a seta na pega indica para a fechadura aberta ). Rode-a de forma a que os bloqueios na tampa **2** engatem na parte inferior das calhas do copo misturador **3** de forma fixa (a seta na pega indica para a fechadura fechada ). A tampa **2** também fixa assim o filtro para puré **9**.
- 5) Coloque o copo misturador **3** no bloco do motor **5** para que os contactos no copo misturador **3** engatem na tomada do bloco do motor **5** (se a ficha de rede estiver inserida, a colocação correta do copo misturador **3** é confirmada com um som acústico).

NOTA

- ▶ Coloque o suporte para ovos **7** no copo misturador **3** até ficar fixo. A pega do suporte para ovos **7** indica para cima.

As funções

Sopa (gruesa) [Sopa (grossa)]

Com esta função pode preparar sopas, que ainda contêm pedaços pequenos (p.ex. pedaços de legumes). O conteúdo é alternadamente aquecido e misturado. Após aprox. 30 minutos o aparelho para automaticamente.

Sopa (suave) [Sopa (passada)]

Com esta função pode preparar sopas, que são cremosas e quase não possuem pedaços. O conteúdo é alternadamente aquecido e misturado. Após aprox. 20 minutos o aparelho para automaticamente.

Calentar [Aquecer]

Com esta função pode aquecer novamente sopas já cozinhadas. O conteúdo é alternadamente aquecido e misturado. Após 10 minutos, o aparelho para automaticamente.

Pulsar [Pulse]

Com esta função mistura o conteúdo ou forma espuma por breves instantes sem o aquecer. Para isso mantenha o botão PULSAR **15** premido até que o conteúdo apresente a consistência pretendida.

Mezclar [Misturar]

Com esta função pode misturar qualquer tipo de conteúdo sem o aquecer. Assim podem ser preparados, por exemplo, os smoothies, batidos de leite e cremes.

Hervir/vapor [Cozinhar/vapor]

Com esta função o conteúdo é cozinhado sem ser misturado.

Após aprox. 15 minutos o aparelho para automaticamente.

Com esta função também pode cozer ovos (ver capítulo "Operar aparelho").

Operar o aparelho

INDICAÇÕES

- ▶ Utilize o aparelho apenas com conteúdo líquido. Ao adicionar apenas ingredientes sólidos, como, por exemplo, pequenos pedaços de cenouras, estes não são alcançados nem triturados pela lâmina **4**. Apenas em combinação com líquido é que o aparelho pode funcionar corretamente!
- ▶ Abasteça sempre líquido até, no mínimo, à marcação MÍNIMO/0.3 Litros.
- ▶ Abasteça o aparelho no máximo até às respetivas marcações (MÁXIMO/1.7 Litros, MÁXIMO DE SOPA/1.2 Litros, MÁXIMO VAPOR/0.5 Litros). Caso contrário o aparelho transborda!
- ▶ Abasteça o aparelho no mínimo com ingredientes até às respetivas marcações MÍNIMO/0.3 Litros o MÍNIMO DE SOPA/0.5 Litros. Caso contrário o aparelho não liga ou não pode processar corretamente os ingredientes.
- ▶ Após a finalização dos programas SOPA (GRUESA), SOPA (SUAVE), Hervir/VAPOR y CALENTAR, o aparelho tem de arrefecer primeiramente antes de iniciar outro programa que crie aquecimento (SOPA (GRUESA), SOPA (SUAVE), Hervir/VAPOR CALENTAR).

Preparar sopa

- 1) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. Soa um sinal de aviso.
- 2) Corte os legumes em pedaços de aprox. 2 cm e coloque-os no copo misturador **3**.
- 3) Abasteça o copo misturador **3** até à marcação máxima MÁXIMO DE SOPA/1.2/litros com água ou calda.
- 4) Prima o botão ENC/APAG **13**. Soa um sinal de aviso. Todas as lâmpadas de controlo estão intermitentes.
- 5) Prima o botão pretendido: SOPA (GRUESA) **12** ou SOPA (SUAVE) **17**. A sua seleção é confirmada com dois sons acústicos e a luz intermitente da respetiva lâmpada de controlo.

A preparação da sopa decorre agora automaticamente: O aparelho aquece e mistura em intervalos regulares.

Quando o processo de preparação estiver finalizado o aparelho para automaticamente. O som acústico soa 10 vezes e os LED ficam intermitentes.

INDICAÇÕES

- ▶ O processo de preparação pode ser interrompido, a qualquer momento, premindo o botão ENC/APAG **13** ou premindo repetidamente o botão do programa selecionado. A lâmpada de controlo apaga-se e o aparelho desliga-se.
- ▶ Se pretende adicionar às suas receitas leite, natas, farinha, fermento ou ingredientes semelhantes, faça-o apenas após finalizar o processo de preparação. Misture tudo mais uma vez por breves instantes com o botão PULSAR **15**. Caso contrário estes ingredientes podem queimar.

DICA

- ▶ Prepare compotas de fruta simples: Adicione água até à marcação MÍNIMO/0,3 Litros no copo misturador **3**. Adicione fruta descascada e cortada em pedaços pequenos (por exemplo maçãs ou pêas). Selecione a função para preparação da sopa pretendida.

Preparar smoothies/batidos de leite/cremes

- 1) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. Soa um sinal de aviso.
- 2) Adicione todos os ingredientes no copo misturador **3**. Tenha em atenção para não exceder a marcação MÁXIMO/1.7 Litros.
- 3) Prima o botão ENC/APAG **13**. Soa um sinal de aviso. Todas as lâmpadas de controlo estão intermitentes.
- 4) Prima o botão MEZCLAR **16**. A sua seleção é confirmada com dois sinais de aviso e a luz da respetiva lâmpada de controlo.

O processo de mistura inicia e decorre em várias fases. Após 3 minutos o processo de mistura está finalizado e o aparelho para. O sinal de aviso soa 10 vezes.

NOTA

- ▶ O processo de preparação pode ser interrompido, a qualquer momento, premindo o botão ENC/APAG **13** ou premindo repetidamente o botão do programa selecionado. A lâmpada de controlo apaga-se e o aparelho desliga-se.

Preparar puré de legumes

- 1) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. Soa um sinal de aviso.
- 2) Adicione os legumes cozidos no copo misturador **3**. Tenha em atenção, que a marcação MÁXIMO/1.7 Litros não seja excedida.
- 3) Prima o botão ENC/APAG **13**. Soa um sinal de aviso. Todas as lâmpadas de controlo estão intermitentes.
- 4) Prima o botão MEZCLAR **16**. A sua seleção é confirmada com dois sinais de aviso e a luz da respetiva lâmpada de controlo.

O processo de mistura inicia e decorre em várias fases. Após 3 minutos o processo de mistura está finalizado e o aparelho para. O sinal de aviso soa 10 vezes.

NOTA

- ▶ O processo de preparação pode ser interrompido, a qualquer momento, premindo o botão ENC/APAG **13** ou premindo repetidamente o botão do programa selecionado. A lâmpada de controlo apaga-se e o aparelho desliga-se.

Filtro para puré

Com ajuda do filtro para puré ⑨ pode preparar sopas com consistências diferentes:

- Todos os ingredientes dentro do filtro para puré ⑨ são triturados durante a preparação. Todos os ingredientes fora do filtro para puré ⑨ não são triturados durante a preparação.
- Para a sopa ficar com uma consistência cremosa mas também possuir pedaços de legumes inteiros, adicione alguns pedaços de legumes no filtro para puré ⑨. Os pedaços de legumes, que não devem ser triturados, têm de se encontrar fora do filtro para puré ⑨.
- Após a finalização do programa selecionado, retire o filtro para puré ⑨ e misture a sopa com uma colher comprida. Assim os legumes triturados espalham-se melhor pela sopa ficando esta mais cremosa.

DICA

- ▶ Pode adicionar batatas cortadas aos pedaços pequenos no filtro para puré ⑨ para engrossar a sopa. Após a finalização do programa retire também aqui o filtro para puré ⑨ do aparelho e mexa a sopa.

Colocar filtro para puré

- 1) Coloque o filtro para puré ⑨ no centro sobre a lâmina ④.

NOTA

- ▶ Dependendo do modo como coloca o filtro para puré ⑨ no copo misturador ③ pode adicionar ou não pequenos pedaços à sopa:
 - O filtro para puré ⑨ lado "Coarse/épais" (gruesa) indica para baixo: pedaços finos são adicionados à sopa.
 - Filtro para puré ⑨ lado "Fine/fin" (suave) indica para baixo: pedaços não são adicionados à sopa.

- 2) Feche a tampa ② para que este fixe o filtro para puré ⑨.
Adicione agora os ingredientes que devem ser triturados pela abertura na tampa ② para dentro do filtro para puré ⑨.
- 3) Coloque o copo de medição ① na tampa ②. Pode iniciar agora o programa pretendido.

Cozer ovos

Com ajuda do suporte para ovos ⑦ pode cozer até 4 ovos na máquina de cozinha. Aqui encontra disponível suportes para ovos de galinha, bem como suportes mais pequenos para ovos de codorniz.

NOTA

- ▶ Fure os ovos no lado plano com o dispositivo para furar ovos, uma agulha ou semelhante. Assim evita que os ovos partam.

- 1) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. Soa um sinal de aviso.
- 2) Adicione água até à marcação MÍNIMO/0.3 Litros no copo misturador ③.
- 3) Coloque o suporte para ovos ⑦. A pega do suporte para ovos ⑦ indica para cima.
- 4) Coloque os ovos no suporte para ovos ⑦.
- 5) Coloque a tampa ② com o copo de medição aplicado ① no copo misturador ③.
- 6) Prima o botão ENC/APAG ⑬. Soa um sinal de aviso. Todas as lâmpadas de controlo estão intermitentes.
- 7) Prima o botão HERVIR/VAPOR ⑪. A sua seleção é confirmada com dois sons acústicos e a luz intermitente da respetiva lâmpada de controlo.
- 8) Terá de interromper o processo de cozedura após algum tempo de acordo com a cozedura dos ovos (bem cozido/mal cozido):
 - após 10 minutos para ovos de galinha mal cozidos,
 - após 15 minutos para ovos de galinha bem cozidos,
 - após 4 minutos para ovos de codorniz.

- 9) Para interromper o processo de cozedura prima o botão HERVIR/VAPOR **11** ou o botão ENC/APAG **13**.
- 10) Retire cuidadosamente a tampa **2**.
- 11) Retire o suporte para ovos **7** do copo misturador **3**.

Calentar

Pode aquecer novamente com o aparelho as sopas que cozinhou com o aparelho.

NOTA

- ▶ Antes da utilização da função CALENTAR o copo misturador **3** tem de ser bem limpo. Tenha em atenção que não se encontram resíduos de comida no fundo do aparelho.
- 1) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. Soa um sinal de aviso.
 - 2) Adicione a sopa a ser aquecida.
 - 3) Prima o botão ENC/APAG **13**. Soa um sinal de aviso. Todas as lâmpadas de controlo estão intermitentes.
 - 4) Prima o botão ENC/APAG **14**. A sua seleção é confirmada com dois sinais de aviso e a luz da respetiva lâmpada de controlo.

O aquecimento da sopa decorre agora automaticamente: O aparelho aquece e mistura alternadamente.

A partir do momento em que o processo de aquecimento esteja finalizado, o aparelho para automaticamente.

NOTA

- ▶ O processo de aquecimento pode ser interrompido, a qualquer momento, premindo o botão ENC/APAG **13** ou o botão CALENTAR **14**. A lâmpada de controlo apaga-se e o aparelho desliga-se.


Limpeza e manutenção

Limpe o aparelho de preferência logo após cada utilização. Os resíduos alimentares secos dificilmente são removíveis.

Limpar copo misturador

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Tenha em atenção que não haja humidade dentro/na ficha do copo misturador **3** !

 Nunca mergulhe o copo misturador **3** em água ou outros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Tenha cuidado ao limpar o copo misturador **3**. A lâmina **4** é muito afiada!

- 1) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. Soa um sinal de aviso.
- 2) Adicione um pouco de água quente e uma gota de detergente no copo misturador **3**.
- 3) Feche a tampa **2**.
- 4) Prima o botão ENC/APAG **13**.
- 5) Prima o botão PULSAR **15** e deixe o aparelho funcionar durante aprox. 1 minuto.
- 6) Retire a ficha da tomada de alimentação elétrica.
- 7) Solte os resíduos resistentes com ajuda de uma escova de limpeza **8** ou uma esponja de limpeza **10**. O lado estreito da escova de limpeza **8** é especialmente apropriada para soltar os resíduos alimentares da base do aparelho.
- 8) Esvazie depois o recipiente e lave-o bem com água limpa.

NOTA

- ▶ Caso mesmo após o método de limpeza explicado, persistam resíduos alimentares no copo misturador **3**:
Adicione um pouco de sumo de limão no copo misturador **3** e abasteça o mesmo com água até à marcação MÍNIMO/0,3 Litros.
Inicie depois o programa SOPA (GRUESA) e aguarde até o programa terminar. Repita o processo caso seja necessário.
Depois de soltar todos os resíduos, lave o copo misturador **3** com água limpa.

Limpar acessórios

- Limpe a tampa **2**, o copo de medição **1**, o suporte para ovos **7** e o filtro para puré **9** em água com detergente quente. Depois passe todas as peças por água limpa. Tenha especialmente em atenção os furos no filtro para puré **9**. Utilize a escova de limpeza **8**.
- Seque bem todas as peças antes da sua reutilização.

Limpar bloco do motor**⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Antes da limpeza do bloco do motor retire sempre a ficha de rede!
- ▶ Tenha em atenção que não entre nenhuma humidade para a tomada do bloco do motor **5**!



Nunca mergulhe o bloco do motor **5** e o copo misturador **3** em água ou outros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

- Limpe o bloco do motor **5** com um pano húmido. Em caso de sujidades mais resistentes coloque um pouco de detergente suave no pano.
- Certifique-se de que o bloco do motor **5** está completamente seco antes de o reutilizar.

Armazenamento

- Guarde o aparelho limpo num local seco e sem poeiras.

Dicas e truques

- Para os ingredientes sólidos ou líquidos espessos utilize sempre a função PULSAR **15**. Caso contrário, a lâmina **4** pode bloquear e sobreaquecer o motor.
- Os melhores resultados são conseguidos, quando triturar ingredientes em pequenas quantidades em vez de tudo de uma vez.
- Misture os líquidos sempre em pequenas quantidades e adicione o restante líquido aos poucos pela abertura na tampa **2**. Para isso retire o copo de medição **1** da tampa **2**.

Resolução de avarias

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não está conecta-do a uma tomada de rede.	Ligue o aparelho a uma tomada.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
O aparelho não inicia.	O copo misturador ❸ não se encontra corretamente posi-cionado em cima do bloco do motor ❺.	Controle a posição do copo misturador ❸ e corrija-a, se necessário.
	A tampa ❷ não está/ou está incorretamente colocada e bloqueada.	Feche a tampa ❷ correta-mente.
O copo misturador trans-borda.	O copo misturador ❸ está abastecido para além da marcação MÁX.	Nunca abasteça mais do que as respetivas marca-ções indicam.
Os ingredientes não estão cozidos.	Encontram-se demasiados ingredientes no copo mistura-dor ❸.	Reduza a quantidade de ingredientes e repita o processo de cozedura.
	Alguns ingredientes têm de cozer por mais tempo.	Repita o processo de cozedura.
Os ingredientes não estão bem misturados.	Não existe líquido suficiente no copo misturador ❸.	Adicione um pouco de líquido.
	Foi selecionada a função errada.	Experimente outra função.
Os alimentos estão quei-mados.	O copo misturador ❸ não foi limpo antes do reaque-cimento. Na base do copo misturador ❸ encontram-se resíduos.	Limpe o copo misturador antes de cada reaqueci-mento ❸.
Todos os LED piscam e ouve-se um sinal de aviso.	O aparelho está sobreaque-cido.	Retire a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer.
	Um dos contactos de seguran-ça está húmido.	Deixe secar o aparelho.

Caso não seja possível corrigir as avarias por meio das resoluções de avarias acima mencionadas ou caso detete outros tipos de avarias, contacte a nossa Assistência Técnica.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado esrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores ou baterias. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, de uso de força e de intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa filial de Assistência Técnica autorizada.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados após retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra. Expirado o período de garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 91022

Horário de atendimento da linha de apoio:

Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas (HEC).

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



A embalagem é constituída por materiais ecológicos, que pode eliminar através dos postos de reciclagem locais.

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receitas

Sopa creme de brócolos grossa

200 g brócolos

1/4 dente de alho

1/4 cebola

2 colheres de sopa Crème Fraîche

Sal, pimenta

Água

- 1) Parta os brócolos em pequenas rodela.
- 2) Corte todos os ingredientes em pedaços pequenos.
- 3) Coloque o filtro para puré 9 no copo misturador 3 e adicione as rodela dos brócolos fora do filtro para puré 9 no copo misturador 3.
- 4) Feche a tampa 2 e remova o copo de medição da tampa 1.
- 5) Coloque as restantes rodela de brócolos no filtro para puré 9.
- 6) Adicione água até à marcação MÍNIMO DE SOPA.
- 7) Insira o copo de medição 1 na tampa 2.
- 8) Inicie o programa SOPA (GRUESA).
- 9) Após a finalização do programa abra a tampa 2 e retire cuidadosamente o filtro para puré 9.
- 10) Adicione Crème Fraîche e as especiarias e mexa tudo com uma colher comprida.

Sopa creme de cenoura e batata

200 g cenouras descascadas

100 g batatas descascadas

500 ml caldo de legumes

100 ml leite ou natas

Sal, pimenta, chili em pó, pimentão

- 1) Corte as cenouras e as batatas em pedaços pequenos.
- 2) Adicione as cenouras, as batatas e o caldo de legumes no copo misturador 3 e feche a tampa 2.
- 3) Inicie o programa HERVIR/VAPOR.
- 4) Após finalização do processo de cozedura adicione o leite/natas, bem como as especiarias. Aguarde um pouco até que o aparelho esteja arrefecido e possa ser iniciado o próximo programa.
- 5) Inicie o programa SOPA (SUAVE).
- 6) Prove tudo após o programa ter finalizado.

Sopa creme de couve-flor

aprox. 400 g couve-flor

125 ml de natas

400 ml caldo de legumes

Noz-moscada, sal, pimenta

- 1) Parta a couve-flor em pequenas rodela.
- 2) Adicione todos os ingredientes, com exceção das natas, no copo misturador 3.
- 3) Feche a tampa 2.
- 4) Inicie o programa SOPA (GRUESA).
- 5) Após o programa finalizar abra a tampa 2 e adicione as natas.
- 6) Mexa tudo com uma colher comprida e prove mais uma vez a sopa.

NOTA

- Nesta sopa também pode utilizar o filtro para puré 9: Se adicionar algumas rodela de couve-flor fora do filtro no copo misturador 3, estas não vão ser trituradas. Após a finalização do programa retire o filtro para puré 9 e mexa tudo.

Sopa de couve-rábano

400 g couve-rábano
 1/2 cebola
 300 ml caldo de legumes
 200 g de natas
 Sal, pimenta

- 1) Descasque a couve-rábano e corte-a em pedaços pequenos.
- 2) Descasque a cebola e corte-a em pedaços pequenos.
- 3) Adicione todos os ingredientes, com exceção das natas, no copo misturador ❸.
- 4) Feche a tampa ❷.
- 5) Inicie o programa SOPA (SUAVE).
- 6) Após o programa finalizar abra a tampa ❷ e adicione as natas.
- 7) Prima por breves instantes o botão PULSAR 15 para unir os ingredientes.
- 8) Prove a sopa com as especiarias.

Compota de maçã

4 maçãs
 (também pode usar outras frutas, p.ex. pêras)
 Água
 eventualmente um pouco de açúcar

- 1) Descasque e descaroce as frutas. Corte as frutas em pedaços pequenos.
- 2) Adicione as frutas e, caso pretenda, o açúcar no aparelho.
- 3) Adicione água até à marcação MÍNIMO no copo misturador ❸.
- 4) Feche a tampa ❷.
- 5) Inicie o programa SOPA (GRUESA).

Compota de cenoura

4 - 5 cenouras grandes
 eventualmente 2 batatas
 Água

- 1) Descasque as cenouras. Corte as cenouras em pedaços pequenos.
- 2) Adicione as cenouras ao aparelho.
- 3) Adicione água até à marcação MÍNIMO no copo misturador ❸.

DICA

► Se o seu filho já está habituado à compota de cenoura pura, pode adicionar as batatas descascadas e cortadas em pedaços pequenos às cenouras!

- 4) Feche a tampa ❷.
- 5) Inicie o programa SOPA (GRUESA).

Batido de leite e morango

100 g de morangos
 100 g gelado (morango ou baunilha)
 100 ml de leite

- 1) Limpe os morangos e remova a parte verde.
- 2) Adicione todos os ingredientes no copo misturador ❸.
- 3) Feche a tampa ❷.
- 4) Inicie o programa MEZCLAR.

Batido de leite - iogurte - banana

250 g iogurte (baunilha)

1 banana

200 ml de leite

1 pacote de açúcar baunilhado

- 1) Descasque a banana.
- 2) Adicione todos os ingredientes no copo misturador ❸.
- 3) Feche a tampa ❷.
- 4) Inicie o programa MEZCLAR.

Ovos de galinha recheados

4 ovos de galinha

3 colheres de sopa remoulade

3 colher de sopa de mostarda

Sal

Pimenta

- 1) Adicione água até à marcação MÍNIMO no copo misturador ❸.
- 2) Coloque os ovos de galinha no suporte para ovos ❷.
- 3) Posicione o suporte para ovos ❷ no aparelho e feche a tampa ❷.
- 4) Inicie o programa HERVIR/VAPOR.
- 5) Cozinhe os ovos de galinha por aprox. 10 minutos.
- 6) Passe os ovos por água fria após a cozedura e descasque-os.
- 7) Divida os ovos em comprimento.
- 8) Separe a gema do ovo e coloque-a juntamente com o molho remoulade, a mostarda, sal e pimenta num recipiente.
- 9) Junte a massa da gema até que fique uma consistência cremosa.
- 10) Coloque novamente a massa da gema nas metades dos ovos.
Pode usar, por exemplo, um saco de pastelaria.

Leite soja

90 g grãos de soja amarelos

600 ml água

eventualmente um pouco de açúcar castanho

- 1) Amoleça os grãos de soja aprox. 4 - 6 horas em água.
- 2) Coloque o filtro para puré ❹ no centro sobre a lâmina ❹ e feche a tampa ❷.
- 3) Adicione a água no copo misturador ❸, bem como os grãos de soja amolecidos.
- 4) Coloque o copo de medição ❶ na tampa ❷.
- 5) Inicie o programa SOPA (SUAVE).

Deixe arrefecer o leite de acordo com o processo de preparação. Ao retirar, tenha em atenção que o filtro para puré ❹ esteja bem fixo para que os grãos de soja triturados e o leite fiquem separados. Se pretender pode adicionar um pouco de açúcar.

Table of Contents

Introduction	32
Proper use	32
Package contents	32
Appliance description	32
Technical details	32
Safety instructions	33
Before first use	34
Assembling the appliance	34
The functions	35
Operating the appliance	35
Preparing soups	35
Preparing smoothies/milk shakes/crèmes	36
Preparing vegetable puree	36
Puree filter	37
Boiling eggs	37
Heat-up	38
Cleaning and care	38
Cleaning the blender jug	38
Cleaning the accessories	39
Cleaning the motor block	39
Storage	39
Tips and tricks	39
Troubleshooting	40
Warranty and Service	41
Disposal	41
Importer	41
Recipes	42

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:

- ⓫ HERVIR/VAPOR button (with control lamp)
- ⓬ SOPA (GRUESA) button (with control lamp)
- ⓭ ENC/APAG button
- ⓮ CALENTAR button (with control lamp)
- ⓯ PULSAR button (with control lamp)
- ⓰ MEZCLAR button (with control lamp)
- ⓱ SOPA (SUAVE) 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

Sopa (gruesa) [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.

Sopa (suave) [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.

Calentar (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.

Pulsar (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.

Mezclar (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.

Hervir/vapor (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 MÍNIMO/0.3 Litros marking.
- ▶ Fill the appliance with liquid up to the respective maximum markings (MÁXIMO/1.7 Litros, MÁXIMO DE SOPA/1.2 Litros, MÁXIMO VAPOR/0.5 Litros) Otherwise the appliance can overflow!
- ▶ Always fill the appliance with ingredients and liquid up to the respective minimum fill level markings MÍNIMO/ 0.3 Litros o MÍNIMO DE SOPA/0.5 Litros. Otherwise the appliance will not start or will not prepare the ingredients properly.
- ▶ After completing the programmes SOPA (GRUESA), SOPA (SUAVE), HERVIR/VAPOR and CALENTAR, the appliance must be allowed to cool down before another programme which generates heat (SOPA (GRUESA), SOPA (SUAVE), HERVIR/VAPOR y CALENTAR) can be started.

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 MÁXIMO DE SOPA/1.2 Litros with water or stock.
- 4) Press the ENC/APAG **15**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 5) Press the required button: SOPA (GRUESA) **12** or SOPA (SUAVE) **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 ENC/APAG 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 PULSAR button **15**. Otherwise, these ingredients could burn.

TIP

- ▶ For simple preparation of a fruit compote: add water up to the MÍNIMO/0,3 Litros 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 MÁXIMO/1.7 Litros marking.
- 3) Press the ENC/APAG button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 4) Press the MEZCLAR 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 ENC/APAG 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 MÁXIMO/1.7 Litros marking.
- 3) Press the ENC/APAG button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 4) Press the MEZCLAR 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 ENC/APAG 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 MÍNIMO/0.3 Litros 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 ENC/APAG button ⑬. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 7) Press the HERVIR/VAPOR 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 HERVIR/VAPOR button **11** or the ENC/APAG 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 CALENTAR 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 ENC/APAG button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 4) Press the ENC/APAG 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 ENC/APAG button **13** or the CALENTAR 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 ENC/APAG button **13**.
- 5) Press the PULSAR 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 MÍNIMO/0,3 Litros marking with water. Start the SOPA (GRUESA) 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 PULSAR function ⑮ 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

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.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.co.uk

IAN 91022

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@idl.com.mt

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 MÍNIMO DE SOPA.
- 7) Replace the measuring cup ① into the lid ②.
- 8) Start the SOPA (GRUESA) 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 HERVIR/VAPOR 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 SOPA (SUAVE) programme.
- 6) Season the soup to taste after the programme has finished.

Cauliflower crème soup

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 SOPA (GRUESA) 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 SOPA (SUAVE) programme.
- 6) After the programme has finished, open the lid ② and add the cream.
- 7) Press the PULSAR button ⑮ 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 MÍNIMO marking in the blender jug ③.
- 4) Close the lid ②.
- 5) Start the SOPA (GRUESA) 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 MÍNIMO 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 SOPA (GRUESA) 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 MEZCLAR 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 MEZCLAR 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 HERVIR/VAPOR 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 SOPA (SUAVE) 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	46
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	46
Lieferumfang	46
Gerätebeschreibung	46
Technische Daten	46
Sicherheitshinweise	47
Vor dem ersten Gebrauch	48
Gerät zusammenbauen	48
Die Funktionen	49
Gerät bedienen	49
Suppen zubereiten	49
Smoothies/Milchshakes/Cremes zubereiten	50
Gemüsepuree zubereiten	50
Püreefilter	51
Eier kochen	51
Erwärmen	52
Reinigung und Pflege	52
Mixbehälter reinigen	52
Zubehörteile reinigen	53
Motorblock reinigen	53
Lagerung	53
Tipps und Tricks	53
Fehlerbehebung	54
Garantie und Service	55
Entsorgung	55
Importeur	55
Rezepte	56

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:

- ❶ Messbecher
- ❷ Deckel
- ❸ Mixbehälter
- ❹ Messer
- ❺ Motorblock
- ❻ Panel

Abbildung B, Zubehör:

- ❼ Eierhalter
- ❽ Reinigungsbürste
- ❾ Püreefilter
- ❿ Reinigungsschwamm

Abbildung C, Panel:

- ❶ Taste HERVIR/VAPOR (mit Kontrolleuchte)
- ❷ Taste SOPA (GRUESA) (mit Kontrolleuchte)
- ❸ Taste ENC/APAG
- ❹ Taste CALENTAR (mit Kontrolleuchte)
- ❺ Taste PULSAR (mit Kontrolleuchte)
- ❻ Taste MEZCLAR (mit Kontrolleuchte)
- ❼ Taste SOPA (SUAVE) (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

Sopa (gruesa) [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.

Sopa (suave) [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.

Calentar (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.

Pulsar (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.

Mezclar (Mixen)

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

Hervir/vapor (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 MÍNIMO/0.3 Litros auf.
- ▶ Füllen Sie das Gerät maximal bis zu den jeweiligen Markierungen (MÁXIMO/1.7 Litros, MÁXIMO SOPA/1.2 Litros, MÁXIMO VAPOR/0.5 Litros). Ansonsten läuft das Gerät über!
- ▶ Füllen Sie das Gerät mindestens mit Zutaten und Flüssigkeit bis zu den jeweiligen Markierungen MÍNIMO/ 0.3 Litros, MÍNIMO DE SOPA/0.5 Litros. Ansonsten startet das Gerät nicht, bzw. kann die Zutaten nicht richtig verarbeiten.
- ▶ Nach Beendigung der Programme SOPA (GRUESA), SOPA (SUAVE), HERVIR/VAPOR und CALENTAR, muss das Gerät erst abkühlen, bevor ein weiteres Programm welches Hitze erzeugt (SOPA (GRUESA), SOPA (SUAVE), HERVIR/VAPOR y CALENTAR) starten können.

DE
AT
CH

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 MÁXIMO DE SOPA/1.2 Litros mit Wasser oder Brühe.
- 4) Drücken Sie die Taste ENC/APAG **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die gewünschte Taste: SOPA (GRUESA) **12** oder SOPA (SUAVE) **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 ENC/APAG **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 PULSAR **15**. Ansonsten können diese Zusätze anbrennen.

TIPP

- ▶ Bereiten Sie einfache Fruchtekompotts zu: Geben Sie Wasser bis zur Markierung MÍNIMO/ 0,3 Litros 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 MÁXIMO/1.7 Litros nicht zu überschreiten.
- 3) Drücken Sie die Taste ENC/APAG **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 4) Drücken Sie die Taste MEZCLAR **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 ENC/APAG **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 MÁXIMO/1.7 Litros nicht zu überschreiten.
- 3) Drücken Sie die Taste ENC/APAG **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 4) Drücken Sie die Taste MEZCLAR **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 ENC/APAG **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 **MÍNIMO/0.3 Litros** 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 **ENC/APAG 13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 7) Drücken Sie die Taste **HERVIR/VAPOR 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 HERVIR/VAPOR **11** oder die Taste ENC/APAG **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 CALENTAR 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 ENC/APAG **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 4) Drücken Sie die Taste ENC/APAG **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 ENC/APAG **13** oder der Taste CALENTAR **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 ENC/APAG **13**.
- 5) Drücken Sie die Taste PULSAR **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 MÍNIMO/0,3 Litros mit Wasser auf. Starten Sie dann das Programm SOPA (GRUESA) 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.

Zubehöerteile 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 PULSAR **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 MÍNIMO DE SOPA erreicht ist.
- 7) Setzen Sie den Messbecher **1** in den Deckel **2** ein.
- 8) Starten Sie das Programm SOPA (GRUESA).
- 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 HERVIR/VAPOR.
- 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 SOPA (SUAVE).
- 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 SOPA (GRUESA).
- 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 **3**.
- 4) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 5) Starten Sie das Programm SOPA (SUAVE).
- 6) Nach Programmende öffnen Sie den Deckel **2** und geben Sie die Sahne hinzu.
- 7) Drücken Sie kurz die Taste PULSAR **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 MÍNIMO in den Mixbehälter **3**.
- 4) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 5) Starten Sie das Programm SOPA (GRUESA).

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 MÍNIMO in den Mixbehälter **3**.

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 **2**.
- 5) Starten Sie das Programm SOPA (GRUESA).

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 **3**.
- 3) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 4) Starten Sie das Programm MEZCLAR.

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 MEZCLAR.

Gefüllte Hühnereier

4 Hühnereier

3 EL Remoulade

3 EL Senf

Salz

Pfeffer

- 1) Geben Sie Wasser bis zur Markierung **MÍNIMOM** 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 HERVIR/VAPOR.
- 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 SOPA (SUAVE).

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 91022