

# SILVERCREST®



## SOUP MAKER SSK 300 A1

GB IE

### SOUP MAKER

Operating instructions

DK

### KOGEAUTOMAT MED BLENDERFUNKTION

Bedjeningsvejledning

NL BE

### KOOKAUTOMAAT MET MIXFUNCTIE

Gebruiksaanwijzing

SE

### KOKAUTOMAT MED MIXERFUNKTION

Bruksanvisning

FR BE

### CUISEUR AVEC FONCTION MIX

Mode d'emploi

DE AT CH

### KOCHAUTOMAT MIT MIXFUNKTION

Bedienungsanleitung

IAN 91022

SE DK BE NL



GB IE

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

---

SE

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

---

DK

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

---

FR BE

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

---

NL BE

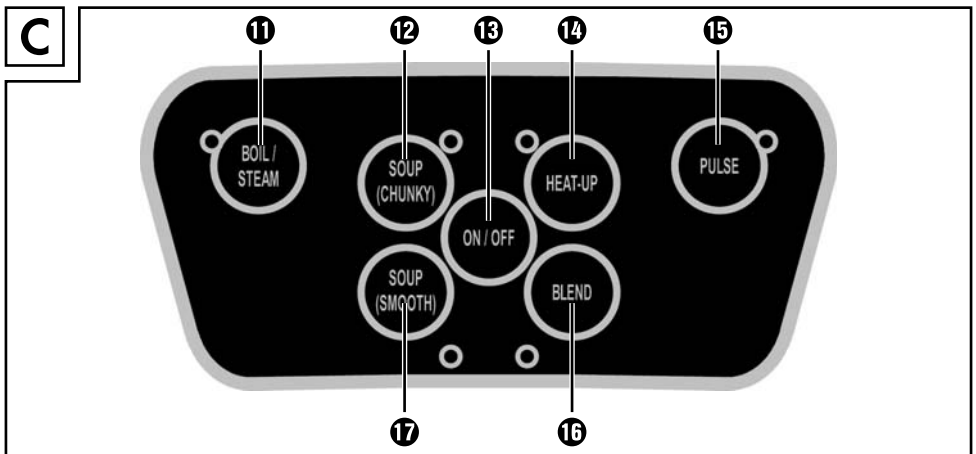
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

DE AT CH

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	15
DK	Betjeningsvejledning	Side	29
FR / BE	Mode d'emploi	Page	43
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	57
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	71



# Table of Contents

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Proper use</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Package contents</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Technical details</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Safety instructions</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Before first use</b> . . . . .	<b>4</b>
<b>Assembling the appliance</b> . . . . .	<b>4</b>
<b>The functions</b> . . . . .	<b>5</b>
<b>Operating the appliance</b> . . . . .	<b>5</b>
Preparing soups . . . . .	5
Preparing smoothies/milk shakes/crèmes . . . . .	6
Preparing vegetable puree . . . . .	6
Puree filter . . . . .	7
Boiling eggs . . . . .	7
Heat-up . . . . .	8
<b>Cleaning and care</b> . . . . .	<b>8</b>
Cleaning the blender jug . . . . .	8
Cleaning the accessories . . . . .	9
Cleaning the motor block . . . . .	9
<b>Storage</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>Tips and tricks</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>Troubleshooting</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>Warranty and Service</b> . . . . .	<b>11</b>
<b>Disposal</b> . . . . .	<b>11</b>
<b>Importer</b> . . . . .	<b>11</b>
<b>Recipes</b> . . . . .	<b>12</b>

## 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:

- 1 Measuring cup
- 2 Lid
- 3 Blender jug
- 4 Blade
- 5 Motor unit
- 6 Panel

Figure B, accessories:

- 7 Egg insert
- 8 Cleaning brush
- 9 Puree filter
- 10 Cleaning sponge

Figure C, panel:

- 11 BOIL/STEAM button  
(with control lamp)
- 12 SOUP (CHUNKY) button  
(with control lamp)
- 13 ON/OFF button
- 14 HEAT-UP button  
(with control lamp)
- 15 PULSE button  
(with control lamp)
- 16 BLEND button  
(with control lamp)
- 17 SOUP (SMOOTH) 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

### 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.

### 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.

### Heat-up

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

### Pulse

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

### 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.

### Boil/steam

Use this function to cook the ingredients without mixing.

After around 15 minutes the appliance stops automatically.

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

## Operating the appliance

### TIPS

- ▶ Only use appliance for liquid contents. If you only add solid ingredients, such as diced carrots, the blade **4** will not reach and chop them properly.  
The appliance can only work properly in combination with liquids.
- ▶ Always fill with liquid up to at least the MINIMUM/0.3 Litres marking.
- ▶ Fill the appliance with liquid up to the respective maximum markings (MAXIMUM/1.7 Litres, SOUP MAXIMUM/1.2 Litres, STEAM MAXIMUM/0.5 Litres). Otherwise the appliance can overflow!
- ▶ Always fill the appliance with ingredients and liquid up to the respective minimum fill level markings MINIMUM/0.3 Litres, SOUP MINIMUM/0.5 Litres. Otherwise the appliance will not start or will not prepare the ingredients properly.
- ▶ After completing the programmes SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM and HEAT-UP, the appliance must be allowed to cool down before another programme which generates heat (SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM, HEAT-UP) 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 SOUP MAXIMUM/1.2 Litres with water or stock.
- 4) Press the ON/OFF button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 5) Press the required button: SOUP (CHUNKY) **12** or SOUP (SMOOTH) **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 ON/OFF button **13** or by repeatedly pressing the button of the selected programme. The control lamp then goes off and the appliance switches itself off.
- ▶ If you want refine your meals by adding milk, cream, flour, starch or similar ingredients, do not add these until the preparation process is complete. Then you can mix everything quickly by pressing the PULSE button **15**. Otherwise, these ingredients could burn.

**TIP**

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

**Preparing smoothies/milk shakes/crèmes**

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The appliance emits an acoustic signal.
- 2) Add all the ingredients into the blender jug **3**. Take care not to exceed the MAXIMUM/1.7 Litres marking.
- 3) Press the ON/OFF button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 4) Press the BLEND 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 ON/OFF button **13** or by repeatedly pressing the button of the selected programme. The control lamp then goes off and the appliance switches itself off.

**Preparing vegetable puree**

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The appliance emits an acoustic signal.
- 2) Add the cooked vegetables to the blender jug **3**. Take care not to exceed the MAXIMUM/1.7 Litres marking.
- 3) Press the ON/OFF button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 4) Press the BLEND 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 ON/OFF button **13** or by repeatedly pressing the button of the selected programme. The control lamp then goes off and the appliance switches itself off.

## Puree filter

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

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

### TIP

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

## Insert puree filter

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

### NOTE

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

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

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

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

Now you can start your desired programme.

## Boiling eggs

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

### NOTE

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

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The appliance emits an acoustic signal.
- 2) Add water up to the MINIMUM/0.3 Litres 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 ON/OFF button ⑬. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 7) Press the BOIL/STEAM button ⑩. 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 BOIL/STEAM button **11** or the ON/OFF 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 HEAT-UP 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 ON/OFF button **13**. The appliance emits an acoustic signal. All control lamps flash.
- 4) Press the HEAT-UP 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 ON/OFF button **13** or the HEAT-UP 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 ON/OFF button **13**.
- 5) Press the PULSE button **15** and allow the appliance to run for about 1 minute.
- 6) Remove the plug from the mains power socket.
- 7) Remove stubborn remains using the cleaning brush **8** or the cleaning sponge **10**. The narrow side of the cleaning brush **8** is particularly well-suited to removing food residue from the bottom of the appliance.
- 8) Afterwards, empty the container and rinse it out thoroughly with clear water.

**NOTE**

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

**Cleaning the accessories**

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

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

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



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

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

**Storage**

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

**Tips and tricks**

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

## Troubleshooting

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: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

IAN 91022

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ie](mailto:kompennass@lidl.ie)

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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recipes

### Chunky broccoli crème soup

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

- 1) Separate the broccoli into small rosettes.
- 2) Chop the ingredients into small pieces.
- 3) Insert the puree filter ⑨ into the blender jug ③ and add some of the broccoli rosettes to the blender jug ③ outside the puree filter ⑨.
- 4) Close the lid ② and remove the measuring cup ① from the lid ②.
- 5) Add the remaining broccoli rosettes to the puree filter ⑨.
- 6) Fill with water up the marking MINIMUM SOUP.
- 7) Replace the measuring cup ① into the lid ②.
- 8) Start the SOUP (CHUNKY) programme.
- 9) After the programme has finished, open the lid ② and carefully remove the puree filter.
- 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 BOIL/STEAM 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 SOUP (SMOOTH) 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 SOUP (CHUNKY) 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 SOUP (SMOOTH) programme.
- 6) After the programme has finished, open the lid ② and add the cream.
- 7) Press the PULSE button quickly to blend the ingredients.
- 8) Season the soup to taste with the spices.

**Apple sauce**

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

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

**Carrot broth**

4 - 5 large carrots  
 Possibly 2 potatoes  
 Water

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

**TIP**

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

- 4) Close the lid ②.
- 5) Start the SOUP (CHUNKY) 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 BLEND 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 BLEND 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 BOIL/STEAM 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 SOUP (SMOOTH) 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.

# Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>16</b>
<b>Föreskriven användning</b> .....	<b>16</b>
<b>Leveransens innehåll</b> .....	<b>16</b>
<b>Beskrivning</b> .....	<b>16</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>16</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>17</b>
<b>Före första användningen</b> .....	<b>18</b>
<b>Montera produkten</b> .....	<b>18</b>
<b>Funktioner</b> .....	<b>19</b>
<b>Använda produkten</b> .....	<b>19</b>
Koka soppa .....	19
Göra smoothie/milkshake/kräm .....	20
Göra grönsakspuré .....	20
Puréfilter .....	21
Koka ägg .....	21
Värming .....	22
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>22</b>
Rengöra mixerbehållaren .....	22
Rengöra tillbehör .....	23
Rengöra motorblocket .....	23
<b>Förvaring</b> .....	<b>23</b>
<b>Tips och knep</b> .....	<b>23</b>
<b>Åtgärda fel</b> .....	<b>24</b>
<b>Garanti och service</b> .....	<b>25</b>
<b>Kassering</b> .....	<b>25</b>
<b>Importör</b> .....	<b>25</b>
<b>Recept</b> .....	<b>26</b>

## KOKAUTOMAT MED MIXERFUNKTION SSK 300 A1

### Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

### Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att tillaga (koka och mixa) livsmedel. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

### Leveransens innehåll

Kokautomat med mixerfunktion  
Puréfilter  
Lock med avtagbar måttbägare  
Ägghållare  
Rengöringsborste  
Rengöringssvamp  
Bruksanvisning

Kontrollera att leveransen är komplett så snart du packat upp den.

### Beskrivning

Bild A, kokautomat med mixerfunktion

- 1 Måttbägare
- 2 Lock
- 3 Mixerbehållare
- 4 Kniv
- 5 Motorblock
- 6 Panel

Bild B, tillbehör:

- 7 Ägghållare
- 8 Rengöringsborste
- 9 Puréfilter
- 10 Rengöringssvamp

Bild C, panel:

- 11 Knapp BOIL/STEAM (med kontrollampa)
- 12 Knapp SOUP (CHUNKY) (med kontrollampa)
- 13 Knapp ON/OFF
- 14 Knapp HEAT-UP (med kontrollampa)
- 15 Knapp PULSE (med kontrollampa)
- 16 Knapp BLEND (med kontrollampa)
- 17 Knapp SOUP (SMOOTH) (med kontrollampa)

### Tekniska data

Effektförbrukning: 220 - 240 V ~, 50 Hz  
800 W (värmeeffekt)  
Motor: 300 W

## Säkerhetsanvisningar

### FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Motorblocket, kabeln eller kontakten får absolut inte doppas ner i vatten eller andra vätskor.
- ▶ Produkten får endast användas i torra utrymmen, aldrig utomhus eller i fuktig miljö.
- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder den. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Dra genast ut kontakten ur uttaget när du använt produkten färdigt. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- ▶ Kontrollera alltid att produkten är i felfritt skick innan du använder den. Du får inte använda produkten om du upptäcker att den är skadad.
- ▶ Dra genast ut kontakten om det uppstår konstiga ljud eller ovanlig lukt eller om du märker att något annat är fel.

### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Stick aldrig in händerna i mixerbehållaren, särskilt inte om mixern är påkopplad. Kniven är mycket vassa!
- ▶ Stick aldrig in bestick, köksredskap eller liknande föremål i mixerbehållaren när den är påkopplad. Det finns risk för allvarliga personskador om föremålet kommer i kontakt med den snabbt roterande kniven!
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är påkopplad så att du kan reagera direkt om det uppstår en farlig situation.
- ▶ Den här produkten lämpar sig inte för ämnen som kan börja brinna eller explodera och inte heller för starka och kemiska vätskor.
- ▶ Förvara alltid produkten i ett stängt utrymme. För att förhindra olyckor ska du alltid ställa undan produkten på en torr plats efter användningen.
- ▶ Den här produkten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, såvida de inte övervakas eller först fått instruktioner om hur produkten ska användas av någon ansvarig person. Se noga till så att barnen inte leker med produkten.
- ▶ Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- ▶ Håll alltid i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget (inte i kabeln).
- ▶ Produkten blir mycket het när den används! Akta så att du inte kommer i kontakt med den heta ångan eller heta livsmedel. Risk för brännskador!
- ▶ Var mycket försiktig när du tömmer mixerbehållaren och när du rengör produkten! Kniven är mycket vass!
- ▶ Var försiktig när du handskas med den vassa kniven!

**⚠ VARNING!**

**RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Om mixerbehållaren är överfull kan hett vatten spruta ut när produkten används! Risk för brännskador! Observera alltid markeringarna på mixerbehållaren!
- ▶ Öppna alltid locket långsamt och vänt från dig så att ångan riktas bakåt. Luta dig inte över produkten när det bildas ånga. Använd grytappar när du tar i locket och mixerbehållaren.



Akta! Het yta!

**AKTA! BRANDRISK!**

- ▶ Använd inte produkten i närheten av eller under gardiner, överskåp eller andra brännbara material.
- ▶ Ställ produkten på en yta som tål värme (inte på lackerade bord eller dukar). Använd den inte i närheten av andra värmekällor (spisar, gaslågor). Då kan både produkten och underlaget skadas.
- ▶ Ställ produkten på en plan, stabil yta. Sörj för tillräckligt stort avstånd till väggar och skåp. Då undviker du skador av vattenångan som kommer ut.
- ▶ Använda aldrig någon extern timer eller en separat fjärrkontroll för att styra produkten.

**AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Sätt aldrig på produkten med tom mixerbehållare.



**Före första användningen**

- Ta bort allt förpackningsmaterial från produkten.
- Rengör produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
- Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du sätter på produkten.

**Montera produkten**

**OBSERVERA**

- ▶ Produkten kan bara kopplas på om alla delar är rätt monterade.

- 1) Sätt in måttbägaren **1** i locket **2** så att de båda plastflikarna på måttbägaren **1** griper tag i öppningarna på locket **2**.
- 2) Skruva måttbägaren **1** en aning medsols tills den fastnar.
- 3) Sätt ev. puréfiltret **9** mitt över kniven **4**.
- 4) Sätt locket **2** en aning förskjutet på mixerbehållaren **3** (pilen på handtaget ska peka mot det öppna låset ). Skruva tills låsspärrarna på locket **2** låser fast under skenorna på mixerbehållaren **3** (pilen på handtaget pekar mot det stängda låset ). Då fixerar locket **2** samtidigt puréfiltret **9**.
- 5) Sätt mixerbehållaren **3** på motorblocket **5** så att mixerbehållarens **3** kontakter griper tag i uttaget på motorblocket **5** (om kontakten sitter i uttaget kommer det en signal som talar om att mixerbehållaren **3** sitter rätt).

**OBSERVERA**

- ▶ För in ägghållaren **7** i mixerbehållaren **3** ända tills den låser fast. Ägghållarens **7** handtag ska då peka uppåt.

## Funktioner

### Soup (chunky) (Soppa, grov)

Med den här funktionen kan du koka soppa med hela bitar i (t ex bitar av grönsaker). Ingredienserna värms och mixas omväxlande. Efter ca 30 minuter stannar produkten automatiskt.

### Soup (smooth) (Soppa, fin)

Med den här funktionen lagar du släta, krämiga soppor som nästan inte innehåller några hela bitar alls. Ingredienserna värms och mixas omväxlande. Efter ca 20 minuter stannar produkten automatiskt.

### Heat-up (Värmning)

Med den här funktionen kan du värma upp redan tillagade soppor. Ingredienserna värms och mixas omväxlande. Efter ca 10 minuter stannar produkten automatiskt.

### Pulse (Puls)

Med den här funktionen mixas eller skummas innehållet upp utan att värmas. Håll då PULSE-knappen **15** inne tills ingredienserna har rätt konsistens.

### Blend (Mixa)

Med den här funktionen kan du mixa ingredienserna utan att värma dem. Du kan t ex göra smoothies, milkshakes och krämer.

### Boil/steam (Koka/Ånga)

Med den här funktionen kokas ingredienserna utan att mixas.

Efter ca 15 minuter stannar produkten automatiskt.

Med den här funktionen kan du också koka ägg (se kapitel Använda produkten).

## Använda produkten

### OBSERVERA

- ▶ Använd bara produkten tillsammans med vätska. Om man bara fyller på fasta ingredienser, t ex små morotsbitar, kan kniven **4** inte komma åt och sönderdela dem. Produkten kan bara arbeta bra om den fylls med vätska!
- ▶ Fyll alltid på vätska minst upp till markeringen MINIMUM/0.3 Litres.
- ▶ Fyll produkten max upp till motsvarande markering (MAXIMUM/1.7 Litres, SOUP MAXIMUM/1.2 Litres, STEAM MAXIMUM/0.5 Litres). Annars kan det rinna över!
- ▶ Fyll på ingredienser och vätska minst upp till motsvarande markering MINIMUM/0.3 Litres, SOUP MINIMUM/0.5 Liter. Annars startar inte produkten eller kan inte bearbeta ingredienserna riktigt.
- ▶ När programmen SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM och HEAT-UP avslutats måste produkten kallna innan man sätter på ett nytt program som ger upphovtill värme (SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM, HEAT-UP).

### Koka soppa

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag. Det hörs en signal.
- 2) Skär upp grönsaker i ca 2 cm stora bitar och lägg dem i mixerbehållaren **3**.
- 3) Fyll mixerbehållaren **3** max upp till markeringen SOUP MAXIMUM/1.2 Litres med vatten eller buljong.
- 4) Tryck på ON/OFF-knappen **13**. Det hörs en signal. Alla kontrollampor blinkar.
- 5) Tryck på önskad knapp: SOUP (CHUNKY) **12** eller SOUP (SMOOTH) **17**. Ditt val bekräftas av två signaler och motsvarande kontrollampa blinkar.

Soppan kokas nu automatiskt. Produkten värmer och mixerar med jämna mellanrum.

Så snart soppan är färdig stannar produkten automatiskt. Det hörs 10 signaler och kontrolllamporna blinkar.

## OBSERVERA

- ▶ Du kan avbryta tillredningsprocessen när som helst genom att trycka på ON/OFF-knappen **13** eller genom att trycka flera gånger på vald programknapp. Kontrolllampan slocknar och produkten stängs av.
- ▶ Om du ska tillsätta mjölk, grädde, mjöl, stärkelse eller liknande ingredienser ska du inte göra det förrän själva kokningsprocessen avslutats. Mixa snabbt allt en gång till med PULSE-knappen **15**. Annars kan sådana ingredienser brännas vid.

## TIPS

- ▶ Laga en enkel fruktkompott:  
Fyll vatten upp till markeringen MINIMUM/0.3 Liter i mixerbehållaren **3**. Tillsätt små bitar av skalad frukt (t ex äpplen eller päron). Välj funktion.

## Göra smoothie/milkshake/kräm

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag. Det hörs en signal.
- 2) Häll alla ingredienser i mixerbehållaren **3**. Se till att du inte fyller över markeringen MAXIMUM/1.7 Liter.
- 3) Tryck på ON/OFF-knappen **13**. Det hörs en signal. Alla kontrollampor blinkar.
- 4) Tryck på knappen BLEND **16**. Ditt val bekräftas av två signaler och motsvarande kontrollampa.

Mixningen startar och går igenom olika faser. Efter 3 minuter är mixningen klar och produkten stannar. Det hörs 10 signaler.

## OBSERVERA

- ▶ Du kan avbryta tillredningsprocessen när som helst genom att trycka på ON/OFF-knappen **13** eller genom att trycka flera gånger på vald programknapp. Kontrolllampan slocknar och produkten stängs av.

## Göra grönsakspuré

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag. Det hörs en signal.
- 2) Häll de kokta grönsakerna i mixerbehållaren **3**. Se till så att du inte fyller över markeringen MAXIMUM/1.7 Liter.
- 3) Tryck på ON/OFF-knappen **13**. Det hörs en signal. Alla kontrollampor blinkar.
- 4) Tryck på knappen BLEND **16**. Ditt val bekräftas av två signaler och motsvarande kontrollampa tänds.

Mixningen startar och går igenom olika faser. Efter 3 minuter är mixningen klar och produkten stannar. Det hörs 10 signaler.

## OBSERVERA

- ▶ Du kan avbryta tillredningsprocessen när som helst genom att trycka på ON/OFF-knappen **13** eller genom att trycka flera gånger på vald programknapp. Kontrolllampan slocknar och produkten stängs av.

## Puréfilter

Med puréfiltret ⑨ kan du koka soppor med olika konsistens:

- Alla ingredienser i puréfiltret ⑨ mosas under processen. Inga ingredienser utanför puréfiltret ⑨ mosas.
- Om du vill att soppan ska bli lite krämig, men ändå innehålla hela grönsaksbitar, lägger du bara några bitar i puréfiltret ⑨. De bitar som inte ska mosas måste läggas utanför puréfiltret ⑨.
- När det program du valt avslutats tar du ut puréfiltret ⑨ och rör om soppan med ett långskaftat köksredskap. Då fördelas de mosade grönsakerna i soppan och gör den krämigare.

### TIPS

- ▶ Du kan också lägga små bitar av potatis i puréfiltret ⑨ för att reda av soppan. Ta även då ut puréfiltret ⑨ och rör om soppan när programmet avslutats.

## Sätta in puréfilter

- 1) Sätt puréfiltret ⑨ mitt över kniven ④

### OBSERVERA

- ▶ Beroende på hur puréfiltret ⑨ sitter i mixerbehållaren ③ kan du antingen fortfarande tillsätta små bitar eller inte:
  - Den sida av puréfiltret ⑨ som märkts meds coarse/épais (grov) pekar nedåt: små bitar hamnar i soppan.
  - Den sida av puréfiltret ⑨ som märkts med fine/fin (fin) pekar nedåt: inga små bitar hamnar i soppan.

- 2) Stäng locket ② så att puréfiltret ⑨ fixeras. Fyll sedan på de ingredienser som ska mosas i puréfiltret ⑨ genom öppningen i locket ②.
- 3) Sätt måttbägaren ① på locket ②.  
Sedan kan du starta programmet.

## Koka ägg

Med ägghållaren ⑦ kan du koka upp till 4 ägg i produkten. Det finns hållare för vanliga hönsägg och mindre hållare för vaktelägg.

### OBSERVERA

- ▶ Picka äggen i den plattaste änden med en äggpickare, en nål eller liknande. Då spricker äggen inte så lätt.
- 1) Sätt kontakten i ett eluttag. Det hörs en signal.
  - 2) Fyll på vatten upp till markeringen MINIMUM/0.3 Liter i mixerbehållaren ③.
  - 3) Sätt in ägghållaren ⑦ igen. Ägghållarens ⑦ handtag ska då peka uppåt.
  - 4) Placera äggen i ägghållaren ⑦.
  - 5) Sätt locket ② med måttbägare ① på mixerbehållaren ③.
  - 6) Tryck på ON/OFF-knappen ⑬. Det hörs en signal. Alla kontrollampor blinkar.
  - 7) Tryck på knappen BOIL/STEAM ⑩. Ditt val bekräftas av två signaler och motsvarande kontrollampa blinkar.
  - 8) Beroende på hur hårda eller lösa du vill ha äggen måste du avbryta processen efter en stund:
    - efter 10 minuter för löskokta hönsägg,
    - efter 15 minuter för hårdkokta hönsägg,
    - efter 4 minuter för vaktelägg.



- 9) Tryck på knappen BOIL/STEAM **11** eller ON/OFF **13** för att avbryta.
- 10) Ta försiktigt av locket **2**.
- 11) Ta ut ägghållaren **7** ur mixerbehållaren **3**.

## Värmning

Du kan också värma upp soppor som tillagats i produkten tidigare.

### OBSERVERA

- Innan HEAT-UP-funktionen används måste mixerbehållaren **3** rengöras nogga. Kontrollera så att inga rester av livsmedel fastnat i botten av produkten.

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag. Det hörs en signal.
- 2) Fyll på den soppa som ska värmas.
- 3) Tryck på ON/OFF-knappen **13**. Det hörs en signal. Alla kontrolllampor blinkar.
- 4) Tryck på knappen HEAT-UP **14**. Ditt val bekräftas av två signaler och motsvarande kontrollampa tänds.

Soppan värms nu upp automatiskt. Produkten värmer och mixar omväxlande.

Så snart soppan är varm stannar produkten automatiskt.

### OBSERVERA

- Du kan avbryta uppvärmningen när som helst genom att tryck på ON/OFF-knappen **13** eller på knappen HEAT-UP **14**. Kontrolllampan slocknar och produkten stängs av.

## Rengöring och skötsel

Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Intorkade rester av livsmedel är svårare att få bort.

### Rengöra mixerbehållaren

#### FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Akta så att det inte kommer in fukt inuti eller på mixerbehållarens **3** kontakt!



Doppa aldrig ner mixerbehållaren **3** i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.

#### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Var försiktig när du rengör mixerbehållaren **3**. Kniven **4** är mycket vass!

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag. Det hörs en signal.
- 2) Håll lite varmt vatten och en droppe diskmedel i mixerbehållaren **3**.
- 3) Stäng locket **2**.
- 4) Tryck på ON/OFF-knappen **13**.
- 5) Tryck på PULSE-knappen **15** och låt produkten arbeta i ca 1 minut.
- 6) Dra ut kontakten.
- 7) Ta bort intorkade rester med rengöringsborsten **8** eller rengöringssvampen **10**. Den smala sidan av rengöringsborsten **8** passar bra för att ta bort rester av livsmedel från botten.
- 8) Töm sedan behållaren och skölj den noga med rent vatten.

**OBSERVERA**

- ▶ Om det fortfarande finns rester av livsmedel kvar i mixerbehållaren **3** efter dessa rengöringsprocedurer:  
Häll lite citronsaft i mixerbehållaren **3** och fyll på vatten upp till markeringen MINIMUM/ 0.3 Litres.  
Starta programmet SOUP (CHUNKY) och vänta tills det avslutats. Upprepa proceduren om det behövs.  
När du fått bort alla rester sköljer du ur mixerbehållaren **3** med rent vatten.

**Rengöra tillbehör**

- Rengör locket **2**, måttbägaren **1**, ägghållaren **7** och puréfiltret **9** i varmt vatten och diskmedel. Skölj alla delarna i rent vatten. Skölj noga ur hålen i puréfiltret **9**. Ta rengöringsborsten **8** till hjälp.
- Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.

**Rengöra motorblocket****⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!**

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör motorblocket.
- ▶ Akta så att det inte kommer in fukt inuti eller på motorblockets **5** uttag!



Doppa aldrig ner motorblocket **5** och mixerbehållaren **3** i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.

- Torka av motorblocket **5** med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på en trasa.
- Kontrollera att motorblocket **5** är helt torrt innan du använder det igen.

**Förvaring**

- Förvara den rengjorda produkten på ett dammfritt och torrt ställe.

**Tips och knep**

- Använd alltid PULSE-funktionen **15** till fasta och trögflytande ingredienser. Annars kan kniven **4** blockeras och motorn överhettas.
- Bäst resultat får du om du tillsätter fasta ingredienser lite i taget.
- Mixa alltid små mängder av flytande ingredienser först och fyll på resten efter hand genom öppningen i locket **2**. Ta då ut måttbägaren **1** ur locket **2**.

## Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	MÖJLIGA LÖSNINGAR
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är skadad.	Kontakta kundservice.
Produkten startar inte.	Mixerbehållaren ❸ är inte rätt placerad på motorblocket ❺.	Kontrollera hur mixerbehållaren ❸ placerats och korrigera vid behov.
	Locket ❷ har inte satts på och låsts fast rätt.	Sätt på locket ❷ rätt.
Det rinner över kanten på mixerbehållaren.	Du har fyllt mixerbehållaren ❸ över MAX-markeringen.	Fyll aldrig på mer än upp till markeringarna.
Ingredienserna är inte genomkokta.	Du har lagt i för mycket i mixerbehållaren ❸.	Minska mängden ingredienser och upprepa processen.
	Vissa ingredienser måste koka längre.	Upprepa processen.
Ingredienserna är inte tillräckligt mixade.	Det är för lite vätska i mixerbehållaren ❸.	Tillsätt lite mer vätska.
	Du har valt fel funktion.	Prova med en annan funktion.
Soppan är vidbränd.	Mixerbehållaren ❸ har inte rengjorts före uppvärmningen. Rester av livsmedel som fastnat i botten av mixerbehållaren ❸.	Rengör alltid mixerbehållaren ❸ innan du värmer upp något i den.
Alla kontrollampor blinkar och det hörs en signal.	Produkten är överhettad.	Dra ut kontakten och låt produkten kallna.
	Någon av skyddskontaktarna är defekt.	Låt produkten torka.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av störningar ska du kontakta vår kundservice.

## Garanti och service

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här produkten har tillverkats med omsorg och testats noga innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

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

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter köpdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: [kompernass@lidl.se](mailto:kompernass@lidl.se)

IAN 91022

### Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

## Kassering



**Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.**

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning för kassering. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

## Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recept

### Grov broccolisoppa

200 g broccoli  
 1/4 vitlöksklyfta  
 1/4 lök  
 2 msk crème fraîche  
 salt, peppar  
 vatten

- 1) Dela broccolin i små buketter.
- 2) Skär upp ingredienserna i mindre bitar.
- 3) Sätt in puréfiltret ④ i mixerbehållaren ③ och lägg några broccolibuketter utanför puréfiltret ④ i mixerbehållaren ③.
- 4) Stäng locket ② och ta bort måttbägaren ① från locket ②.
- 5) Lägg resten av broccolin i puréfiltret ④.
- 6) Fyll sedan på vatten upp till markeringen MINIMUM SOUP.
- 7) Sätt måttbägaren ① i locket ②.
- 8) Starta programmet SOUP (CHUNKY).
- 9) När programmet avslutats öppnar du locket ② och tar försiktigt ut puréfiltret ④.
- 10) Tillsätt crème fraîche och kryddor och rör ihop allt med ett långskaftat köksredskap.

### Morots- och potatissoppa

200 g skalade morötter  
 100 g skalad potatis  
 500 ml grönsaksbuljong  
 100 ml mjölk eller grädde  
 salt, peppar, chilipulver, paprikapulver

- 1) Skär morötter och potatis i mindre bitar.
- 2) Tillsätt morötter, potatis och grönsaksbuljong i mixerbehållaren ③ och stäng locket ②.

- 3) Starta programmet BOIL/STEAM.
- 4) När programmet avslutats tillsätter du mjölk eller grädde och kryddor. Vänta tills produkten svalnat av så att du kan starta nästa program.
- 5) Starta programmet SOUP (SMOOTH).
- 6) Smaka av soppan en gång till när programmet är slut.

### Blomkålssoppa

1/2 blomkålshuvud (ca 400 g)  
 125 ml grädde  
 400 ml grönsaksbuljong  
 muskot, salt, peppar

- 1) Dela blomkålen i små buketter.
- 2) Tillsätt alla ingredienser utom grädden i mixerbehållaren ③.
- 3) Stäng locket ②.
- 4) Starta programmet SOUP (CHUNKY).
- 5) När programmet avslutats öppnar du locket ② och tillsätter grädden.
- 6) Rör om med ett långskaftat köksredskap och smaka av soppan en gång till.

#### OBSERVERA

- Till den här soppan kan du också använda puréfiltret ④: Om du lägger några blomkålsbuketter i mixerbehållaren ③ utanför filtret kommer de inte att mosas. Ta ut puréfiltret ④ när programmet är slut och rör om.

## Soppa på kålrabbi

400 g kålrabbi  
1/2 lök  
300 ml grönsaksbuljong  
200 g grädd  
salt, peppar

- 1) Skala kålrabbin och skär den i mindre bitar.
- 2) Skala och finhacka löken.
- 3) Tillsätt alla ingredienser utom grädden i mixerbehållaren ③.
- 4) Stäng locket ②.
- 5) Starta programmet SOUP (SMOOTH).
- 6) När programmet avslutats öppnar du locket ② och tillsätter grädden.
- 7) Tryck snabbt på PULSE-knappen 15 för att mixa ingredienserna.
- 8) Smaka av soppan med kryddorna.

## Äppelkräm

4 äpplen  
(du kan också använda andra frukter, t ex päron)  
vatten  
eventuellt lite socker

- 1) Skala och kärna ur frukten. Skär frukten i mindre bitar.
- 2) Tillsätt frukt och ev. lite socker i behållaren.
- 3) Fyll på vatten upp till markeringen MINIMUM i mixerbehållaren ③.
- 4) Stäng locket ②.
- 5) Starta programmet SOUP (CHUNKY).

## Morotspuré

4 - 5 stora morötter  
ev. 2 potatisar  
vatten

- 1) Skala morötterna. Skär morötterna i mindre bitar.
- 2) Lägg morötterna i behållaren.
- 3) Fyll på vatten upp till markeringen MINIMUM i mixerbehållaren ③.

### TIPS

► Om ditt barn redan vant sig vid ren morotspuré kan du tillsätta små bitar av skalad potatis också!

- 4) Stäng locket ②.
- 5) Starta programmet SOUP (CHUNKY).

## Jordgubbsmilkshake

100 g jordgubbar  
100 g glass (jordgubbs- eller vaniljglass)  
100 ml mjölk

- 1) Rensa jordgubbarna.
- 2) Häll alla ingredienser i mixerbehållaren ③.
- 3) Stäng locket ②.
- 4) Starta programmet BLEND.

## Milkshake med yoghurt och banan

250 g yoghurt (vanilj)

1 banan

200 ml mjölk

1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)

- 1) Skala bananen.
- 2) Häll alla ingredienser i mixerbehållaren **3**.
- 3) Stäng locket **2**.
- 4) Starta programmet BLEND.

## Fyllda hönsägg

4 hönsägg

3 msk remouladesås

3 msk senap

salt

peppar

- 1) Fyll på vatten upp till markeringen MINIMUM i mixerbehållaren **3**.
- 2) Placera äggen i ägghållaren **7**.
- 3) Sätt in ägghållaren **7** och stäng locket **2**.
- 4) Starta programmet BOIL/STEAM.
- 5) Koka äggen i ca 10 minuter.
- 6) Spola av de kokta äggen med kallt vatten och skala dem.
- 7) Dela äggen på längden.
- 8) Ta ut äggulan och blanda ihop den med remouladesås, senap och lite salt och peppar i en skål.
- 9) Rör tills massan är krämig.
- 10) Fyll ägghalvorna med massan.  
Du kan t ex använda en kaksprits.

## Sojamjölk

90 g gula sojaböner

600 ml vatten

eventuellt lite råsocker

- 1) Låt sojabönorna ligga i blöt i vatten ca 4 - 6 timmar.
- 2) Placera puréfiltret **9** mitt över kniven **4** och stäng locket **2**.
- 3) Fyll på vatten och blötlagda bönor i mixerbehållaren **3**.
- 4) Sätt in måttbägaren **1** i locket **2**.
- 5) Starta programmet SOUP (SMOOTH).

Låt sedan sojamjölken svalna. Kontrollera att puréfiltret **9** sitter fast när du häller ut sojamjölken så att de mosade sojabönorna inte blandas med vätskan. Tillsätt lite socker om du vill.

# Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Anvendelsesområde</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Pakkens indhold</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Tekniske data</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Før produktet bruges første gang</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>Samling af produktet</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>Funktionerne</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Betjening af kogeautomaten</b> . . . . .	<b>33</b>
Tilberedning af suppe . . . . .	33
Tilberedning af smoothies/milkshakes/creme . . . . .	34
Tilberedning af grøntsagsmos . . . . .	34
Puréfilter . . . . .	35
Kogning af æg . . . . .	35
Opvarmning . . . . .	36
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> . . . . .	<b>36</b>
Rengøring af blenderskålen . . . . .	36
Rengøring af tilbehørsdele . . . . .	37
Rengøring af motordelen . . . . .	37
<b>Opbevaring</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>Tips og tricks</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Garanti og service</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Bortskaffelse</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Importør</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Opskrifter</b> . . . . .	<b>40</b>



## KOGEAUTOMAT MED BLENDER-FUNKTION SSK 300 A1

### Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har dermed valgt et produkt af høj kvalitet.

Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt.

Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

### Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning (kogning og findeling) af fødevarer. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

### Pakkens indhold

Kogeautomat med blenderfunktion

Puréfilter

Låg med aftageligt målebæger

Æggeindsats

Rengøringsbørste

Rengøringssvamp

Betjeningsvejledning

Kontrollér lige efter udpakning, at alle delene er leveret med.

## Beskrivelse af produktet

Figur A, produktet:

- 1 Målebæger
- 2 Låg
- 3 Blendeskål
- 4 Kniv
- 5 Motordel
- 6 Panel

Figur B, tilbehør:

- 7 Æggeindsats
- 8 Rengøringsbørste
- 9 Puréfilter
- 10 Rengøringssvamp

Figur C, panel:

- 11 Knap BOIL/STEAM (med kontrollampe)
- 12 Knap SOUP (CHUNKY) (med kontrollampe)
- 13 Knap ON/OFF
- 14 Knap HEAT-UP (med kontrollampe)
- 15 Knap PULSE (med kontrollampe)
- 16 Knap BLEND (med kontrollampe)
- 17 Knap SOUP (SMOOTH) (med kontrollampe)

## Tekniske data

Effektforbrug :	220 - 240 V ~, 50 Hz
	800 W (varmeydelse)
Motor:	300 W

## Sikkerhedsanvisninger

### FARE - ELEKTRISK STØD!

- ▶ Sørg for, at motordelen, ledningen eller strømstikket aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.
- ▶ Brug kun produktet i tørre rum, aldrig udendørs eller i fugtige omgivelser.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- ▶ Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for kogeautomaten, da der stadig er spænding på den, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- ▶ Kontrollér, at produktet er i fejlfri stand, inden du bruger det første gang. Produktet må ikke anvendes, hvis der er synlige skader på det.
- ▶ Træk straks strømstikket ud af stikkontakten, hvis du mærker usædvanlig støj eller lugt, eller hvis du bliver opmærksom på, at produktet ikke fungerer rigtigt.

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig hænderne ned i blenderskålen og slet ikke, når kogeautomaten er i gang. Knivene er meget skarpe!
- ▶ Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderskålen, så længe kogeautomaten er i gang. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene, som roterer meget hurtigt!
- ▶ Lad ikke produktet køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.
- ▶ Produktet er ikke egnet til brændbare og eksplosive stoffer eller kemiske og aggressive væsker.
- ▶ Opbevar altid produktet i lukkede rum. Opbevar produktet et tørt sted efter brug for at undgå uheld.
- ▶ Denne kogeautomat må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan kogeautomaten skal benyttes. Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- ▶ Brug kun tilbehørsdele, som anbefales af producenten.
- ▶ Hold altid på stikket og ikke i ledningen, når du vil trække stikket ud af stikkontakten.
- ▶ Produktet bliver varmt under brug! Sørg for, at du ikke kommer i kontakt med vanddampen, der stiger op, eller med de varme fødevarer. Forbrændingsfare!
- ▶ Vær meget forsigtig ved tømning af blenderskålen samt ved rengøring! Kniven er meget skarp!
- ▶ Behandl knivene med den største forsigtighed.

**⚠ ADVARSEL!**

**FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Hvis blenderskålen overfyldes, kan der sprøjte ekstremt varmt vand ud under tilberedningen! Fare for skoldning! Vær altid opmærksom på markeringerne på blenderskålen!
- ▶ Tag altid låget langsomt af, mens du vender dig væk, og lad vanddampen slippe bagud. Bøj dig ikke hen over kogeautomaten, mens den danner vanddamp. Brug grydelapper, når du holder på låget og blenderskålen.



Obs! Varm overflade!

**OBS! BRANDFARE!**

- ▶ Start ikke produktet op i nærheden af gardiner, hængeskabe eller andre brændbare materialer.
- ▶ Stil produktet på et underlag, der kan tåle varme (ikke lakerede borde, ingen duge). Brug ikke produktet i nærheden af andre varmekilder (komfur, gasflamme). Ellers er der fare for, at produktet og/eller møblerne ødelægges.
- ▶ Stil produktet på en jævn, stabil overflade. Sørg for tilstrækkelig afstand til vægge og skabe. Derved undgår du skader på grund af vanddampen, der stiger op.
- ▶ Brug ikke produktet med et eksternt køkkenur eller et separat fjernbetjeningssystem.

**OBS! MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Brug aldrig produktet, hvis det er tomt, dvs. uden ingredienser i blenderskålen.



**Før produktet bruges første gang**

- Fjern alle emballeringsmaterialer fra produktet.
- Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.

**Samling af produktet**

**BEMÆRK**

- ▶ Produktet kan kun tændes, hvis alle dele er samlet rigtigt.

- 1) Sæt målebægeret **1** ind i låget **2**, så begge plasttapperne på målebægeret **1** går ind i udskæringerne på låget **2**.
- 2) Drej målebægeret **1** en smule i urets retning, så det sidder fast.
- 3) Sæt puréfilteret **3** midt på kniven **4**, hvis du ønsker det.  
Sæt låget **2** lidt forskudt på blenderskålen **3** (pilen på grebet vender mod den åbne lås ). Drej det, indtil låsene på låget **2** går ind under skinnerne på blenderskålen **3** og går i hak, så de sidder fast (pilen på grebet vender mod den lukkede lås ). Låget **2** fastgør samtidig puréfilteret **3**.
- 4) Sæt blenderskålen **3** på motordelen **5**, så kontakterne på blenderskålen **3** går ind i udgangen på motordelen **5** (hvis strømstikket er sat i, bekræftes det med en signaltone, at blenderskålen **3** er sat rigtigt på).

**BEMÆRK**

- ▶ Sæt æggeindsatsen **7** ind i blenderskålen **3**, til den sidder fast. Grebet på æggeindsatsen **7** vender opad.

DK

## Funktionerne

### Soup (chunky) (grov suppe)

Med denne funktion kan du tilberede supper, som indeholder små stykker (f.eks. grøntsager). Indholdet opvarmes og blendes skiftevis. Efter ca. 30 minutter stopper kogeautomaten automatisk.

### Soup (smooth) (blendet suppe)

Med denne funktion kan du tilberede supper, som er purede og cremede og næsten ikke indeholder små stykker. Indholdet opvarmes og blendes skiftevis. Efter ca. 20 minutter stopper kogeautomaten automatisk.

### Heat-up (opvarmning)

Med denne funktion kan du opvarme supper, som allerede er tilberedt. Indholdet opvarmes og blendes skiftevis. Efter 10 minutter stopper kogeautomaten automatisk.

### Pulse (impuls)

Med denne funktion blander eller skummer du indholdet kort op uden at opvarme det. Hold knappen PULSE **15** nede, indtil indholdet har den ønskede konsistens.

### Blend

Med denne funktion kan du blende indholdet uden at opvarme det. Du kan f.eks. tilberede smoothies, milkshakes og creme.

### Boil/steam (kogning/damp)

Med denne funktion koges indholdet, uden at det blendes.

Efter ca. 15 minutter stopper kogeautomaten automatisk.

Med denne funktion kan du også koge æg (se kapitlet ("Betjening af kogeautomaten")).

## Betjening af kogeautomaten

### BEMÆRK

- ▶ Brug kun produktet med flydende indhold. Hvis der kun fyldes faste ingredienser i som f.eks. små stykker gulerødder, får de ikke kontakt med kniven **4** og findeles ikke. Produktet kan kun fungere rigtigt sammen med væske!
- ▶ Fyld altid væske på indtil markeringen MINIMUM/0.3 Litres.
- ▶ Fyld maksimalt produktet op til markeringerne (MAXIMUM/1.7 Litres, SOUP MAXIMUM/1.2 Litres, STEAM MAXIMUM/0.5 Litres). Ellers løber væsken over!
- ▶ Fyld mindst ingredienser og væske i produktet indtil markeringerne MINIMUM/0.3 Litres, SOUP MINIMUM/0.5 Litres. Ellers starter produktet ikke, eller ingredienserne kan ikke forarbejdes.
- ▶ Når programmerne SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM og HEAT-UP er færdige, skal produktet først afkøles, før programmer, der varmer op (SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM, HEAT-UP) kan startes igen.

### Tilberedning af suppe

- 1) Sæt stikket i en stikkontakt. Der lyder en signaltone.
- 2) Skær grøntsagerne i stykker på ca. 2 cm, og hæld dem i blenderskålen **3**.
- 3) Fyld blenderskålen **3** maksimalt op til markeringen SOUP MAXIMUM/1.2 Litres med vand eller bouillon.
- 4) Tryk på knappen ON/OFF **13**. Der lyder en signaltone. Alle kontrollamper blinker.
- 5) Tryk på den ønskede knap: SOUP (CHUNKY) **12** eller SOUP (SMOOTH) **17**. To signaltoner og den tilhørende kontrollampes blinken bekræfter valget.

Nu foregår tilberedningen af suppen automatisk: Kogeautomaten varmes op og blender med regelmæssige intervaller.

Når tilberedningen er slut, stopper kogeautomaten automatisk. Signaltonen lyder 10 gange, og LEDerne blinker.

## BEMÆRK

- ▶ Du kan til enhver tid stoppe tilberedningen ved at trykke på knappen ON/OFF **13** eller ved gentagne gange at trykke på tasten for det valgte program. Kontrollampen slukker da og maskinen slukkes.
- ▶ Hvis du vil tilsætte mælk, fløde, mel, jævning eller lignende ingredienser, skal du vente med at tilsætte dem, til tilberedningen er færdig. Bland så det hele kort med knappen PULSE **15**. Ellers kan de tilsatte ingredienser brænde på.

## TIP

- ▶ Prøv at lave en nem frugtkompot: Hæld vand i blenderskålen **3** til markeringen MINIMUM/0.3 Litres. Hæld de skrællede og fintskårne frugter i (f.eks. æbler eller pærer). Vælg den ønskede suppefunktion.

## Tilberedning af smoothies/ milkshakes/creme

- 1) Sæt stikket i en stikkontakt. Der lyder en signaltone.
- 2) Hæld ingredienserne i blenderskålen **3**. Vær opmærksom på, at markeringen MAXIMUM/1.7 Litres ikke må overskrides.
- 3) Tryk på knappen ON/OFF **13**. Der lyder en signaltone. Alle kontrollamper blinker.
- 4) Tryk på knappen BLEND **16**. To signaltoner og den tilhørende kontrollampes lys bekræfter valget.

Blendningen starter og forløber i flere faser. Efter 3 minutter er blendningen slut, og kogeautomaten stopper. Signaltonen lyder 10 gange.

## BEMÆRK

- ▶ Du kan til enhver tid stoppe tilberedningen ved at trykke på knappen ON/OFF **13** eller ved gentagne gange at trykke på tasten for det valgte program. Kontrollampen slukker da og maskinen slukkes.

## Tilberedning af grøntsagsmos

- 1) Sæt stikket i en stikkontakt. Der lyder en signaltone.
- 2) Hæld de kogte grøntsager i blenderskålen **3**. Sørg for, at markeringen MAXIMUM/ 1.7 Litres ikke overskrides.
- 3) Tryk på knappen ON/OFF **13**. Der lyder en signaltone. Alle kontrollamper blinker.
- 4) Tryk på knappen BLEND **16**. To signaltoner og den tilhørende kontrollampes lys bekræfter valget.

Blendningen starter og forløber i flere faser. Efter 3 minutter er blendningen slut, og kogeautomaten stopper. Signaltonen lyder 10 gange.

## BEMÆRK

- ▶ Du kan til enhver tid stoppe tilberedningen ved at trykke på knappen ON/OFF **13** eller ved gentagne gange at trykke på tasten for det valgte program. Kontrollampen slukker da og maskinen slukkes.

## Puréfilter

Med puréfilteret ⑨ kan du tilberede supper med forskellig konsistens:

- Alle ingredienser i puréfilteret ⑨ pureres under tilberedningen. Alle ingredienser uden for puréfilteret ⑨ pureres ikke under tilberedningen.
- Hvis suppen skal være lidt tykflydende, men samtidig indeholde hele stykker grøntsager, skal du hælde et par stykker grøntsager i puréfilteret ⑨. Grøntsagsstykkerne, som ikke skal pureres, skal være uden for puréfilteret ⑨.
- Når det valgte program er færdigt, tages puréfilteret ⑨ ud, og suppen røres godt igennem med en lang ske. Derved fordeles de purerede grøntsager i suppen, og den bliver mere tykflydende.

### TIP

- ▶ Du kan også hælde fintskårne kartofler i puréfilteret ⑨ for at gøre suppen tykkere. Tag puréfilteret ⑨ ud af kogeautomaten, når programmet er slut, og rør suppen godt igennem.

## Indsætning af puréfilteret

- 1) Sæt puréfilteret ⑨ midt på kniven ④.

### BEMÆRK

- ▶ Du kan lade små stykker komme i suppen afhængigt af, hvordan du sætter puréfilteret ⑨ i blenderskålen ③:
  - Puréfilteret ⑨ med siden "Coarse/épais" (grov) peger nedad: Der kommer små stykker i suppen.
  - Puréfilteret ⑨ med siden "Fine/fin" (fin) peger nedad: Der kommer ingen små stykker i suppen.

- 2) Luk låget ②, så det fikserer puréfilteret ⑨. Hæld nu ingredienserne, som skal pureres, gennem åbningen i låget ② og ned i puréfilteret ⑨.

- 3) Sæt målebægeret ① ind i låget ②.

Nu kan du starte det ønskede program.

## Kogning af æg

Ved hjælp af æggeindsatsen ⑦ kan du koge op til 4 æg i kogeautomaten. Du kan bruge indsatserne til hønseæg eller de mindre indsætter til vagtelæg.

### BEMÆRK

- ▶ Prik æggene med en æggeprikket, en nål eller lign. på den fladeste ende. Så går æggene ikke i stykker.

- 1) Sæt stikket i en stikkontakt. Der lyder en signaltone.
- 2) Hæld vand i blenderskålen ③ indtil markeringen MINIMUM/0.3 Litres.
- 3) Sæt æggeindsatsen ⑦ ind. Grebet på æggeindsatsen ⑦ vender opad.
- 4) Sæt æggene i æggeindsatsen ⑦.
- 5) Sæt låget ② med målebægeret ① på blenderskålen ③.
- 6) Tryk på knappen ON/OFF ⑬. Der lyder en signaltone. Alle kontrollamper blinker.
- 7) Tryk på knappen BOIL/STEAM ⑪. To signaltoner og den tilhørende kontrollampes blinken bekræfter valget.
- 8) Afhængigt af, hvor hårde/bløde du ønsker æggene, skal du afbryde kogningen efter et stykke tid:
  - Efter 10 minutter for blødkogte hønseæg,
  - Efter 15 minutter for hårdkogte hønseæg,
  - Efter 4 minutter for vagtelæg.

- 9) Tryk på knappen BOIL/STEAM **11** eller knappen ON/OFF **13** for at afbryde kogningen.
- 10) Tag forsigtigt låget **2** af.
- 11) Tag æggeindsatsen **7** ud af blenderskålen **3**.

## Opvarmning

Du kan opvarme suppe, som du har tilberedt med kogeautomaten.

### BEMÆRK

- Før funktionen HEAT-UP (opvarmning) benyttes, skal blenderskålen **3** rengøres grundigt. Sørg for, at der ikke sidder madrester fast i bunden af skålen.

- 1) Sæt stikket i en stikkontakt. Der lyder en signaltone.
- 2) Hæld suppen, der skal opvarmes, i.
- 3) Tryk på knappen ON/OFF **13**. Der lyder en signaltone. Alle kontrollamper blinker.
- 4) Tryk på knappen HEAT-UP **14**. To signaltoner og den tilhørende kontrollampes lys bekræfter valget.

Nu opvarmes suppen automatisk: Kogeautomaten varmer og blander skiftevis.

Når opvarmningen er slut, stopper kogeautomaten automatisk.

### BEMÆRK

- Du kan til enhver tid stoppe opvarmningen ved at trykke på knappen ON/OFF **13** eller ved at trykke på knappen HEAT-UP **14**. Kontrollampen slukker da og maskinen slukkes.

## Rengøring og vedligeholdelse

Rengør altid kogeautomaten lige efter brug. Indtørrede madrester er vanskelige at fjerne.

### Rengøring af blenderskålen

#### FARE - ELEKTRISK STØD!

- Sørg for, at der ikke kommer fugt ind i/på stikket på blenderskålen **3**!



Læg aldrig blenderskålen **3** ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød.

#### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Vær forsigtig ved rengøring af blenderskålen **3**. Kniven **4** er meget skarp!

- 1) Sæt stikket i en stikkontakt. Der lyder en signaltone.
- 2) Hæld lidt varmt vand og lidt opvaskemiddel i blenderskålen **3**.
- 3) Luk låget **2**.
- 4) Tryk på knappen ON/OFF **13**.
- 5) Tryk på knappen PULSE **15** og lad kogeautomaten køre i ca. 1 minut.
- 6) Tag stikket ud af stikkontakten.
- 7) Fjern de fastsiddende rester med rengøringsbørsten **8** eller rengøringssvampen **10**. Den smalle side af rengøringsbørsten **8** er særligt velegnet til at løsne madrester fra bunden af skålen.
- 8) Tøm så skålen, og skyl den grundigt med rent vand.

**BEMÆRK**

- ▶ Hvis der stadig sidder madrester i blenderskålen **3** efter denne rengøringsmetode: Hæld lidt citronsaft i blenderskålen **3**, og fyld op med vand til markeringen MINIMUM/ 0.3 Litres. Start så programmet SOUP (CHUNKY), og vent, til programmet er slut. Gentag forløbet ved behov. Skyl blenderskålen **3** med rent vand, når alle resterne er fjernet.

**Rengøring af tilbehørsdele**

- Rengør låget **2**, målebægeret **1**, æggeindsatsen **7** og puréfilteret **9** i varmt opvaskevand. Skyl derefter alle delene med rent vand. Vær særligt opmærksom på hullerne i puréfilteret **9**. Brug rengøringsbørsten **8** til rengøringen.
- Tør alle dele godt af, før du bruger dem næste gang.

**Rengøring af motordelen****⚠ FARE - ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Træk altid stikket ud, før motordelen rengøres!
- ▶ Sørg for, at der ikke kommer fugt ind i stikket på motordelen **5**!



Læg aldrig motordelen **5** og blenderskålen **3** ned i vand eller andre væsker. Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød.

- Tør motordelen **5** af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.
- Sørg for, at motordelen **5** er helt tør, før du bruger den igen.

**Opbevaring**

- Opbevar den rengjorte kogeautomat på et rent og støvfrit sted.

**Tips og tricks**

- Brug altid funktionen PULSE **15** til faste og tyktflydende ingredienser. Ellers kan kniven **4** blokere, og motoren kan overophedes.
- De bedste resultater opnår du, hvis du tilbereder faste ingredienser i små mængder i stedet for på én gang.
- Blend altid en mindre mængde af væsken, og hæld resten af væsken gennem åbningen i låget **2** lidt efter lidt. Tag målebægeret **1** ud af låget **2**.



## Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Produktet fungerer ikke.	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt
	Produktet er beskadiget.	Henvend dig til Service.
Produktet fungerer ikke.	Blenderskålen ❸ står ikke rigtigt på motordelen ❺.	Kontrollér blender-skålen ❸, og stil den rigtigt ved behov.
	Låget ❷ er ikke sat på eller ikke sat rigtigt på og låst.	Luk låget ❷ rigtigt.
Blenderskålen løber over.	Blenderskålen ❸ er fyldt op over MAX-markeringerne.	Fyld aldrig mere på end op til markeringerne.
Ingredienserne er ikke blevet møre.	Der er for mange ingredienser i blenderskålen ❸.	Tag nogle af ingredienserne ud, og kog igen.
	Nogle ingredienser skal koge i længere tid.	Gentag kogningen.
Ingredienserne er ikke blendet godt nok.	Der er ikke væske nok i blenderskålen ❸.	Hæld noget mere væske i.
	Du har valgt den forkerte funktion.	Prøv en anden funktion.
Maden er brændt.	Blenderskålen ❸ er ikke blevet rengjort, før den blev varmet op igen. Der sidder rester fast i bunden af blenderskålen ❸.	Rengør altid blender-skålen ❸ før opvarmning.
Alle LEDer blinker, og der lyder en signaltone.	Produktet er overophedet.	Træk stikket ud, og lad produktet køle af.
	En sikkerhedskontakt er fugtig.	Lad produktet tørre.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlafhjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

## Garanti og service

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. Produktet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst serviceafdelingen telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. Derved garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

Garantien gælder kun for materiale- og fabriktionsfejl og ikke for transportskader, sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervs-mæssig brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Dine juridiske rettigheder forringes ikke af denne garanti.

Garanti-perioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt forefindes allerede ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen. Når garanti-perioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

### DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 91022

### Åbningstid for hotline:

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

## Bortskaffelse



**Bortskaf under ingen omstændigheder produktet sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt EU-direktiv 2012/19/EU.**

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

## Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Opskrifter

### Grov broccoli-cremesuppe

200 g broccoli

1/4 fed hvidløg

1/4 løg

2 spsk. crème fraîche

Salt, peber

Vand

- 1) Del broccolien i små buketter.
- 2) Skær alle ingredienserne i små stykker.
- 3) Sæt puréfilteret **④** i blenderskålen **③**, og hæld nogle af broccolibuketterne i blenderskålen **③** uden for puréfilteret **④**.
- 4) Luk låget **②**, og tag målebægeret **①** ud af låget **②**.
- 5) Hæld resten af broccolibuketterne i puréfilteret **④**.
- 6) Hæld nu vand i, så det når op til markeringen MINIMUM SOUP.
- 7) Sæt målebægeret **①** ind i låget **②** igen.
- 8) Start programmet SOUP (CHUNKY).
- 9) Åbn låget **②** forsigtigt, når programmet er slut, og tag puréfilteret ud.
- 10) Hæld crème-fraîche og krydderierne i, og rør rundt med en lang ske.

### Gulerods-kartoffel-cremesuppe

200 g skrællede gulerødder

100 g skrællede kartofler

500 ml grøntsagsbouillon

100 ml mælk eller fløde

Salt, peber, stødt chili, stødt paprika

- 1) Skær gulerødderne og kartoflerne i små stykker.
- 2) Hæld gulerødderne, kartoflerne og grøntsagsbouillon i blenderskålen **③**, og luk låget **②**.

- 3) Start programmet BOIL/STEAM.
- 4) Når kogningen er færdig, tilsættes mælk/fløde og krydderierne. Vent, til kogeautomaten er kølet ned, så det næste program kan startes.
- 5) Start programmet SOUP (SMOOTH).
- 6) Smag til igen, når programmet er slut.

### Blomkåls-cremesuppe

1/2 blomkålshoved (ca. 400 g)

125 ml fløde

400 ml grøntsagsbouillon

Muskat, salt, peber

- 1) Del blomkålen i små buketter.
- 2) Hæld alle ingredienserne i blenderskålen **③** bortset fra fløden.
- 3) Luk låget **②**.
- 4) Start programmet SOUP (CHUNKY).
- 5) Åbn låget **②**, når programmet er slut, og tilsæt fløden.
- 6) Rør det hele igennem med en lang ske, og smag suppen til igen.

#### BEMÆRK

- Du kan også bruge puréfilteret **④** til denne suppe: Hvis du lægger nogen af blomkålsbuketterne i blenderskålen **③** uden for puréfilteret, pureres de ikke. Tag puréfilteret **④** ud igen, når programmet er slut, og rør det hele igennem.

## Kålrabisuppe

400 g kålrabi

1/2 løg

300 ml grøntsagsbouillon

200 g fløde

Salt, peber

- 1) Skræl kålrabien, og skær den i små stykker.
- 2) Pil løgene, og skær dem fint.
- 3) Hæld alle ingredienserne i blenderskålen **3** bortset fra fløden.
- 4) Luk låget **2**.
- 5) Start programmet SOUP (SMOOTH).
- 6) Åbn låget **2**, når programmet er slut, og tilsæt fløden.
- 7) Tryk kort på knappen PULSE for at blande ingredienserne.
- 8) Smag suppen til med krydderierne.

## Æblemos

4 æbler

(andre frugter, f.eks. pærer kan også bruges)

Vand

Eventuelt lidt sukker

- 1) Skræl frugterne, og fjern kernehusene. Skær frugterne i små stykker.
- 2) Hæld frugterne, og sukkeret, hvis du ønsker det, i kogeautomaten.
- 3) Hæld vand i blenderskålen **3** indtil markeringen MINIMUM.
- 4) Luk låget **2**.
- 5) Start programmet SOUP (CHUNKY).

## Gulerodsmos

4 - 5 store gulerødder

Eventuelt 2 kartofler

Vand

- 1) Skræl gulerødderne. Skær gulerødderne i små stykker.
- 2) Hæld gulerødderne i kogeautomaten.
- 3) Hæld vand i blenderskålen **3** indtil markeringen MINIMUM.

### TIP

► Hvis dit barn er vant til ren gulerodsmos, kan du tilsætte de skrællede og findelte kartofler til gulerødderne!

- 4) Luk låget **2**.
- 5) Start programmet SOUP (CHUNKY).

## Jordbær-milkshake

100 g jordbær

100 g is (jordbær eller vanilje)

100 ml mælk

- 1) Rens jordbærerne, og fjern det grønne.
- 2) Hæld ingredienserne i blenderskålen **3**.
- 3) Luk låget **2**.
- 4) Start programmet BLEND.

## Yoghurt - banan - milkshake

250 g yoghurt (vanilje)

1 banan

200 ml mælk

1 brev vaniljesukker

- 1) Skræl bananerne.
- 2) Hæld ingredienserne i blenderskålen **3**.
- 3) Luk låget **2**.
- 4) Start programmet BLEND.

## Fyldte hønseæg

4 hønseæg

3 spsk remoulade

3 spsk sennep

Salt

Peber

- 1) Hæld vand i blenderskålen **3** indtil markeringen MINIMUM.
- 2) Sæt hønseæggene i æggeindsatsen **7**.
- 3) Sæt indsatsen **7** i kogeautomaten, og luk låget **2**.
- 4) Start programmet BOIL/STEAM.
- 5) Kog hønseæggene i ca. 10 minutter.
- 6) Hæld koldt vand på æggene efter kogning, og pil dem.
- 7) Skær æggene igennem på langs.
- 8) Tag æggeblommerne ud af æggene, og hæld dem i en skål med remouladen og sennep og lidt salt og peber
- 9) Rør æggeblommemassen, indtil den har en cremet konsistens.
- 10) Fyld æggehalvdelen med æggeblommemassen.  
Du kan f.eks. bruge en dejtulle.

## Sojamælk

90 g gule sojabønner

600 ml vand

Eventuelt lidt brunt sukker

- 1) Læg sojabønnerne i blød i vand i ca. 4 - 6 timer.
- 2) Sæt puréfilteret **9** i midten over kniven **4**, og luk låget **2**.
- 3) Hæld vand i blenderskålen **3** samt de udblødte sojabønner.
- 4) Sæt målebægeret **1** ind i låget **2**.
- 5) Start programmet SOUP (SMOOTH).

Lad mælken køle af efter tilberedningen. Sørg for, at puréfilteret **9** er fastgjort ved udhældning, så de purerede bønner og mælken bliver ved med at være adskilt. Tilsæt eventuelt lidt sukker.

## Table des matières

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>44</b>
<b>Usage conforme</b> . . . . .	<b>44</b>
<b>Étendue de la livraison</b> . . . . .	<b>44</b>
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	<b>44</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> . . . . .	<b>44</b>
<b>Consignes de sécurité</b> . . . . .	<b>45</b>
<b>Avant la première utilisation</b> . . . . .	<b>46</b>
<b>Assemblage de l'appareil</b> . . . . .	<b>46</b>
<b>Les fonctions</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Utilisation de l'appareil</b> . . . . .	<b>47</b>
Préparation des soupes . . . . .	47
Préparations de smoothies/milk-shakes/desserts crémeux . . . . .	48
Préparation de purée de légumes . . . . .	48
Filtre à purée . . . . .	49
Cuisson des œufs . . . . .	49
Tiédissement . . . . .	50
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	<b>50</b>
Nettoyage du bol du blender . . . . .	50
Nettoyage des accessoires . . . . .	51
Nettoyage du bloc-moteur . . . . .	51
<b>Entreposage</b> . . . . .	<b>51</b>
<b>Conseils et astuces</b> . . . . .	<b>51</b>
<b>Élimination des pannes</b> . . . . .	<b>52</b>
<b>Garantie et service</b> . . . . .	<b>53</b>
<b>Mise au rebut</b> . . . . .	<b>53</b>
<b>Importateur</b> . . . . .	<b>53</b>
<b>Recettes</b> . . . . .	<b>54</b>

## **CUISEUR AVEC FONCTION MIX SSK 300 A1**

### **Introduction**

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

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant l'usage du produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

### **Usage conforme**

Cet appareil sert exclusivement à la préparation (cuisson et broyage) de produits alimentaires. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

### **Étendue de la livraison**

Cuiseur avec fonction mix

Filtre à purée

Couvercle avec verre mesureur amovible

Support à œufs

Brosse de nettoyage

Éponge de nettoyage

Mode d'emploi

Contrôlez directement après déballage si toutes les pièces sont présentes.

### **Description de l'appareil**

Figure A, appareil :

- ❶ Verre mesureur
- ❷ Couvercle
- ❸ Bol du blender
- ❹ Couteau
- ❺ Bloc-moteur
- ❻ Panneau de sélection

Figure B, accessoires :

- ❼ Support à œufs
- ❽ Brosse de nettoyage
- ❾ Filtre à purée
- ❿ Éponge de nettoyage

Figure C, panneau de sélection :

- ❶ Touche BOIL/STEAM  
(avec indicateur lumineux)
- ❷ Touche SOUP (CHUNKY)  
(avec indicateur lumineux)
- ❸ Touche ON/OFF
- ❹ Touche HEAT-UP  
(avec indicateur lumineux)
- ❺ Touche PULSE  
(avec indicateur lumineux)
- ❻ Touche BLEND  
(avec indicateur lumineux)
- ❼ Touche SOUP (SMOOTH)  
(avec indicateur lumineux)

### **Caractéristiques techniques**

Puissance absorbée : 220 - 240 V ~, 50 Hz  
800 W (puissance de chauffage)

Moteur : 300 W

## Consignes de sécurité

### DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Veillez à ne pas immerger le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces sèches, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés agréés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Après toute utilisation, retirez toujours la fiche de la prise de courant. Il ne suffit pas de mettre à l'arrêt l'appareil, car celui-ci est toujours sous tension lorsqu'il reste branché.
- ▶ Avant toute utilisation, vérifiez si l'appareil est en parfait état. Il ne faut pas utiliser l'appareil, si vous constatez des dommages.
- ▶ Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous constatez de la fumée, une odeur inhabituelle ou un dysfonctionnement visible.

### AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne mettez jamais les doigts dans le bol mixeur, notamment lorsqu'il est en fonctionnement. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- ▶ N'introduisez pas de couvert ou d'ustensile pour remuer l'intérieur du bol mixeur lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures si celui-ci entre en contact avec le couteau à rotation rapide !
- ▶ Ne les laissez pas utiliser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- ▶ L'appareil n'est pas adapté pour des substances inflammables et explosives ou des liquides chimiques et agressifs.
- ▶ Entreposez l'appareil uniquement dans des locaux fermés. Pour éviter les accidents, conservez l'appareil dans un endroit sec après utilisation.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil. Il faut surveiller les enfants, pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- ▶ Maintenez toujours la fiche secteur pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les émanations de vapeur d'eau ou les aliments chauds. Risque de brûlure !
- ▶ Procédez de façon très minutieuse, lorsque vous videz le bol mixeur ou pendant le nettoyage ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Manipulez la lame tranchante avec précaution !



**⚠ AVERTISSEMENT !  
RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Un remplissage excessif du bol du blender peut provoquer un jet d'eau chaude pendant la préparation ! Risque d'échaudure ! Respectez toujours les repères sur le bol du blender !
- ▶ Soulevez le couvercle toujours lentement, en le tenant éloigné et laissez la vapeur d'eau s'échapper vers l'arrière. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil pendant qu'il produit de la vapeur d'eau. Utilisez des maniques lorsque vous manipulez le couvercle et le bol du blender.



Attention ! Surface brûlante !

**ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !**

- ▶ Ne mettez pas l'appareil en service à proximité ou au-dessous de rideaux, d'étagères suspendues ou d'autres matériaux inflammables.
- ▶ Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur (pas sur des tables vernies ou des nappes). Ne l'utilisez pas à proximité d'autres sources de chaleur (cuisinière, flamme du gaz). Autrement, vous risquez d'endommager l'appareil et/ou les pièces de mobilier.
- ▶ Disposez l'appareil sur une surface plane et stable. Veillez à le placer à une distance suffisante des murs et des placards. Vous évitez ainsi tous dommages dus à l'émanation de vapeur d'eau.
- ▶ N'utilisez en aucun cas l'appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

**ATTENTION !  
RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, c'est à dire sans ingrédients dans le bol mixeur.



**Avant la première utilisation**

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et entretien».
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant d'utiliser l'appareil.

**Assemblage de l'appareil**

**REMARQUE**

- ▶ L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque toutes les pièces sont correctement assemblées.

- 1) Installez le verre mesureur ❶ dans le couvercle ❷ de sorte que les deux languettes en plastique du verre mesureur ❶ s'insèrent dans les fentes du couvercle ❷.
- 2) Tournez légèrement le verre mesureur ❶ dans le sens horaire de sorte que celui-ci se bloque.
- 3) Le cas échéant, posez le filtre à purée ❸ au centre au-dessus du couteau ❹.
- 4) Posez le couvercle ❷ sur le bol du blender ❸ de façon légèrement décalée (la flèche sur la poignée indique le verrou ouvert ). Tournez-le jusqu'à ce que les dispositifs d'arrêt du couvercle ❷ s'insèrent sous les rainures du bol du blender ❸ et s'emboîtent à fond (la flèche sur la poignée indique le verrou fermé ). Le couvercle ❷ maintient également le filtre à purée ❸.
- 5) Posez le bol du blender ❸ sur le bloc-moteur ❺ de sorte que les contacts du bol du blender ❸ s'insèrent dans la prise du bloc-moteur ❺ (lorsque la fiche secteur est branchée, la mise en place correcte du bol du blender ❸ est confirmée par un signal sonore).

**REMARQUE**

- ▶ Posez le support à œufs ❷ dans le bol du blender ❸ jusqu'à ce qu'il soit parfaitement logé. La poignée du support à œufs ❷ est orientée vers le haut.

## Les fonctions

### Soup (chunky) [Soupe (épaisse)]

Avec cette fonction, vous pouvez préparer des soupes qui contiennent de petits morceaux (par ex. des morceaux de légumes). Le contenu est alternativement tiédi et mixé. L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 30 minutes.

### Soup (smooth) [Soupe (fine)]

Avec cette fonction, vous pouvez préparer des soupes onctueuses qui ne contiennent pratiquement pas de petits morceaux. Le contenu est alternativement tiédi et mixé. L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 20 minutes.

### Heat-up (Tiédir)

Avec cette fonction, vous pouvez tiédir des soupes qui ont déjà été cuisinées. Le contenu est alternativement tiédi et mixé. L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 10 minutes.

### Pulse (Impulsion)

Avec cette fonction, vous mixez ou faites mousser le contenu rapidement sans le tiédir. Pour cela, maintenez la touche PULSE **15** enfoncée jusqu'à ce que le contenu ait la consistance désirée.

### Blend (Mixer)

Avec cette fonction, vous pouvez mixer n'importe quel contenu sans le tiédir. Cela permet de préparer des smoothies, des milk-shakes et des desserts crémeux.

### Boil/steam (Bouillir/vapeur)

Avec cette fonction, le contenu est bouilli sans être mixé.

L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 15 minutes.

Avec cette fonction, vous pouvez également cuire des œufs (voir chapitre «Utilisation de l'appareil»).

## Utilisation de l'appareil

### REMARQUES

- ▶ N'utilisez l'appareil que si vous avez introduit un contenu liquide. Si vous introduisez seulement des ingrédients solides tels que de petits morceaux de carottes, le couteau **4** ne peut les atteindre pour les hacher. L'appareil ne peut fonctionner correctement qu'avec du liquide !
- ▶ Remplissez toujours celui-ci de liquide au moins jusqu'au repère MINIMUM/0.3 Litres.
- ▶ Remplissez l'appareil au maximum jusqu'aux repères respectifs (MAXIMUM/1.7 Litres, SOUP MAXIMUM/1.2 Litres, STEAM MAXIMUM/0.5 Litres). Sinon, le contenu risque de déborder de l'appareil !
- ▶ Remplissez l'appareil avec des ingrédients et du liquide au moins jusqu'aux repères respectifs MINIMUM/0.3 Litres, SOUP MINIMUM/0.5 Litres. Sinon, l'appareil ne démarre pas ou ne peut pas travailler les ingrédients correctement.
- ▶ À la fin des programmes SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM et HEAT-UP, l'appareil doit d'abord refroidir avant que vous ne puissiez démarrer un autre programme qui génère de la chaleur (SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM, HEAT-UP).

### Préparation des soupes

- 1) Branchez la fiche secteur sur une prise de courant. Un signal sonore retentit.
- 2) Coupez les légumes en morceaux d'environ 2 cm et placez ceux-ci dans le bol du blender **3**.
- 3) Remplissez le bol du blender **3** au maximum jusqu'au repère SOUP MAXIMUM/1.2 Litre avec de l'eau ou du bouillon.
- 4) Appuyez sur la touche ON/OFF **13**. Un signal sonore retentit. Tous les voyants lumineux clignotent.
- 5) Appuyez sur la touche désirée : SOUP (CHUNKY) **12** ou SOUP (SMOOTH) **17**. Deux signaux sonores et le voyant lumineux correspondant confirment votre sélection.

La préparation de la soupe se déroule à présent automatiquement : l'appareil réchauffe et mixe à intervalles réguliers.

Dès que le processus de préparation est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement. Le signal sonore retentit 10 fois et les LED clignotent.

## REMARQUES

- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche ON/OFF **13** ou en appuyant plusieurs fois sur la touche du programme sélectionné. Le témoin lumineux s'éteint et l'appareil s'arrête.
- ▶ Si vous voulez affiner vos plats avec du lait, de la crème, de la farine, de la fécule ou des ingrédients similaires, n'ajoutez ces ingrédients qu'une fois le processus de préparation terminé. Ensuite, mélangez le tout un court instant avec la touche IMPULSION **15**.  
Sinon, ces ingrédients risquent d'attacher.

## CONSEIL

- ▶ Préparez de simples compotes de fruits : Ajoutez de l'eau jusqu'au repère MINIMUM/0.3 Litres dans le bol du blender **3**. Ajoutez les fruits pelés et coupés en petits morceaux (par exemple des pommes ou des poires). Sélectionnez la fonction de soupe désirée.

## Préparations de smoothies/ milk-shakes/desserts crémeux

- 1) Branchez la fiche secteur sur une prise de courant. Un signal sonore retentit.

Ajoutez tous les ingrédients dans le bol du blender **3**. Veillez à ne pas dépasser le repère MAXIMUM/1.7 Litres.

- 2) Appuyez sur la touche ON/OFF **13**.  
Un signal sonore retentit. Tous les voyants lumineux clignotent.
- 3) Appuyez sur la touche BLEND button **16**.  
Deux signaux sonores et le voyant lumineux correspondant confirment votre sélection.

Le processus de mixage démarre et se déroule en différentes phases. Au bout de 3 minutes, le processus de mixage s'achève et l'appareil s'arrête.

Le signal sonore retentit 10 fois.

## REMARQUE

- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche ON/OFF **13** ou en appuyant plusieurs fois sur la touche du programme sélectionné. Le témoin lumineux s'éteint et l'appareil s'arrête.

## Préparation de purée de légumes

- 1) Branchez la fiche secteur sur une prise de courant. Un signal sonore retentit.
- 2) Ajoutez les légumes cuits dans le bol du blender **3**. Veillez à ne pas dépasser le repère MAXIMUM/1.7 Litres.
- 3) Appuyez sur la touche ON/OFF **13**.  
Un signal sonore retentit. Tous les voyants lumineux clignotent.
- 4) Appuyez sur la touche BLEND **16**.  
Deux signaux sonores et le voyant lumineux correspondant confirment votre sélection.

Le processus de mixage démarre et se déroule en différentes phases. Au bout de 3 minutes, le processus de mixage est terminé et l'appareil s'arrête. Le signal sonore retentit 10 fois.

## REMARQUE

- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche ON/OFF **13** ou en appuyant plusieurs fois sur la touche du programme sélectionné. Le témoin lumineux s'éteint et l'appareil s'arrête.

## Filtere à purée

A l'aide du filtre à purée ⑨, vous pouvez préparer des soupes de consistance différente :

- Tous les ingrédients à l'intérieur du filtre à purée ⑨ sont réduits en purée pendant la préparation. Tous les ingrédients à l'extérieur du filtre à purée ⑨ ne sont pas réduits en purée pendant la préparation.
- Si la soupe doit être légèrement crémeuse et contenir aussi des morceaux de légumes, ajoutez quelques morceaux de légumes dans le filtre à purée ⑨. Les morceaux de légumes qui ne doivent pas être broyés, doivent se trouver à l'extérieur du filtre à purée ⑨.
- Lorsque le programme sélectionné est fini, retirez le filtre à purée ⑨ et remuez la soupe avec une longue cuillère. Ainsi, les légumes en purée se répartissent mieux dans la soupe et celle-ci est plus crémeuse.

### CONSEIL

- ▶ Vous pouvez également ajouter des pommes de terre coupées en petits morceaux dans le filtre à purée ⑨ pour épaissir la soupe. Une fois le programme terminé, retirez le filtre à purée ⑨ de l'appareil et remuez la soupe.

## Utilisation du filtre à purée

- 1) Utilisez le filtre à purée ⑨ au centre au-dessus du couteau ④.

### REMARQUE

- ▶ Le sens de montage du filtre à purée ⑨ dans le bol du blender ③ permet d'intégrer éventuellement de petits morceaux de légumes dans la soupe :
  - Le côté «Coarse/épais» (épaisse) du filtre à purée ⑨ est orienté vers le bas : de petits morceaux fins peuvent être incorporés à la soupe.
  - Le côté «Fine/fin» (fine) du filtre à purée ⑨ est orienté vers le bas : de petits morceaux peuvent être incorporés à la soupe.

- 2) Fermez le couvercle ② afin que celui-ci maintienne le filtre à purée ⑨.  
Maintenant, ajoutez les ingrédients qui doivent être réduits en purée par l'ouverture du couvercle ② du filtre à purée ⑨.
- 3) Insérez le verre mesureur ① dans le couvercle ②.  
Vous pouvez maintenant démarrer le programme souhaité.

## Cuisson des œufs

A l'aide du support à œufs ⑦ vous pouvez également cuire jusqu'à 4 œufs dans le cuiseur avec fonction mix. Outre les supports pour les œufs de poule, vous disposez de supports plus petits pour les œufs de caille.

### REMARQUE

- ▶ Piquez les œufs sur le côté plat avec un pique-œufs, une aiguille ou un autre objet semblable. Vous évitez ainsi que les œufs n'éclatent.

- 1) Branchez la fiche secteur sur une prise de courant. Un signal sonore retentit.
- 2) Ajoutez de l'eau jusqu'au repère MINIMUM/0.3 litres dans le bol du blender ③.
- 3) Insérez le support à œufs ⑦. La poignée du support à œufs ⑦ est orientée vers le haut.
- 4) Placez les œufs dans le support à œufs ⑦.
- 5) Placez le couvercle ② avec verre mesureur intégré ① sur le bol du blender ③.
- 6) Appuyez sur la touche ON/OFF ⑬. Un signal sonore retentit. Tous les voyants lumineux clignotent.
- 7) Appuyez sur la touche BOIL/STEAM ①①. Deux signaux sonores et le voyant lumineux correspondant confirment votre sélection.
- 8) Selon le degré de cuisson (coque/dur) des œufs, vous devez interrompre le processus de cuisson après un certain temps :
  - après 10 minutes pour les œufs à la coque,
  - après 15 minutes pour les œufs durs,
  - après 4 minutes pour les œufs de caille.

- 9) Pour interrompre le processus de cuisson, appuyez sur la touche BOIL/ STEAM **11** ou la touche ON/OFF **13**.
- 10) Retirez prudemment le couvercle **2**.
- 11) Retirez le support à œufs **7** du bol du blender **3**.

## Tiédissement

Vous pouvez également tiédir des soupes qui ont été préparées avec l'appareil.

### REMARQUE

- ▶ Avant d'utiliser la fonction HEAT-UP, le bol du blender **3** doit être soigneusement nettoyé. Veillez à ce qu'aucun résidu d'aliments n'adhère au fond de l'appareil.
- 1) Branchez la fiche secteur sur une prise de courant. Un signal sonore retentit.
  - 2) Versez la soupe à tiédir.
  - 3) Appuyez sur la touche ON/OFF **13**. Un signal sonore retentit. Tous les voyants lumineux clignotent.
  - 4) Appuyez sur la touche HEAT-UP **14**. Deux signaux sonores et le voyant lumineux correspondant confirment votre sélection.

Le tiédissement de la soupe se déroule à présent automatiquement : l'appareil tiédit et mélange alternativement.

Dès que le processus de réchauffage est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de tiédissement en appuyant sur la touche ON/OFF **13** ou sur la touche HEAT-UP **14**. Le témoin lumineux s'éteint et l'appareil s'arrête.


## Nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après chaque utilisation. Les résidus séchés d'aliments sont plus difficiles à éliminer.

### Nettoyage du bol du blender

#### DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas dans/sur la fiche du bol du blender **3** !

 Ne plongez jamais le bol du blender **3** dans l'eau ou tout autre liquide ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

#### AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez très prudent en nettoyant le bol du blender **3**. Le couteau **4** est extrêmement tranchant !

- 1) Branchez la fiche secteur sur une prise de courant. Un signal sonore retentit.
- 2) Ajoutez un peu d'eau tiède et une goutte de détergent dans le bol du blender **3**.
- 3) Fermez le couvercle **2**.
- 4) Appuyez sur la touche ON/OFF **13**.
- 5) Appuyez sur la touche PULSE **15** et faire l'appareil fonctionner pendant environ 1 minute.
- 6) Retirez la fiche secteur de la prise de courant.
- 7) Enlevez les résidus tenaces à l'aide de la brosse de nettoyage **9** ou de l'éponge de nettoyage **10**. Le côté fin de la brosse de nettoyage **9** est particulièrement adapté pour enlever les résidus d'aliments au fond de l'appareil.
- 8) Ensuite, videz le bol et rincez celui-ci soigneusement à l'eau claire.

**REMARQUE**

- ▶ Si des restes d'aliments restent collés dans le bol du blender ③ après le processus de nettoyage expliqué précédemment : ajoutez un peu de jus de citron dans le bol du blender ③ et remplissez celui-ci avec de l'eau jusqu'au repère MINIMUM/ 0.3 Litres. Démarrez ensuite le programme SOUP (CHUNKY) et attendez la fin du programme. Répétez le processus si nécessaire. Lorsque tous les résidus se sont dissouts, rincez le bol du blender ③ à l'eau claire.

**Nettoyage des accessoires**

- Nettoyez le couvercle ②, le verre mesureur ①, le support à œufs ⑦ et le filtre à purée ⑤ avec de l'eau de rinçage chaude. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire. Veillez en particulier aux trous du filtre à purée ⑤. À cet effet, utilisez la brosse de nettoyage ⑥.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.

**Nettoyage du bloc-moteur****⚠ DANGER -  
RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Avant de nettoyer le bloc-moteur, retirez toujours la fiche secteur !
- ▶ Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas dans la fiche du bloc-moteur ⑤ !



Ne plongez jamais le bloc-moteur ⑤ et le bol du blender ③ dans l'eau ou d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

- Essayez le bloc-moteur ⑤ à l'aide d'un chiffon humide. En cas de salissures tenaces, ajoutez un produit de nettoyage doux.
- Veillez à ce que le bloc-moteur ⑤ soit entièrement sec avant de réutiliser.

**Entreposage**

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussières.

**Conseils et astuces**

- Utilisez toujours la fonction PULSE ⑮ pour les ingrédients solides ou épais. Sinon, le couteau ④ risque de se bloquer et surchauffer le moteur.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous travaillez les ingrédients solides par petites quantités plutôt qu'en une seule fois.
- Mixez toujours en premier les liquides en petites quantités et versez progressivement le liquide restant par l'ouverture du couvercle ②. Retirez à cet effet le verre mesureur ① du couvercle ②.

## Élimination des pannes

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant.	Branchez l'appareil sur une prise de courant.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
L'appareil ne démarre pas.	Le bol du blender ❸ n'est pas placé correctement sur le bloc-moteur ❺.	Contrôlez la position du bol du blender ❸ et corrigez-la le cas échéant.
	Le couvercle ❷ n'est pas positionné et verrouillé/n'est pas correctement positionné et verrouillé.	Fermez le couvercle ❷ correctement.
Le bol du blender déborde.	Le bol du blender ❸ est rempli au-delà des repères MAX respectifs.	Ne remplissez jamais davantage que ce que les repères respectifs indiquent.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le bol du blender ❸.	Réduisez la quantité d'ingrédients et répétez le processus de cuisson.
	Certains ingrédients doivent cuire plus longtemps.	Répétez le processus de cuisson.
Les ingrédients ne sont pas bien mixés.	Il n'y a pas assez de liquide dans le bol du blender ❸.	Ajoutez un peu de liquide.
	La fonction choisie n'est pas adaptée.	Essayez une autre fonction.
Les aliments ont brûlé.	Le bol du blender ❸ n'a pas été nettoyé avant qu'il tiédisse de nouveau. Des résidus collent au fond du bol du blender ❸.	Avant chaque tiédissement, nettoyez le bol du blender ❸.
Tous les LED clignotent et un signal sonore retentit.	L'appareil est en surchauffe.	Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
	Un des contacts de sécurité est humide.	Laissez l'appareil sécher.

S'il s'avère impossible de remédier à des pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

## Garantie et service

Cet appareil bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériau ou de fabrication, et non aux dégâts de transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles telles que les commutateurs ou les batteries. Le produit est destiné uniquement à un usage privé et ne répond pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie.

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Signalez sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment de l'achat, au plus tard deux jours après la date d'achat. Toute réparation fera l'objet d'une facturation après l'échéance de la période de garantie.

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)

IAN 91022

### BE Service Belgique

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 91022

**Heures de service de notre hotline :**  
du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

## Mise au rebut



**L'appareil ne doit en aucun cas être mis aux ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre centre de recyclage.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux respectueux de l'environnement que vous pouvez mettre au rebut par l'intermédiaire des centres de recyclage proches de chez vous.

## Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Recettes

### Velouté épais de brocolis

200 g de brocolis

1/4 gousse d'ail

1/4 oignon

2 cs de crème fraîche

Sel, poivre

Eau

- 1) Diviser le brocoli en petits bouquets.
- 2) Coupez tous les ingrédients en petits morceaux.
- 3) Placez le filtre à purée ❶ dans le bol du blender ❸ et ajoutez quelques-uns des bouquets de brocoli à l'extérieur du filtre à purée ❶ dans le bol du blender ❸.
- 4) Fermez le couvercle ❷ et retirez le verre mesureur ❶ du couvercle ❷.
- 5) Ajoutez les bouquets de brocoli restants dans le filtre à purée ❶.
- 6) Maintenant, remplissez d'eau jusqu'au repère MINIMUM SOUP.
- 7) Insérez le verre mesureur ❶ dans le couvercle ❷.
- 8) Démarrez le programme SOUP (CHUNKY) .
- 9) À la fin du programme, ouvrez le couvercle ❷ et retirez soigneusement le filtre à purée ❶.
- 10) Ajoutez la crème fraîche et les épices et mélangez le tout avec une longue cuillère.

### Velouté carottes-pommes de terre

200 g de carottes épluchées

100 g de pommes de terre épluchées

500 ml de bouillon de légumes

100 ml de lait ou de crème liquide

Sel, poivre, poudre de piment, poudre de paprika

- 1) Découper les carottes et les pommes de terre en petits cubes.
- 2) Ajoutez les carottes, les pommes de terre et le bouillon de légumes dans le bol du blender ❸ et fermez le couvercle ❷.

- 3) Démarrez le programme BOIL/STEAM.
- 4) Une fois le processus de cuisson fini, ajoutez le lait/la crème liquide ainsi que les épices. Attendez un peu que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir lancer le programme suivant.
- 5) Démarrez le programme SOUP (SMOOTH).
- 6) Assaisonnez encore une fois le tout à la fin du programme.

### Velouté de chou-fleur

env. 400 g de chou-fleur

125 ml de crème fraîche

400 ml de bouillon de légumes

Muscade, sel, poivre

- 1) Divisez le chou-fleur en petits bouquets.
- 2) Ajoutez tous les ingrédients, jusqu'à la crème liquide, dans bol du blender ❸.
- 3) Fermez le couvercle ❷.
- 4) Démarrez le programme SOUP (CHUNKY) .
- 5) A la fin du programme, ouvrez le couvercle ❷ et ajoutez la crème liquide.
- 6) Remuez le tout avec une longue cuillère et assaisonnez la soupe encore une fois.

#### REMARQUE

- Vous pouvez également utiliser le filtre à purée ❶ pour cette soupe : Si vous ajoutez quelques bouquets de chou-fleur à l'extérieur du filtre dans le bol du blender ❸, ceux-ci ne sont pas réduits en purée. Retirez le filtre à purée ❶ une fois le programme fini et mélangez le tout.

## Soupe de chou-rave

400 g de chou-rave

1/2 oignon

300 ml de bouillon de légumes

200 g de crème liquide

Sel, poivre

- 1) Épluchez le chou-rave et coupez-le en petits dés.
- 2) Épluchez les oignons et coupez-les en petits morceaux.
- 3) Ajoutez tous les ingrédients, sauf la crème liquide, dans bol du blender **3**.
- 4) Fermez le couvercle **2**.
- 5) Démarrez le programme SOUP (SMOOTH) .
- 6) À la fin du programme, ouvrez le couvercle **2** et ajoutez la crème liquide.
- 7) Appuyez brièvement sur la touche PULSE **15** pour mélanger les ingrédients.
- 8) Assaisonnez la soupe avec les épices.

## Compote de pommes

4 pommes

(d'autres fruits, comme les poires, sont également possibles)

eau

éventuellement un peu de sucre

- 1) Peler et épépiner les fruits. Coupez les fruits en petits morceaux.
- 2) Ajoutez les fruits et si vous le souhaitez, le sucre, dans l'appareil.
- 3) Ajoutez de l'eau jusqu'au repère MINIMUM dans le bol du blender **3**.
- 4) Fermez le couvercle **2**.
- 5) Démarrez le programme SOUP (CHUNKY).

## Purée de carottes

4 - 5 grosses carottes

éventuellement 2 pommes de terre

eau

- 1) Épluchez les carottes. Coupez les carottes en petits morceaux.
- 2) Ajoutez les carottes dans l'appareil.
- 3) Ajoutez de l'eau jusqu'au repère MINIMUM dans le bol du blender **3**.

### CONSEIL

► Si votre enfant est déjà habitué à la purée de carottes pure, vous pouvez ajouter les pommes de terre pelées et coupées aux carottes !

- 4) Fermez le couvercle **2**.
- 5) Démarrez le programme SOUP (CHUNKY).

## Milk-shake aux fraises

100 g de fraises

100 g de crème glacée (fraise ou vanille)

100 ml de lait

- 1) Laver et enlever la queue des fraises.
- 2) Ajoutez tous les ingrédients dans bol du blender **3**.
- 3) Fermez le couvercle **2**.
- 4) Démarrez le programme BLEND.

## Milk-shake yogourt-bananes

250 g de yogourt (vanille)

1 banane

200 ml de lait

1 paquet de sucre vanillé

- 1) Pelez la banane.
- 2) Ajoutez tous les ingrédients dans bol du blender **3**.
- 3) Fermez le couvercle **2**.
- 4) Démarrez le programme BLEND.

## Œufs de poule farcis

4 œufs de poule

3 cs de rémoulade

3 cs de moutarde

Sel

Poivre

- 1) Ajoutez de l'eau jusqu'au repère MINIMUM dans le bol du blender **3**.
- 2) Placez les œufs de poule dans le support à œufs **7**.
- 3) Placez le support à œufs **7** dans l'appareil et fermez le couvercle **2**.
- 4) Démarrez le programme BOIL/STEAM.
- 5) Faites bouillir les œufs de poule pendant env. 10 minutes.
- 6) Après la cuisson, refroidissez rapidement les œufs et égalez-les.
- 7) Coupez les œufs en deux.
- 8) Séparez le jaune de l'œuf et ajoutez-le à la rémoulade, la moutarde et un peu de sel et de poivre dans un plat creux.
- 9) Mélangez la masse de jaune d'œuf jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
- 10) Remplissez à nouveau les moitiés d'œufs avec la masse de jaune d'œufs.  
Pour cela, vous pouvez utiliser par exemple une douille.

## Lait de soja

90 g de graines de soja jaune

600 ml d'eau

éventuellement un peu de sucre brun

- 1) Faire tremper les graines de soja dans l'eau pendant env. 4 à 6 heures.
- 2) Mettez le filtre à purée **9** au centre au-dessus du couteau **4** et fermez le couvercle **2**.
- 3) Versez l'eau dans le bol du blender **3**, ainsi que les graines de soja trempées.
- 4) Insérez le verre mesureur **1** dans le couvercle **2**.
- 5) Démarrez le programme SOUP (SMOOTH).

Laissez refroidir le lait après le processus de préparation. Lorsque vous versez la préparation, veillez à ce que le filtre à purée **9** soit fixé, afin que les graines de soja en purée et le lait ne se mélangent pas. Si vous le souhaitez, ajoutez un peu de sucre.

# Inhoud

<b>Inleiding</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Productbeschrijving</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Technische gegevens</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> . . . . .	<b>59</b>
<b>Vóór de ingebruikname</b> . . . . .	<b>60</b>
<b>Apparaat monteren</b> . . . . .	<b>60</b>
<b>De functies</b> . . . . .	<b>61</b>
<b>Omgaan met het apparaat</b> . . . . .	<b>61</b>
Soepen bereiden . . . . .	61
Smoothies/milkshakes/crèmes bereiden . . . . .	62
Groentepuree bereiden . . . . .	62
Pureezeef . . . . .	63
Eieren koken . . . . .	63
Verwarmen . . . . .	64
<b>Reiniging en onderhoud</b> . . . . .	<b>64</b>
Mengkom reinigen . . . . .	64
Accessoires reinigen . . . . .	65
Motorblok reinigen . . . . .	65
<b>Opbergen</b> . . . . .	<b>65</b>
<b>Tips en trucs</b> . . . . .	<b>65</b>
<b>Problemen oplossen</b> . . . . .	<b>66</b>
<b>Garantie en service</b> . . . . .	<b>67</b>
<b>Afvoeren</b> . . . . .	<b>67</b>
<b>Importeur</b> . . . . .	<b>67</b>
<b>Recepten</b> . . . . .	<b>68</b>

## KOOKAUTOMAAT MET MIXFUNCTIE SSK 300 A1

### Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product.

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

### Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het klaarmaken (koken en fijnmalen) van levensmiddelen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

### Inhoud van het pakket

Kookautomaat met mixfunctie

Pureezeef

Deksel met afneembare maatbeker

Eierhouder

Schoonmaakborstel

Schoonmaakpons

Gebruiksaanwijzing

Controleer direct na het uitpakken of de inhoud van het pakket compleet is.

### Productbeschrijving

Afbeelding A, apparaat:

- 1 Maatbeker
- 2 Deksel
- 3 Mengkom
- 4 Mes
- 5 Motorblok
- 6 Paneel

Afbeelding B, accessoires:

- 7 Eierhouder
- 8 Schoonmaakborstel
- 9 Pureezeef
- 10 Schoonmaakpons

Afbeelding C, paneel:

- 11 Toets BOIL/STEAM (met indicatielampje)
- 12 Toets SOUP (CHUNKY) (met indicatielampje)
- 13 ON/OFF-knop
- 14 Toets HEAT-UP (met indicatielampje)
- 15 Toets PULSE (met indicatielampje)
- 16 Toets BLEND (met indicatielampje)
- 17 Toets SOUP (SMOOTH) (met indicatielampje)

### Technische gegevens

Opgenomen vermogen: 220 - 240 V ~, 50 Hz

800 W (thermisch vermogen)

motor:

300 W

## Veiligheidsvoorschriften

### GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Verzekert u zich ervan, dat het motorblok, het netsnoer, of de netstekker nooit ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend in droge ruimtes, nooit in de openlucht of in een vochtige omgeving.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- ▶ Controleer het apparaat vóór ieder gebruik op perfecte toestand. Het apparaat mag niet worden gebruikt, als het zichtbaar schade heeft.
- ▶ Haalt u meteen de stekker uit het stopcontact, als u ongebruikelijke geluiden of geuren waarneemt, of bij een evidente storing.

### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Grijp nooit in het mix-opzetstuk; vooral niet tijdens het bedrijf. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Breng nooit bestek of roerhulpmiddelen in het mix-opzetstuk, zolang het apparaat in gebruik is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het snel draaiende mes aanraken!
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking, om bij gevaar meteen te kunnen reageren.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor ontvlambare en explosieve stoffen of chemische en agressieve vloeistoffen.
- ▶ Berg het apparaat altijd op in gesloten ruimtes. Berg, om ongelukken te voorkomen, het apparaat na gebruik op een droge plek op.
- ▶ Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het product. Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- ▶ Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- ▶ Pak altijd de netstekker vast, om het apparaat van de stroomvoorziening te ontkoppelen.
- ▶ Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let erop dat u niet in aanraking komt met opstijgende damp of met hete levensmiddelen. Verbrandingsgevaar!
- ▶ Ga bij het ledigen van het mix-opzetstuk en bij de reiniging heel voorzichtig te werk! Het mes is zeer scherp!
- ▶ Ga voorzichtig te werk met de scherpe messen!

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Bij overvulling van de mengkom kan heet water tijdens de bereiding eruit spuiten! Gevaar voor brandwonden! Let steeds op de markeringen op de mengkom!
- ▶ Hef het deksel steeds langzaam op, van u afgewend en laat zo de damp naar achter ontsnappen. Buig u niet over het apparaat, terwijl het waterdamp produceert. Gebruik ovenwanten bij het hanteren van het deksel en de mengkom.



Let op! Heet oppervlak!

**LET OP! BRANDGEVAAR!**

- ▶ Plaats het apparaat bij gebruik niet in de buurt van of onder gordijnen, hangkastjes of andere brandbare materialen.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond (geen geverniste tafels, geen tafelkleden). Gebruik het niet in de buurt van warmtebronnen (fornuis, gasvlam). Anders dreigt beschadiging van het apparaat en/of van het meubelstuk.
- ▶ Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en stabiel is. Let op voldoende afstand van wanden en kasten. Zodoende voorkomt u schade door opstijgende waterdamp.
- ▶ Gebruik het apparaat in geen geval met een externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening.

**LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand, d.w.z. zonder ingrediënten in het mix-opzetstuk.

**Vóór de ingebruikname**

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
- Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

**Apparaat monteren**

**OPMERKING**

- ▶ Het apparaat start enkel op, indien alle delen juist bijeen gemonteerd zijn.

- 1) Plaats de maatbeker **1** in het deksel **2**, zodat beide plastic "neuzen" van de maatbeker **1** ingrijpen in de uitsparingen in het deksel **2**.
- 2) Draai de maatbeker **1** een beetje met de wijzers van de klok mee, zodat hij vast zit.
- 3) Plaats, indien gewenst, de pureezeef **9** midden boven het mes **4**.
- 4) Plaats het deksel **2** licht verschoven op de mengkom **3** (de pijl op de greep wijst naar het geopend slot ). Draai hem zover, dat de vergendelingen aan het deksel **2** onder de rails aan de mengkom **3** grijpen en vast inklikken (de pijl op de greep wijst op het gesloten slot ). Het deksel **2** zet daarmee ook de pureezeef **9** vast.
- 5) Plaats het mix-opzetstuk **3** op het motorblok **5**, zodat de contacten op de mengkom **3** in de doorvoering op het motorblok **5** ingrijpen (als de stekker ingestoken is, wordt het juiste plaatsen van de mengkom **3** met een signaaltoon bevestigd).

**OPMERKING**

- ▶ De eierhouder **7** brengt u zover in de mengkom **3** tot hij vast zit. De greep van de eierhouder **7** wijst daarbij naar boven.

## De functies

### Soup (chunky) [Soep (grof)]

Met deze functie kunt u soepen bereiden, die nog kleine brokken (bijv. brokken groenten) bevatten. De inhoud wordt afwisselend verwarmd en gemixt. Na circa 30 minuten stopt het apparaat automatisch.

### Soup (smooth) [Soep (fijn)]

Met deze functie kunt u soepen bereiden, die romig gepureerd zijn en nagenoeg geen brokjes bevatten. De inhoud wordt afwisselend verwarmd en gemixt. Na circa 20 minuten stopt het apparaat automatisch.

### Heat-up [Opwarmen]

Met deze functie kunt u reeds eenmaal gekookte soepen opnieuw opwarmen. De inhoud wordt afwisselend verwarmd en gemixt. Na circa 10 minuten stopt het apparaat automatisch.

### Pulse

Met deze functie mixt u de inhoud kort of doet u hem schuimen, zonder hem te verwarmen. Hou daarvoor de knop PULSE **15** zolang ingedrukt, tot de inhoud de gewenste consistentie heeft.

### Blend [Mixen]

Met deze functie kunt u elke inhoud mixen zonder hem te verwarmen. Zo kunt u bijvoorbeeld smoothies, milkshakes en crèmes bereiden.

### Boil/steam [Koken/Stoom]

Met deze functie wordt de inhoud gekookt zonder gemixt te worden.

Na circa 15 minuten stopt het apparaat automatisch.

Met deze functie kunt u ook eieren koken (zie hoofdstuk „Apparaat bedienen“).

## Omgaan met het apparaat

### OPMERKINGEN

- ▶ Gebruik het apparaat alleen met vloeibare inhoud. Als enkel vaste ingrediënten, zoals bijvoorbeeld kleine stukjes wortelen, worden toegevoegd, worden deze niet door het mes **4** bereikt en fijngemalen. Enkel in combinatie met vloeistof kan het apparaat juist werken!
- ▶ Vul steeds vloeistof bij tot minstens aan de markering MINIMUM/0.3 Litres.
- ▶ Vul het apparaat maximaal tot de respectieve markeringen (MAXIMUM/1.7 Litres, SOUP MAXIMUM/1.2 Litres, STEAM MAXIMUM/0.5 Litres). Anders loopt het apparaat over!
- ▶ Vul het apparaat met ingrediënten en vloeistof tot minstens de respectieve markeringen MINIMUM/0.3 Litres, SOUP MINIMUM/0.5 Litres. Anders start het apparaat niet, resp. kan het de ingrediënten niet juist verwerken.
- ▶ Na beëindiging van het programma SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM en HEAT-UP, moet het apparaat eerst afkoelen vóór een ander programma dat warmte produceert (SOUP (CHUNKY), SOUP (SMOOTH), BOIL/STEAM, HEAT-UP) kan starten.

NL  
BE

### Soepen bereiden

- 1) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal.
- 2) Snij de groenten in ca. 2 cm grote stukken en doe ze in de mengkom **3**.
- 3) Vul de mengkom **3** maximaal tot aan de markering SOUP MAXIMUM/1.2 Litres met water of bouillon.
- 4) Druk op de toets ON/OFF **15**. Er klinkt een geluidssignaal. Alle indicatielampjes knipperen.
- 5) Druk op de gewenste toets: SOUP (CHUNKY) **12** of SOUP (SMOOTH) **17**. Twee signaltönen en het knipperen van de overeenkomstige indicatielampjes bevestigen de selectie.



He bereiden van soep verloopt niet automatisch: Het apparaat verhit en mixt met regelmatige intervallen.

Zodra het bereidingsproces beëindigd is, stopt het apparaat automatisch. De signaaltoon klinkt 10 maal en de LED's knipperen.

## OPMERKINGEN

- ▶ U kunt de bereiding op elk gewenst moment stoppen door te drukken op de ON/OFF knop **13** of door herhaaldelijk te drukken op de toets van het gekozen programma. Het indicatielampje gaat uit en het apparaat wordt uitgeschakeld.
- ▶ Als u uw maaltijden wilt verfijnen met melk, room, bloem, zetmeel of soortgelijke ingrediënten, voeg dan deze ingrediënten pas toe na het bereidingsproces. Meng dan alles nog eenmaal kort met de toets PULSE **15**. Anders kunnen deze ingrediënten aanbranden.

## TIP

- ▶ Bereid een eenvoudige vruchtenmoes: Voeg water toe tot aan de markering MINIMUM/0.3 Litres in de mengkom **3**. Voeg de geschilde en klein gesneden vruchten eraan toe (bijvoorbeeld appels of peren). Kies de gewenste soepfunctie.

## Smoothies/milkshakes/crèmes bereiden

- 1) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal.
- 2) Breng de ingrediënten in de mengkom **3**. Let erop de markering MAXIMUM/1.7 Litres niet te overschrijden.
- 3) Druk op de toets ON/OFF **13**. Er klinkt een geluidssignaal. Alle indicatielampjes knipperen.
- 4) Druk op de toets BLEND **16**. Twee signaaltonen en het knipperen van de overeenkomstige indicatielampjes bevestigen de selectie.

Het mix-proces start en verloopt in meerdere fasen. Na 3 minuten is het mix-proces beëindigd en stopt het apparaat. De signaaltoon klinkt 10-maal.

## OPMERKING

- ▶ U kunt de bereiding op elk gewenst moment stoppen door te drukken op de ON/OFF knop **13** of door herhaaldelijk te drukken op de toets van het gekozen programma. Het indicatielampje gaat uit en het apparaat wordt uitgeschakeld.

## Groentepuree bereiden

- 1) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal.
- 2) Doe de gekookte groenten in de mengkom **3**. Let erop de markering MAXIMUM/1.7 Litres niet te overschrijden.
- 3) Druk op de toets ON/OFF **13**. Er klinkt een geluidssignaal. Alle indicatielampjes knipperen.
- 4) Druk op de toets BLEND **16**. Twee signaaltonen en het knipperen van de overeenkomstige indicatielampjes bevestigen de selectie.

Het mix-proces start en verloopt in meerdere fasen. Na 3 minuten is het mix-proces beëindigd en stopt het apparaat. De signaaltoon klinkt 10-maal.

## OPMERKING

- ▶ U kunt de bereiding op elk gewenst moment stoppen door te drukken op de ON/OFF knop **13** of door herhaaldelijk te drukken op de toets van het gekozen programma. Het indicatielampje gaat uit en het apparaat wordt uitgeschakeld.

## Pureezeef

Met behulp van pureezeef ⑨ kunt u soepen van verschillende consistentie bereiden:

- Alle ingrediënten in de pureezeef ⑨ worden tijdens de bereiding gepureerd. Alle ingrediënten buiten de pureezeef ⑨ worden tijdens de bereiding niet gepureerd.
- Als de soep een beetje romig moet worden, maar ook volledige brokjes groentjes moet bevatten, breng dan enkele brokjes groente in de pureezeef ⑨. De brokjes groente die niet mogen worden fijn gemalen, moeten zich buiten de pureezeef ⑨ bevinden.
- Als het geselecteerde programma klaar is, verwijder dan de pureezeef ⑨ en roer de soep om met een lange lepel. Zo verdeelt zich de gepureerde groente in de soep en wordt deze romiger.

### TIP

- ▶ U kunt ook kleingesneden aardappelen in de pureezeef ⑨ doen, om de soep aan te dikken. Neem ook hier na beëindiging van het programma de pureezeef ⑨ uit het apparaat en roer de soep om.

## Pureezeef inbrengen.

- 1) Plaats de pureezeef ⑨ midden boven het mes ④.

### OPMERKING

- ▶ Afhankelijk van hoe u de pureezeef ⑨ in de mengkom ③ plaatst, kunt u nog fijne brokjes in de soep laten glijden of niet:
  - Pureezeef ⑨ zijde „Coarse/épais“ (grov) wijst naar onder: fijne brokjes komen in de soep terecht.
  - Pureezeef ⑨ zijde „Fine/fin (fin)“ wijst naar onder: er komen geen brokjes in de soep.

- 2) Sluit het deksel ②, zodat deze de pureezeef ⑨ vastzet.  
Doe nu de ingrediënten die moeten gepureerd worden door de opening in het deksel ② in de pureezeef ⑨.

- 3) Zet de maatbeker ① in het deksel ②.

U kunt nu het gewenste programma starten.

## Eieren koken

Met behulp van de eierhouder ⑦ kunt u ook tot 4 eieren in de soepmaker koken. Hierbij zijn er beugels voor kippeneieren en kleinere beugels voor kwarteleieren beschikbaar.

### OPMERKING

- ▶ Prik de eieren op de vlakke kant met een eierprikker, een speld of iets dergelijks. Zo vermijdt u het barsten van de eieren.

- 1) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal.
- 2) Voeg water toe tot aan de markering MINIMUM/0.3 Litres in de mengkom ③.
- 3) Breng de eierhouder ⑦ in. De greep van de eierhouder ⑦ wijst daarbij naar boven.
- 4) Breng de eieren in de eierhouder ⑦.
- 5) Doe het deksel ② met geplaatste maatbeker ① op de mengkom ③.
- 6) Druk op de toets ON/OFF ⑬. Er klinkt een geluidssignaal. Alle indicatielampjes knipperen.
- 7) Druk op de toets BOIL/STEAM ⑪. Twee signaaltönen en het knipperen van de overeenkomstige indicatielampjes bevestigen de selectie.
- 8) Afhankelijk van hoe hard/zacht u de eieren wilt koken, moet u het kookproces na enige tijd stoppen:
  - na 10 minuten voor zachtgekookte kippeneieren,
  - na 15 minuten voor hardgekookte kippeneieren,
  - na 4 minuten voor kwarteleieren.

- 9) Druk om het kookproces te onderbreken op de toets BOIL/ STEAM **11** of de toets ON/OFF **13**.
- 10) Neem voorzichtig het deksel **2** af.
- 11) Neem daartoe de eierhouder **7** uit de mengkom **3**.

## Verwarmen

U kunt soep, die met het apparaat gemaakt werd, ook opnieuw met het apparaat opwarmen.

### OPMERKING

- ▶ Vóór het gebruik van de functie HEAT-UP moet de mengkom **3** grondig gereinigd worden. Let er daarbij op dat er geen etensresten aan de bodem van het apparaat kleven.

- 1) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal.
- 2) Doe de opgewarmde soep in de mengkom.
- 3) Druk op de toets ON/OFF **13**. Er klinkt een geluidssignaal. Alle indicatielampjes knipperen.
- 4) Druk op de toets HEAT-UP **14**. Twee signaaltonen en het knipperen van de overeenkomstige indicatielampjes bevestigen de selectie.

Het verwarmen van soep verloopt nu automatisch: Het apparaat verwarmt en mixt afwisselend.

Zodra het verwarmingsproces beëindigd is, stopt het apparaat automatisch.

### OPMERKING

- ▶ U kunt het opwarmen op elk gewenst moment stoppen door te drukken op de ON/OFF-knop **13** of de toets HEAT-UP **14**. Het indicatielampje gaat uit en het apparaat wordt uitgeschakeld.

## Reiniging en onderhoud

Reinig het apparaat zo goed mogelijk na ieder gebruik. Aangedroogde levensmiddelresten zijn heel moeilijk te verwijderen.

## Mengkom reinigen

### GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Let erop dat er geen vocht in/aan de stekker in de mengkom **3** komt!



Dompel de mengkom **3** nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders is er sprake van levensgevaar door elektrische schok.

### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van de mengkom **3**. Het mes **4** is erg scherp!

- 1) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal.
- 2) Giet wat warm water en een druppel afwasmiddel in de mengkom **3**.
- 3) Sluit de deksel **2**.
- 4) Druk op de toets ON/OFF **13**.
- 5) Druk op de toets PULSE **15** en laat het apparaat ca. 1 minuut draaien.
- 6) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 7) Maak de vastzittende resten met behulp van de schoonmaakborstel **8** of de schoonmaakspons **10** los. De smalle kant van de schoonmaakborstel **8** is bijzonder geschikt om etensresten van de bodem van het apparaat los te maken.
- 8) Leeg dan de kom en spoel deze grondig met schoon water uit.

**OPMERKING**

- ▶ Als na de hiervoor toegelichte reinigingsmethode nog steeds etensresten in de mengkom ③ vastkleven: Breng wat citroensap in de mengkom ③ en vul deze tot de markering MINIMUM/ 0.3 Litres met water. Start dan het programma SOUP (CHUNKY) en wacht het programma-einde af. Herhaal de procedure indien nodig. Spoel, wanneer u alle resten gelost hebt, de mengkom ③ met schoon water uit.

**Accessoires reinigen**

- Reinig het deksel ②, de maatbeker ①, de eierhouder ⑦ en de pureezeef ⑨ in het warme afwaswater. Spoel alle delen daarna af met schoon water. Let daarbij vooral op de gaatjes in de pureezeef ⑨. Gebruik de schoonmaakborstel ⑧ als hulpmiddel.
- Droog alle delen alvorens opnieuw te gebruiken goed af.

**Motorblok reinigen****⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het motorblok reinigt!
- ▶ Let erop dat er geen vloeistof in de doorvoering van het motorblok ⑤ sijpelt!



Dompel het motorblok ⑤ en de mengkom ③ nooit in water of andere vloeistoffen! Anders is er sprake van levensgevaar door elektrische schok.

- Veeg het motorblok ⑤ af met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op de doek.
- Let erop dat het motorblok ⑤ helemaal gedroogd is voordat u het apparaat weer gaat gebruiken.

**Opbergen**

- Berg het schoongemaakte apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

**Tips en trucs**

- Gebruik voor de vaste of viskeuze ingrediënten steeds de functie PULSE ⑮. Anders kan het mes ④ blokkeren en de motor oververhitten.
- De beste resultaten krijgt u, wanneer u de vaste ingrediënten in kleine hoeveelheden verwerkt, in plaats van in één maal.
- Mix de vloeistoffen eerst in een kleine hoeveelheid en giet dan de rest van vloeistof door de opening in het deksel ② geleidelijk in de mengkom. Neem daartoe de maatbeker ① uit het deksel ②.

## Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat start niet.	De mengkom ❸ staat niet juist op het motorblok ❺.	Controleer de stand van de mengkom ❸ en corrigeer eventueel.
	Het deksel ❷ is niet/niet juist geplaatst en vergrendeld.	Sluit de deksel ❷ juist.
De mengkom loopt over.	De mengkom ❸ is boven de respectievelijke MAX-markeringen gevuld.	Vul nooit meer bij dan aangegeven door de respectievelijke markeringen.
De ingrediënten zijn niet gaar.	Er zijn te veel ingrediënten in de mengkom ❸.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten en hervat het kookproces.
	Vele ingrediënten moeten langer gekookt worden.	Herhaal het kookproces.
De ingrediënten zijn niet goed gemixt.	Er is onvoldoende vloeistof in de mengkom ❸.	Voeg er wat vloeistof aan toe.
	De verkeerde functie werd geselecteerd.	Probeer een andere functie.
Het voedsel is verbrand.	De mengkom ❸ werd voor het opnieuw opwarmen niet gereinigd. Aan de bodem van de mengkom ❸ kleven resten.	Reinig vóór elk opwarmen de mengkom ❸.
Alle LED's knipperen en er valt een signaaltoon te horen.	Het apparaat is oververhit.	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
	Eén van de beveiligingscontacten is vochtig.	Laat het apparaat drogen.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

## Garantie en service

U hebt op dit product 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het product is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Neem telefonisch contact op met uw servicepunt, mocht u aanspraak willen maken op de garantie. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld, echter uiterlijk twee dagen na de aankoopdatum. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

### **NL** Service Nederland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

IAN 91022

### **BE** Service België

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 91022

### **Bereikbaarheid hotline:**

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

## Afvoeren



**Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepten

### Grove broccoli-crèmesoep

200 g broccoli

1/4 knoflookteentje

1/4 ui

2 EL verse room

zout, peper

water

- 1) Maal de broccoli fijn in kleine brokjes.
- 2) Snijd alle ingrediënten in kleine stukjes.
- 3) Plaats de pureezeef ④ in de mengkom ③ en doe enkele broccolirozen buiten de pureezeef ④ in de mengkom ③.
- 4) Sluit het deksel ② en verwijder de maatbeker ① uit het deksel ②.
- 5) Doe de resterende broccolirozen in de pureezeef ④.
- 6) Doe er slechts zoveel water in tot de markering MINIMUM SOUP bereikt is.
- 7) Plaats de maatbeker ① in het deksel ②.
- 8) Start het SOUP (CHUNKY)-programma.
- 9) Open na het programma-einde het deksel en neem voorzichtig de pureezeef ④ eruit.
- 10) Voeg verse room en specerijen toe en roer alles met een lange lepel om.

### Wortel-aardappel-crèmesoep

200 g geschilde wortelen

100 g geschilde aardappelen

500 ml groentebouillon

100 ml melk zonder room

Zout, peper, chilipoeder, paprikapoeder

- 1) Snijd de wortels en aardappelen in kleine blokjes.
- 2) Doe de wortels, aardappelen en de groentebouillon in de mengkom ③ en sluit het deksel ②.

- 3) Start het BOIL/STEAM-programma.
- 4) Voeg, na beëindiging van het kookproces, de melk/room en de specerijen toe. Wacht een beetje tot het apparaat zoveel afgekoeld is, dat het volgende programma opgestart kan worden.
- 5) Start het SOUP (SMOOTH)-programma.
- 6) Breng alles na de beëindiging van het programma nog eens op smaak.

### Bloemkool-crèmesoep

ca. 400 g bloemkool

125 ml room

400 ml groentebouillon

Muskaat, zout, peper

- 1) Verdeel de bloemkool in kleine brokjes.
- 2) Doe alle ingrediënten, behalve de room, in de mengkom ③.
- 3) Sluit het deksel ②.
- 4) Start het SOUP (CHUNKY)-programma.
- 5) Open na het programma-einde het deksel ② en voeg de room toe.
- 6) Roer alles om met een lange lepel en breng de soep nog eens op smaak.

#### OPMERKING

- U kunt bij deze soep ook de pureezeef ④ gebruiken: als u enkele bloemkoolrozen buiten de zeef in de mengkom ③ doet, worden deze niet gepureerd. Neem na beëindiging van het programma de pureezeef ④ eruit en roer alles om.

**Koolrabisoep**

400 g raapkool  
 1/2 ui  
 300 ml groentebouillon  
 200 g room  
 zout, peper

- 1) Schil de koolrabi en snijd deze in kleine stukjes.
- 2) Pel de uien en snij ze klein.
- 3) Doe alle ingrediënten, behalve de room, in de mengkom ③.
- 4) Sluit het deksel ②.
- 5) Start het SOUP (SMOOTH)-programma.
- 6) Open na het programma-einde het deksel ② en voeg de room toe.
- 7) Druk kort op de toets PULSE 15 om de ingrediënten te mengen.
- 8) Breng de soep op smaak met specerijen.

**Appelmoes**

4 appels  
 (ook andere vruchten, bijv. peren, zijn mogelijk)  
 water  
 eventueel een beetje suiker

- 1) Schil en ontpit de vruchten. Snijd de vruchten in kleine stukjes.
- 2) Doe de vruchten en, indien gewenst, de suiker in het apparaat.
- 3) Doe water tot aan de markering MINIMUM in de mengkom ③.
- 4) Sluit het deksel ②.
- 5) Start het SOUP (CHUNKY)-programma.

**Wortelmoes**

4 - 5 grote wortelen  
 eventueel 2 aardappelen  
 water

- 1) Rasp de wortelen. Snijd de wortelen in kleine stukjes.
- 2) Doe de wortelen in het apparaat.
- 3) Breng water tot aan de markering MINIMUM in de mengkom ③.

**TIP**

► Als uw kind reeds gewend is aan wortelmoes, kunt u de geschilde en fijn gemalen aardappelen toevoegen aan de wortelen!

- 4) Sluit het deksel ②.
- 5) Start het SOUP (CHUNKY)-programma.

**Aardbei-milkshake**

100 g aardbeien  
 100 g consumptie-ijs (aardbeien of vanille)  
 100 ml melk

- 1) Maak de aardbeien schoon en verwijder het groen.
- 2) Doe de ingrediënten in de mengkom ③.
- 3) Sluit het deksel ②.
- 4) Start het BLEND-programma.



## Yoghurt-bananen-milkshake

250 g yoghurt (vanille)

1 banaan

200 ml melk

1 pakje vanillesuiker

- 1) Schil de bananen.
- 2) Breng de ingrediënten in de mengkom **3**.
- 3) Sluit het deksel **2**.
- 4) Start het BLEND-programma.

## Gevulde kippeneieren

4 kippeneieren

3 EL remouladesaus

3 EL mosterd

zout

peper

- 1) Doe water tot aan de markering MINIMUM in de mengkom **3**.
- 2) Doe de eieren in de eierhouder **7**.
- 3) Plaats de eierhouder **7** in het apparaat en sluit het deksel **2**.
- 4) Start het BOIL/STEAM-programma.
- 5) Kook de kippeneieren ca. 10 minuten.
- 6) Laat de eieren na het koken even schrikken en pel ze.
- 7) Halveer de eieren in de lengterichting.
- 8) Verwijder de dooiers uit de eieren en doe ze samen met de remouladesaus, mosterd en wat zout en peper in een kom.
- 9) Meng de eidooiers tot de massa een crèmige consistentie heeft.
- 10) Vul de eierhelften weer met de eierdooiers. U kunt daarvoor bijvoorbeeld een spuituit gebruiken.

## Sojamelk

90 g gele sojabonen

600 ml water

eventueel een beetje bruine suiker

- 1) Week de sojabonen ca. 4 - 6 uur in water.
- 2) Breng de pureezeef **9** in het midden boven het mes **4** in en sluit het deksel **2**.
- 3) Voeg het water toe in de mengkom **3**, evenals de ingeweekte sojabonen.
- 4) Zet de maatbeker **1** in het deksel **2**.
- 5) Start het SOUP (SMOOTH)-programma.

Laat de melk na het bereidingsproces afkoelen. Let bij het uitgieten erop dat de pureezeef **9** vastzit, zodat de gepureerde sojabonen en de melk gescheiden blijven. Voeg, indien gewenst, een beetje suiker toe.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> . . . . .	<b>72</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	<b>72</b>
<b>Lieferumfang</b> . . . . .	<b>72</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> . . . . .	<b>72</b>
<b>Technische Daten</b> . . . . .	<b>72</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>73</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	<b>74</b>
<b>Gerät zusammenbauen</b> . . . . .	<b>74</b>
<b>Die Funktionen</b> . . . . .	<b>75</b>
<b>Gerät bedienen</b> . . . . .	<b>75</b>
Suppen zubereiten . . . . .	75
Smoothies/Milchshakes/Cremes zubereiten . . . . .	76
Gemüsepüree zubereiten . . . . .	76
Püreefilter . . . . .	77
Eier kochen . . . . .	77
Erwärmen . . . . .	78
<b>Reinigung und Pflege</b> . . . . .	<b>78</b>
Mixbehälter reinigen . . . . .	78
Zubehörteile reinigen . . . . .	79
Motorblock reinigen . . . . .	79
<b>Lagerung</b> . . . . .	<b>79</b>
<b>Tipps und Tricks</b> . . . . .	<b>79</b>
<b>Fehlerbehebung</b> . . . . .	<b>80</b>
<b>Garantie und Service</b> . . . . .	<b>81</b>
<b>Entsorgung</b> . . . . .	<b>81</b>
<b>Importeur</b> . . . . .	<b>81</b>
<b>Rezepte</b> . . . . .	<b>82</b>

## **KOCHAUTOMAT MIT MIXFUNKTION SSK 300 A1**

### **Einleitung**

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

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

### **Lieferumfang**

Kochautomat mit Mixfunktion

Püreefilter

Deckel mit abnehmbaren Messbecher

Eierhalter

Reinigungsbürste

Reinigungsschwamm

Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie direkt nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

### **Gerätebeschreibung**

Abbildung A, Gerät:

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

Abbildung B, Zubehör:

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

Abbildung C, Panel:

- 11 Taste BOIL/STEAM  
(mit Kontrolleuchte)
- 12 Taste SOUP (CHUNKY)  
(mit Kontrolleuchte)
- 13 Taste ON/OFF
- 14 Taste HEAT-UP  
(mit Kontrolleuchte)
- 15 Taste PULSE  
(mit Kontrolleuchte)
- 16 Taste BLEND  
(mit Kontrolleuchte)
- 17 Taste SOUP (SMOOTH)  
(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 Fernwirsystem.

**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

### Soup (chunky) [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.

### Soup (smooth) [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.

### Heat-up (Erwärmen)

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

### Pulse

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

### Blend (Mixen)

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

### Boil/steam (Kochen/Dampf)

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

Nach ca. 15 Minuten stoppt das Gerät automatisch.

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

## Gerät bedienen

### HINWEISE

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

## Suppen zubereiten

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter **3**.
- 3) Füllen Sie den Mixbehälter **3** bis maximal zur Markierung SOUP MAXIMUM/1.2 Litres mit Wasser oder Brühe.
- 4) Drücken Sie die Taste ON/OFF **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die gewünschte Taste: SOUP (CHUNKY) **12** oder (SMOOTH) **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 Zubereitungsvorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Der Signalton ertönt 10 mal und die LEDs blinken.

## HINWEISE

- ▶ Sie können den Zubereitungsvorgang jederzeit durch das Drücken der Taste ON/OFF **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 Zubereitungsvorgangs hinzu. Mischen Sie dann alles noch einmal kurz mit der Taste PULSE **15**. Ansonsten können diese Zusätze anbrennen.

## TIPP

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

## Smoothies/Milchshakes/Cremes zubereiten

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter **3**. Achten Sie darauf die Markierung MAXIMUM/1.7 Litres nicht zu überschreiten.
- 3) Drücken Sie die Taste ON/OFF **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 4) Drücken Sie die Taste BLEND **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 Zubereitungsvorgang jederzeit durch das Drücken der Taste ON/OFF **13** oder durch das wiederholte Drücken der Taste des gewählten Programmes stoppen. Die Kontrollleuchte erlischt dann und das Gerät schaltet sich aus.

## Gemüsepuree zubereiten

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Geben Sie das gekochte Gemüse in den Mixbehälter **3**. Achten Sie darauf, die Markierung MAXIMUM/ 1.7 Litres nicht zu überschreiten.
- 3) Drücken Sie die Taste ON/OFF **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 4) Drücken Sie die Taste BLEND **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 Zubereitungsvorgang jederzeit durch das Drücken der Taste ON/OFF **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

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

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt.
- 2) Füllen Sie Wasser bis zur Markierung MINIMUM/0.3 Litres 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 ON/OFF ⑬. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 7) Drücken Sie die Taste BOIL/STEAM 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 BOIL/ STEAM **11** oder die Taste ON/OFF **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 HEAT-UP 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 ON/OFF **13**. Ein Signalton ertönt. Alle Kontrollleuchten blinken.
- 4) Drücken Sie die Taste HEAT-UP **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 ON/OFF **13** oder der Taste HEAT-UP **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 ON/OFF **13**.
- 5) Drücken Sie die Taste PULSE **15** und lassen Sie das Gerät ca. 1 Minute laufen.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 7) Lösen Sie festsitzende Reste mit Hilfe der Reinigungsbürste **8** oder des Reinigungsschwammes **10**. Die schmale Seite der Reinigungsbürste **8** eignet sich dabei besonders, um Speisereste vom Boden des Gerätes zu lösen.
- 8) Leeren Sie dann den Behälter und spülen Sie diesen gründlich mit klarem Wasser aus.

**HINWEIS**

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

**Zubehörteile reinigen**

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

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

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



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

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

**Lagerung**

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

**Tipps und Tricks**

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

## Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Gerät startet nicht.	Der Mixbehälter ❸ steht nicht korrekt auf dem Motorblock ❺.	Kontrollieren Sie den Stand des Mixbehälters ❸ und korrigieren Sie ihn gegebenenfalls.
	Der Deckel ❷ ist nicht/nicht korrekt aufgesetzt und verriegelt.	Schließen Sie den Deckel ❷ korrekt.
Der Mixbehälter läuft über.	Der Mixbehälter ❸ 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 ❸.	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 ❸.	Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
	Es ist die falsche Funktion gewählt worden.	Probieren Sie eine andere Funktion aus.
Die Speise ist verbrannt.	Der Mixbehälter ❸ wurde vor dem erneuten Aufwärmen nicht gereinigt. Am Boden des Mixbehälters ❸ kleben Reste.	Reinigen Sie vor jedem Aufwärmen den Mixbehälter ❸.
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](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 91022

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto: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](mailto: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](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

### Grobe Brokkoli-Cremesuppe

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

- 1) Zerteilen Sie den Brokkoli in kleine Röschen.
- 2) Schneiden Sie alle Zutaten in kleine Stücke.
- 3) Setzen Sie den Püreefilter **9** in den Mixbehälter **3** und geben Sie einige der Brokkoliröschen außerhalb des Püreefilters **9** in den Mixbehälter **3**.
- 4) Schließen Sie den Deckel **2** und entfernen Sie den Messbecher **1** aus dem Deckel **2**.
- 5) Geben Sie die restlichen Brokkoliröschen in den Püreefilter **9**.
- 6) Füllen Sie nun soviel Wasser ein, bis die Markierung MINIMUM SOUP erreicht ist.
- 7) Setzen Sie den Messbecher **1** in den Deckel **2** ein.
- 8) Starten Sie das Programm SOUP (CHUNKY).
- 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 BOIL/STEAM .
- 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 SOUP (SMOOTH).
- 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 SOUP (CHUNKY).
- 5) Nach Programmende öffnen Sie den Deckel **2** und geben Sie die Sahne hinzu.
- 6) Rühren Sie alles mit einem langen Löffel um und schmecken Sie die Suppe noch einmal ab.

#### HINWEIS

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

## Kohlrabisuppe

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

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

## Apfelbrei

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

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

## Möhrenbrei

4 - 5 große Möhren  
 eventuell 2 Kartoffeln  
 Wasser

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

### TIPP

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

- 4) Schließen Sie den Deckel ❷.
- 5) Starten Sie das Programm SOUP (CHUNKY).

## Erdbeer-Milch-Shake

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

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

## 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 BLEND.

## Gefüllte Hühnereier

4 Hühnereier

3 EL Remoulade

3 EL Senf

Salz

Pfeffer

- 1) Geben Sie Wasser bis zur Markierung MINIMUM in den Mixbehälter **3**.
- 2) Setzen Sie die Hühnereier in den Eierhalter **7**.
- 3) Platzieren Sie den Eierhalter **7** im Gerät und schließen Sie den Deckel **2**.
- 4) Starten Sie das Programm BOIL/STEAM.
- 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 SOUP (SMOOTH).

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](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Informationsstatus

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

---

IAN 91022