

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BLENDER SSM 550 C1

GB IE CY

BLENDER

Operating instructions

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

GR CY

ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Οδηγίες χρήσης

IAN 96113

IE CY



GB IE CY

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

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	11
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



CONTENT	PAGE
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Appliance description	2
Technical data	2
Safety Notices	3
Unpacking	4
Preparing for use	4
Operation	4
Filling and mounting the mixer jug.....	4
Selecting operating speeds	4
Filling when in use	5
Removing the mixer	5
Useful tips	5
Recipes	6
Banana Shake	6
Vanilla Shake	6
Cappucino Shake.....	6
Tropical Mix	6
Nut-Nougat Shake	6
Carrot Shake.....	6
Blackcurrant Mix	6
Hawaii Shake.....	7
Fruity Pineapple-Strawberry Mix	7
Andalusian Cold Soup (Gazpacho)	7
Cleaning	7
Cleaning the mixer	8
Cleaning the motor block.....	9
After cleaning	9
Storage	9
Disposal	9
Warranty & Service	9
Importer	10

Blender

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This appliance is intended for ...

- the mixing, blending and stirring of foodstuffs as well as the crushing of ice cubes,
- exclusively for normal domestic amounts and only for private use in a domestic environment in dry rooms.

This appliance is not intended for ...

- the hacking of hard foodstuffs, such as nuts, seeds, large kernels or stalks,
- the processing of materials that are not foodstuffs,
- utilisation for commercial or industrial purposes,
- for use in moist environments or outdoors,
- processing hot/boiling liquids.

Use only the accessories and spare parts that are specified for this appliance. Other parts are possibly not sufficiently suitable or safe!

Items supplied

After unpacking, check to ensure all items are available. Being supplied are:

- 1 x Motor block, with power cable and plug
- 1 x Mixer jug, with permanently assembled cutters
- 1 x Lid
- 1 x Filling cap
- 1 x Operating instruction

Appliance description

- 1 Filling cap
- 2 Cover
- 3 Mixer jug
- 4 Cutter
- 5 Switch
- 6 Power cable
- 7 Motor block
- 8 Cable storage
- 9 Scale

Technical data

Nominal voltage: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Nominal power

consumption: 550 Watt

Max. capacity: 1.75 l

Protection class: II

CO time: 3 Minutes

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the specified C.O. Time has been reached, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

Safety Notices

⚠ To avoid the risk of a potentially fatal electric shock:

- Ensure that the motor block, the power cable and the power plug are never submersed in water or other fluids.
- Only use the appliance in dry rooms, never use it outdoors or in moist environments.
- Make sure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable such that it does not get clamped or otherwise damaged.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the plug from the power socket after use. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket.
- Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before taking it into use. The appliance may not be used if there is recognisable damage on it, especially to the motor block and the glass mixing jug.
- Immediately remove the plug from the socket should you hear or smell anything unexpected from the appliance when it is in use or there is an evident malfunction.

⚠ To avoid overheating and the risk of fire:

- Do not use the appliance in locations with direct sunlight or in the vicinity of heat generating appliances.
- NEVER fill the mixing jug with boiling fluids or other foods!
Allow these to cool to a handwarm temperature. Otherwise, the appliance could overheat and/or the glass of the mixing jug could crack!
- NEVER operate the appliance when it is empty, i.e. without ingredients in the mixing attachment.

⚠ To reduce the risk of fire or injury:

- NEVER insert your hand or fingers in the mixing jug, especially when it is in use. The cutters are extremely sharp!
- DO NOT open the cover when the appliance is in operation. Should you do so, pieces of the foodstuff could be thrown out at high speeds!
- Do not insert cutlery items or mixing tools into the mixing jug when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury should these make contact with the swiftly rotating cutters!
- In order to be able to react immediately in the event of danger, always have the appliance under supervision when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Unpacking

- Remove all packaging materials or protective foils from the appliance. Retain the packaging, so that you can store the appliance with protection or send it by post, e.g. should it need repair.
- Before taking the appliance into use, check to ensure that it is free of damage, check also that the power cable and plug as well as all accessories and appliance parts are undamaged.
- Carefully clean all components before taking the appliance into use for the first time (see "Cleaning").

Preparing for use

When all components have been cleaned as described under "Cleaning":

- ⇨ Position the appliance such that, ...
 - that the power cable **6** passes through the recess at the rear of the appliance,
 - the power plug is immediately accessible, so that it can be quickly withdrawn in the event of danger,
 - that it is stable and not liable to slip, and such that the suction cups find a firm hold so that the appliance cannot tip over due to vibration,
 - that the power cable **6** is not in the working area and thus not presenting a risk of being inadvertently snagged and tipping the appliance over.

Operation

⚠ Warning!

The motor switches itself off as soon as the mixer jug **3** is removed from the motor block **7**. It could then be overlooked that the appliance is still switched on. The motor will thus start of its own accord as soon as the mixer jug **3** is replaced on it:

Therefore:

- First insert the power plug into the wall socket when the mixer jug **3** is filled and mounted with its lid fitted and closed.
- Before mounting the mixing jug always check to see that the appliance is switched off or that the power plug has been removed.
- Before removing the mixer jug **3**, switch the appliance off, remove the power plug and wait for the motor to stop revolving.

Filling and mounting the mixer jug

- ⇨ Take the mixer jug **3** from the motor block **7** and remove the cover **2**.
- ⇨ Fill the mixer jug **3** and then press the cover **2** firmly back onto the mixer jug **3**. Ensure that the pourer nose on the mixer jug **3** is also closed.
- ⇨ Insert the filling cap **1** into the lid opening and secure it by turning it clockwise.
- ⇨ Place the ready filled and sealed mixer jug **3** onto the motor block **7**. Lightly turn the mixer jug **3** until you can press it down. The motor can start only when the mixer jug **3** is securely positioned.

Selecting operating speeds

When the mixer jug **3** is filled, completely sealed and securely fitted to the motor block **7**, you can then switch the appliance on.

⇨ Place the switch 5 on ...

- **Level 1 - 3**

for fluid or soft foodstuffs, for mixing, blending and stirring

- **Level 3 - 5**

for firmer foodstuffs or for hacking

- **Level Ice Crush/Clean**

for short, powerful impulse operation, e.g. for crushing icecubes or when cleaning. So as not to overburden the motor, the switch 5 does not engage in this position. Hence, hold the switch 5 in this position for short periods only.

i Note

Fill the mixer jug 3 with a maximum of 180 g of ice cubes. If filled with more than this, the appliance cannot optimally crush them.

Filling when in use

⚠ Warning!

Should you wish to insert further foodstuffs during operation, you may **ONLY** open the filling cap 1 provided for this purpose.

- Under no circumstance should you open the cover 2. Pieces of the foodstuff could be thrown out at high speeds!
- Do not insert cutlery items or mixing tools into the mixer jug 3 when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury should these make contact with the swiftly rotating cutters 4!

To insert something when the appliance is in operation, ...

⇨ turn the filling cap 1 anti-clockwise and remove it.

⇨ Fill in the ingredients.

⇨ Afterwards, replace the filling cap 1 into the lid and secure it by turning it clockwise.

Removing the mixer

When the processing of the foodstuffs is complete:

⇨ Always first place the switch 5 into the OFF position ("OFF") and remove the power plug.

⇨ Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the mixer jug 3 straight up. The mixer jug 3 does not need to be turned.

Useful tips

- The best results when blending firm ingredients are achieved by placing small portions one after the other into the mixer jug 3 instead of inserting a single large portion.
- When processing firm ingredients, cut them into small pieces (2-3 cm).
- When mixing liquid ingredients begin first of all with a small measure of fluids. Gradually add more fluids to the mixture through the filling cap.
- The appliance can be stabilised by placing your hand on top of the closed liquidiser during operation.
- For the stirring of firm or very viscous foodstuffs it can be beneficial to use the impulse-operation, which helps avoid a blocking of the cutters 4.

i Note

Do not use the appliance to crush grains of cooking salt, refined sugar or white sugar. For example, to make powdered sugar.

Recipes

Banana Shake

2 Bananas

approx. 2 Tbsp. Sugar (depending on the ripeness of the bananas and personal taste)

1/2 l. Milk

1 Dash of lemon juice

Peel the bananas and liquidise them with Level 2.

First gradually add the milk, then the sugar and lemon juice. Continue mixing everything until a smooth and uniform liquid results.

Serve the shake chilled.

Vanilla Shake

1/4 l. milk

250 g Vanilla ice cream

125 ml Icecubes

1 1/2 Tsp Sugar

Crush the ice cubes with the level Ice Crush/Clean.

Place the remaining ingredients into the mixer.

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

Cappucino Shake

65 ml cold Espresso (or a very strong coffee)

65 ml Milk

15 g Sugar

65 ml Vanilla ice cream

100 ml crushed Icecubes

Crush the ice cubes with the level Ice Crush/Clean.

Add the espresso, milk and sugar. Mix everything together with level 2 until the sugar has dissolved.

Finally, add the vanilla ice cream and then briefly mix everything together using level 1.

Tropical Mix

125 ml Pineapple juice

60 ml Papaya juice

50 ml Orange juice

1/2 small tin of Peaches with juice

125 ml Icecubes

Crush the ice cubes with the level Ice Crush/Clean. Place all ingredients into the mixer and blend them together using level 3.

Nut-Nougat Shake

1/2 l. Milk

200 g Nut-Nougat spread

1 ball of Vanilla ice cream

50 ml cream

Combine all ingredients in a mixer and use level 3 until everything is evenly blended together.

Carrot Shake

300 ml Apple juice

500 ml Carrot juice

4 Tbsp Cooking oil (Wheat germ oil or rapeseed oil)

4 Tbsp of Lemon juice

Ginger powder

Pepper

Place the apple juice, cooking oil and lemon juice into the mixer and blend everything together using level 2. Then, add the carrot juice and mix it all together using level 2. To finish, add the ginger powder and pepper to taste.

Blackcurrant Mix

2 Tsp Honey

2 Bananas

1/4 l. Buttermilk

1/4 l. Blackcurrant juice

Place all ingredients into the mixer and blend them together using level 3.

Hawaii Shake

4 Bananas
1/4 l. Pineapple juice
1/2 l. Milk
2 tbsp. Honey
1/4 l. Rum

Peel the bananas and liquidise them using Level 2. Then add the other ingredients and mix everything together using level 1.

Fruity Pineapple-Strawberry Mix

250 ml Pineapple juice
200 g Strawberries
300 ml Apple juice
4 Ice cubes

Crush the ice cubes with the level Ice Crush/Clean. Wash the strawberries and remove the green parts. Liquidise them using level 2. Then add the remaining ingredients and mix everything together using level 1.

Andalusian Cold Soup (Gazpacho)

1/2 Cucumber
1 Beef tomato
1 Green pepper
1/2 Onion
1 Garlic clove
1/2 White bread roll
1/2 Tsp Salt
1 Tsp Red wine vinegar
1 Tbsp Olive oil

Cut the vegetables into pieces approx. 2 cm in size. First place the tomatoes and then the cucumber into the mixer. Liquidise them using level 3. Add the remaining ingredients and then liquidise/blend them all together at level 3 until a smooth soup is created. Serve the soup with bread.

Note

These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences.


Note

For cases of lactose intolerance, we recommend you use a lactose-free milk. Keep in mind, however, that lactose-free milk is a little sweeter.

Cleaning

Caution!

Before starting to clean the liquidiser and its components:

- Ensure that the motor is switched off and the power plug removed from the socket.
-  Under no circumstance may the motor block **7** be submersed in water or other fluids. This could result in you receiving a fatal electric shock and the appliance could be damaged.
- Never open the housing of the appliance. This brings with it the risk of receiving a fatal electric shock.
- Never disassemble the cutters **4** and never reach into the mixer jug **3**. The cutters **4** are extremely sharp!
- Do not use solvents or abrasive cleaners on the plastic surfaces, they could be damaged by them.

Cleaning the mixer

- ⇒ So that you do not injure yourself on the cutters **4**, clean the mixer jug **3** only with a long handled dishwasher brush.
- ⇒ In a case of stubborn soiling, the mixer jug **3** can also be cleaned in a dishwasher. For this, always take the mixer jug **3** apart, as described later.
- ⇒ Clean the cover **2** and the filling cap **1** in a dishwasher or with the normal washing up.

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

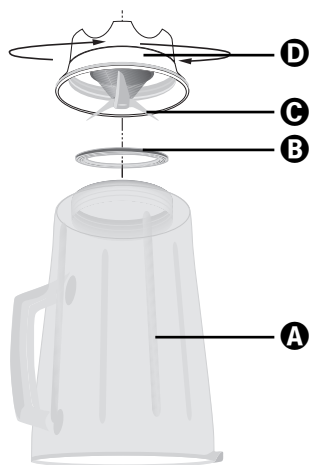
If you clean the liquidiser directly after use, you can often achieve a satisfactory and hygienic level of cleaning with the following alternative:

- ⇒ Fill the mixer jug **3** with 750 ml of water and add a few drops of mild detergent. Close the cover **2** and fit the mixer jug **3** onto the motor block **7**.

Insert the plug into a mains power socket and activate the Ice Crush/Clean operation a few times, such that the cutter **4** ploughs through the water at full speed.

Afterwards, rinse the mixer jug **3** out with lots of clean water to ensure that all detergent residues have been removed.

Should this not dislodge the soiling, you can separate the lower plastic part of the mixer jug **3** (with the cutters **4**) from the the glass part of the mixer jug **3**:



- A** Glass element
- B** Sealing ring
- C** Cutting blade
- D** Plastic element

- ⇒ Remove the mixer jug **3** from the motor block **7**.
- ⇒ Turn the plastic element **D** of the mixer jug **3** anti-clockwise, such that it allows itself to be released from the glass element **A** of the mixer jug **3**.

⚠ Attention!

Take care with the cutting blades **C**. They are very sharp. Risk of injury!

- ⇒ Clean both parts thoroughly in a mild soapy solution or in a dishwasher.
- ⇒ Replace the plastic element **D** of the mixer jug **3** back onto the glass element **A**. Ensure that the sealing ring **B** is correctly fitted.

Cleaning the motor block

- ⇒ Use a dry cloth or, at the most, a lightly moistened one for cleaning the plastic surfaces.
- ⇒ At every cleaning check that the contact switch in the receptor for the mixer jug ③ is not blocked by soiling residues. If you cannot dislodge any blockages with the corner of a piece of paper, make contact with Customer Services. Under no circumstances should you use a hard object, this could damage the contact switch.
- ⇒ Remove any possible residues on the underside of the motor block ⑦ only with a dry cloth or a stiff bristled brush. Ensure that nothing can enter through the ventilation opening of the appliance.

After cleaning

Allow all parts to dry well before re-assembling and re-using the liquidiser.

Storage

- ⇒ If you do not intend to use the liquidiser for an extended period, clean it thoroughly (see chapter "Cleaning").
- ⇒ Wrap the power cable ⑥ around the cable storage ⑧ on the base of the motor block ⑦.
- ⇒ Store the liquidiser at a cool and dry location.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

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

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

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

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 96113

IE Service Ireland

Tel.: 1 890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 96113

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 96113

Hotline availability:

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Σελίδα

Εισαγωγή	12
Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς	12
Σύνολο αποστολής	12
Περιγραφή συσκευής	12
Τεχνικές πληροφορίες	12
Υποδείξεις ασφαλείας	13
Αποσυσκευασία	14
Τοποθέτηση	14
Χειρισμός	14
Τροφοδοσία εξαρτήματος ανάμειξης και μοντάρισμα	14
Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας	15
Γέμισμα κατά τη λειτουργία	15
Απομάκρυνση εξαρτήματος ανάμειξης	15
Χρήσιμες υποδείξεις	15
Συνταγές	16
Μιλκ-σέϊκ μπανάνα	16
Μιλκ-σέϊκ βανίλια	16
Μιλκ-σέϊκ καπουτσίνο	16
Τροπικό μίγμα	16
Μιλκ-σέϊκ καρύδια - νουγκά	16
Μιλκ-σέϊκ καρότο	16
Μιλκ-σέϊκ φραγκοστάφυλο	16
Μιλκ-σέϊκ Χαβάη	17
Φρουτώδες μίγμα ανανά - φράουλας	17
Κρύα σούπα της Ανδαλουσίας (Γκασπάτσο)	17
Καθαρισμός	17
Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης	18
Καθαρισμός μονάδας μοτέρ	19
Μετά τον καθαρισμό	19
Φύλαξη	19
Απομάκρυνση	19
Εγγύηση & Σέρβις	19
Εισαγωγέας	20

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίετε και όλα τα έγγραφα.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή προορίζεται για ...

- την ανάμειξη, δημιουργία πολτών και το ανακάτεμα τροφίμων καθώς και για κομμάτισμα για παγάκια (το λεγόμενο "Crushen"),
- αποκλειστικά για οικιακές ποσότητες και μόνο για την ιδιωτική οικιακή χρήση σε στεγνούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για ...

- το κομμάτισμα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. ξηροί καρποί, κουκούτσια, μεγάλοι σπόροι ή κοτσάνια,
- επεξεργασία υλικών τα οποία δεν είναι τρόφιμα,
- τη χρήση για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς,
- τη χρήση σε υγρό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο,
- την επεξεργασία καυτών υγρών/υγρών που βράζουν.

Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ ή ανταλλακτικά τα οποία προορίζονται για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα είναι πιθανώς ανεπαρκή ή επισφαλή!

Σύνολο αποστολής


Ελέγχετε μετά την αποσυσκευασία την αποστολή για την πληρότητά της. Στο σύνολο αποστολής περιλαμβάνονται:

- 1 x Μονάδα μοτέρ με καλώδιο δικτύου και βύσμα
- 1 x Εξάρτημα ανάμειξης με σταθερά μονταρισμένη λεπίδα κοπής
- 1 x Καπάκι
- 1 x Καπάκι τροφοδοσίας
- 1 x Οδηγία χρήσεως

Περιγραφή συσκευής

- 1 Καπάκι τροφοδοσίας
- 2 Καπάκι
- 3 Εξάρτημα ανάμειξης
- 4 Λεπίδα κοπής
- 5 Διακόπτης
- 6 Καλώδιο δικτύου
- 7 Μονάδα μοτέρ
- 8 Τύλιξη καλωδίου
- 9 Διαβάθμιση

Τεχνικές πληροφορίες

Ονομαστική τάση:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Ονομαστική απόδοση:	550 Watt
Μεγ. ποσότητα πλήρωσης:	1,75 l
Κατηγορία προστασίας :	II 
Χρόνος KB (σύντομης λειτουργίας):	3 λεπτά

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά τον δοθέντα χρόνο KB (σύντομος χρόνος λειτουργίας) πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί τόσο έως ότου το μοτέρ φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Για την αποφυγή κινδύνου ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας:

- Βεβαιώνετε ότι η μονάδα μοτέρ, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα δεν βυθίζονται ποτέ σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους, ποτέ σε εξωτερικό χώρο ή σε υγρό περιβάλλον.
- Να προσέχετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην βρέχεται ή υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υφίσταται περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Τραβάτε πάντα μετά τη χρήση το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση δεν αρκεί διότι υπάρχει ακόμα τάση στη συσκευή, όσο το βύσμα βρίσκεται στην υποδοχή.
- Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε τη συσκευή για την άψογή της κατάσταση. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται όταν ανιχνεύονται βλάβες, κυρίως στη μονάδα μοτέρ ή στο γυάλινο εξάρτημα ανάμειξης.
- Τραβήξτε αμέσως το βύσμα δικτύου από την πρίζα όταν αντιλαμβάνεστε ασυνήθιστους θορύβους ή οσμές ή σε περίπτωση εμφανούς δυσλειτουργίας.

⚠ Προς αποφυγή υπερθέρμανσης και κινδύνου πυρκαγιάς:

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε σημεία με απευθείας ηλιακή ακτινοβολία ή δημιουργία θερμότητας συσκευών που παράγουν θερμότητα.
- Ποτέ μη γεμίζετε το εξάρτημα ανάμειξης με υγρά που βράζουν! Αφήστε πρώτα αυτά τα υγρά να φτάσουν σε θερμοκρασία σώματος. Αλλιώς μπορεί η συσκευή να υπερθερμανθεί και να ραγίσει το γυαλί από το εξάρτημα ανάμειξης!
- Μη λειτουργείτε τη συσκευή εάν είναι άδεια, δηλαδή χωρίς τα συστατικά στο εξάρτημα ανάμειξης.

⚠ Προς αποφυγή κινδύνου ατυχημάτων και τραυματισμού:

- Ποτέ μην πιάνετε στο εξάρτημα ανάμειξης, κυρίως όχι εν λειτουργία. Οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές!
- Μην ανοίγετε το κάλυμμα όταν η συσκευή είναι εν λειτουργία. Αλλιώς μπορεί να πεταχτούν προς τα έξω τμήματα τροφίμων με υψηλή ταχύτητα!
- Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης τμήματα από μαχαιροπίρουνα ή εξαρτήματα ανάμειξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού όταν αυτά αγγίζουν τη λεπίδα που γυρνάει πολύ γρήγορα!
- Όταν η συσκευή λειτουργεί μην την αφήνετε ανεπιτήρητη, ώστε να μπορείτε να ανηδράσετε αμέσως σε περίπτωση κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα μέρη συσκευασίας ή τις μεμβράνες προστασίας από τη συσκευή. Φυλάξτε τη συσκευασία για να αποθηκεύσετε τη συσκευή προστατευμένη ή για να μπορείτε να την αποστείλετε π.χ. σε περίπτωση επίσκεψης.
- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η συσκευή όπως επίσης και το καλώδιο δικτύου με το φις και όλα τα αξεσουάρ και μέρη της συσκευής δεν έχουν φθαρεί.
- Καθαρίζετε με προσοχή όλα τα μέρη της συσκευής πριν από την πρώτη χρήση του επιτραπέζιου μίξερ (βλέπε «Καθαρισμός»).

Τοποθέτηση

Όταν έχετε καθαρίσει όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφηκε στον “Καθαρισμό”:

⇒ Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι, ...

- ώστε το καλώδιο δικτύου **6** να μπορεί να οδηγηθεί μέσω της εσοχής στην πίσω πλευρά,
- ώστε το βύσμα δικτύου να είναι άμεσα προσβάσιμο ώστε να μπορείτε να το τραβήξετε από την πρίζα σε περίπτωση κινδύνου,
- ώστε να εδράζεται σταθερά χωρίς να γλιστρά και να ακουμπάνε καλά οι βεντούζες ώστε να μην αναποδογυρίσει η συσκευή σε περίπτωση κραδασμών,
- ώστε το καλώδιο να **6** μην κρέμεται στο πεδίο εργασίας και να μην μπορεί να πέσει σε περίπτωση κατά λάθος τραβήγματος.

Χειρισμός

⚠ Προειδοποίηση!

Το μοτέρ απενεργοποιείται μόλις απομακρυνθεί το εξάρτημα ανάμειξης **3** από το σώμα μοτέρ **7**. Τότε ίσως παραβλέπεται το γεγονός ότι το μηχανήμα είναι ακόμα ενεργοποιημένο. Στη συνέχεια το μοτέρ εκκινείται ξαφνικά, μόλις το εξάρτημα ανάμειξης **3** μονταριστεί:

Για το λόγο αυτό:

- Εισάγετε το βύσμα στη πρίζα μόνο μόλις το εξάρτημα ανάμειξης **3** είναι γεμάτο εντελώς και έχει μονταριστεί με ασφάλεια.
- Βεβαιώνεστε πριν από το μοντάρισμα πάντα ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη ή ότι έχει τραβηχτεί το βύσμα.
- Πρώτα απενεργοποιήστε τη, τραβήξτε το βύσμα και περιμένετε για την ακινητοποίηση του μοτέρ πριν απομακρύνετε το εξάρτημα ανάμειξης **3**.

Τροφοδοσία εξαρτήματος ανάμειξης και μοντάρισμα

- ⇒ Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** από τη μονάδα μοτέρ **7** και απομακρύνετε το καπάκι **2**.
- ⇒ Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** και πιέστε στη συνέχεια το καπάκι **2** πάλι σφιχτά στο εξάρτημα ανάμειξης **3**. Προσέξτε ώστε η προεξοχή έγχυσης να είναι ασφαλισμένη στο εξάρτημα ανάμειξης **3**.
- ⇒ Εισάγετε το καπάκι **1** πλήρωσης στο άνοιγμα καπακιού και κλείστε περοστρέφοντας το δεξιόστροφα.
- ⇒ Τοποθετήστε το έτοιμο γεμισμένο και ασφαλισμένο εξάρτημα ανάμειξης **3** στο σώμα του μοτέρ **7**. Περιστρέψτε το εξάρτημα ανάμειξης **3** λίγο έως ότου μπορείτε να το πιέσετε προς τα κάτω. Μόνο όταν το εξάρτημα ανάμειξης **3** έχει τοποθετηθεί σωστά και πλήρως, μπορεί να εκκινήσει το μοτέρ.

Επιλογή βαθμίδας ταχύτητας

Όταν το εξάρτημα ανάμειξης **3** έχει γεμίσει εντελώς και στέκεται εντελώς ασφαλισμένο στο σώμα μοτέρ **7**, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

⇒ Θέστε το διακόπτη **5** στη ...

- βαθμίδα 1-3

για υγρά ή μεσαίες σκληρότητας τρόφιμα, για ανάμειξη, δημιουργία πολτών και ανακάτεμα

- βαθμίδα 3-5

για πιο σκληρά τρόφιμα ή για κομματάσσια

- βαθμίδα Ice Crush/Clean (Θρυμματισμός πάγου/Καθαρισμός)

για σύντομη, δυνατή παλμική λειτουργία, π. χ.

για θρυμματισμό κύβων πάγου ή για καθαρισμό.

Ο διακόπτης **5** κομπώνει σε αυτή τη θέση, ώστε

να μην υπερφορτωθεί το μοτέρ. Για αυτό

κρατήστε το διακόπτη **5** μόνο για λίγο, σε αυτή τη θέση.

i Υπόδειξη

Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με το μέγιστο 180 γρ. παγάκια. Αλλιώς η συσκευή δεν κομματιάζει τα παγάκια με τον καλύτερο τρόπο.

Γέμισμα κατά τη λειτουργία

⚠ Προειδοποίηση!

Όταν θέλετε να γεμίσετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, επιτρέπεται να ανοίξετε αποκλειστικά μόνο το για αυτή την εργασία, προβλεπόμενο καπάκι **1** πλήρωσης.

- Σε καμία περίπτωση μην ανοίξετε το καπάκι **2**. Μπορεί να πεταχτούν προς τα έξω τμήματα τροφίμων με υψηλή ταχύτητα!
- Ποτέ μην εισάγετε μέσα στο εξάρτημα ανάμειξης **3** τμήματα από μαχαιροπίρουνα ή εξαρτήματα ανάμειξης, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού όταν αυτά αγγίζουν τη λεπίδα **4** που γυρνάει πολύ γρήγορα!

Για να μπορείτε να γεμίσετε κάτι εν λειτουργία, ...

⇒ περιστρέψτε το καπάκι **1** πλήρωσης αριστερόστροφα και βγάλτε το έξω.

⇒ Συμπληρώστε τα συστατικά.

⇒ Στη συνέχεια εισάγετε το καπάκι **1** πλήρωσης πάλι στο άνοιγμα καπακιού και κλείστε περιστρέφοντας το δεξιόστροφα.

Απομάκρυνση εξαρτήματος ανάμειξης

Όταν η επεξεργασία των τροφίμων έχει ολοκληρωθεί:

⇒ Θέτετε πάντα πρώτα το διακόπτη **5** στη θέση Off („OFF“) και τραβάτε το βύσμα.

⇒ Περιμένετε πρώτα έως ότου ακινητοποιηθεί το μοτέρ, πριν σηκώσετε ίσια επάνω το εξάρτημα ανάμειξης **3**. Το δοχείο ανάμειξης **3** δεν χρειάζεται να περιστραφεί για αυτό.

Χρήσιμες υποδείξεις

- Κατά την πολτοποίηση σφιχτών υλικών για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, βάζετε συνεχώς μόνο μικρές μερίδες στο εξάρτημα ανάμειξης **3** αντί για μεγάλη ποσότητα μια μόνο φορά.
- Όταν επεξεργάζεστε σφιχτά υλικά, κόψτε τα σε μικρά τεμάχια (2-3 εκ.).
- Κατά την ανάμειξη υγρών συστατικών ξεκινήστε πρώτα με μια ελάχιστη ποσότητα υγρού. Στη συνέχεια βάζετε λίγο-λίγο περισσότερο υγρό από το άνοιγμα του καπακιού.
- Όταν κατά τη λειτουργία θέτετε το χέρι σας πάνω από το κλειστό μπλέντερ, μπορείτε να σταθεροποιείτε καλά τη συσκευή.
- Για το ανακάτεμα σκληρών ή πολύ πηχτών τροφίμων ίσως είναι χρήσιμο να χρησιμοποιείτε την παλμική λειτουργία ώστε να εμποδίσετε ένα κόλλημα της λεπίδας κοπής **4**.

i Υπόδειξη

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μειώσετε την κόκκωση αλατιού μαγειρικής, ραφινάρισμένης ζάχαρης ή άσπρης ζάχαρης. Για να δημιουργήσετε π.χ. ζάχαρη άχνη.

Συνταγές

Μιλκ-σέϊκ μπανάνα

2 μπανάνες

περ. 2 ΚΣ (κουταλιά σούπας) ζάχαρη (ανάλογα με το βαθμό ωρίμανσης των μπανανών και την προσωπική γεύση)

1/2 λίτρο γάλα

1 πρέζα χυμό λεμόνι

Καθαρίστε τις μπανάνες και πολτοποιήστε τις στη βαθμίδα 2. Προσθέτετε λίγο - λίγο το γάλα, στη συνέχεια τη ζάχαρη και το χυμό λεμόνι. Αναμειξτε τα όλα τόσο έως ότου δημιουργηθεί ένα ομοιόμορφο υγρό.

Σερβίρετε το μιλκ-σέϊκ παγωμένο.

Μιλκ-σέϊκ βανίλια

1/4 λίτρο γάλα

250 γρ. παγωτό βανίλια

125 ml παγάκια

1 1/2 κγ (κουταλιά γλυκού) ζάχαρη

Θρυμματίστε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Γεμίστε με τα υπόλοιπα υλικά το μίξερ.

Ανακατεύετε τα πάντα στη βαθμίδα 2, έως ότου προκύψει ένα ομοιόμορφο υγρό.

Μιλκ-σέϊκ καπουτσίνο

65 ml κρύο εσπρέσσο (ή πολύ δυνατό καφέ)

65 ml γάλα

15 γρ. ζάχαρη

65 ml παγωτό βανίλια

100 ml θρυμματισμένα παγάκια

Θρυμματίστε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Προσθέτετε τον εσπρέσσο, το γάλα και τη ζάχαρη. Αναμειξτε τα όλα στη βαθμίδα 2, έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη. Προσθέστε τέλος το παγωτό βανίλια και αναμειξτε τα όλα για λίγο στη βαθμίδα 1.

Τροπικό μίγμα

125 ml χυμός ανανά

60 ml χυμός παπάγια

50 ml χυμός πορτοκάλι

1/2 μικρή κονσέρβα ροδάκινα με χυμό

125 ml παγάκια

Θρυμματίστε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean.

Βάλτε όλα τα υλικά στο μίξερ και αναμειξτε τα όλα στη βαθμίδα 3.

Μιλκ-σέϊκ καρύδια - νουγκά

1/2 λίτρο γάλα

200 γρ. Κρέμα καρύδια - νουγκά

1 μπάλα παγωτό βανίλια

50 ml κρέμα

Αναμειξτε όλα τα υλικά στο μίξερ στη βαθμίδα 3, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη ποσότητα.

Μιλκ-σέϊκ καρότο

300 ml χυμό μύλου

500 ml χυμό καρότων

4 ΚΣ λάδι (λάδι φύτρων σίτου ή κραμβέλαιο)

4 ΚΣ χυμού λεμονιού

Σκόνη πιπερόριζας

πιπέρι

Βάλτε το χυμό μύλου, το λάδι και το χυμό λεμονιού στο μίξερ και αναμειξτε τα όλα στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια προσθέστε το χυμό καρότου και αναμειξτε τα όλα στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια προσθέστε σύμφωνα με την προτίμηση σας σκόνη πιπερόριζας και πιπέρι.

Μιλκ-σέϊκ φραγκοστάφυλο

2 κγ μέλι

2 μπανάνες

1/4 λίτρου βουτυρόγαλα

1/4 λίτρου χυμό φραγκοστάφυλου (μαύρα)

Βάλτε όλα τα υλικά στο μίξερ και αναμειξτε τα όλα στη βαθμίδα 3.

Μιλκ-σέϊκ Χαβάη

4 μπανάνες
1/4 λίτρου χυμό ανανά
1/2 λίτρου γάλα
2 κουταλιές σούπας μέλι
1/4 λίτρου ρούμι

Καθαρίστε τις μπανάνες και πολτοποιήστε τις στη βαθμίδα 2. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε τα όλα στη βαθμίδα 1.

Φρουτώδες μίγμα ανανά - φράουλας

250 ml χυμός ανανά
200 γρ. φράουλες
300 ml χυμό μύλου
4 παγάκια

Θρυμματίστε τα παγάκια στη βαθμίδα Ice Crush/Clean. Πλύντε τις φράουλες και απομακρύνετε τα πράσινα φύλλα.

Πολτοποιήστε τις στη βαθμίδα 2. Στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναμειξτε στη βαθμίδα 1.

Κρύα σούπα της Ανδαλουσίας (Γκασπάτσο)

1/2 Αγγούρι
1 μεγάλη τομάτα
1 πράσινη πιπεριά
1/2 κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
1/2 λευκό ψωμάκι
1/2 κγ αλάτι
1 κγ ξίδι από κόκκινο κρασί
1 ΚΣ ελαιόλαδο

Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια μεγέθους περ. 2 εκ. Βάλτε πρώτα τις τομάτες και στη συνέχεια τα αγγούρια στο μίξερ. Πολτοποιήστε στη βαθμίδα 3. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και πολτοποιήστε/αναμειξτε τα όλα στη βαθμίδα 3, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη σούπα. Σερβίρετε την με ψωμί.

❗ Υπόδειξη

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία ετοιμασίας είναι τιμές βάσης. Διορθώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις ατομικές σας εμπειρίες.

❗ Υπόδειξη

Σε περίπτωση δυσανεξίας στη λακτόζη σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε γάλα χωρίς λακτόζη. Λάβετε όμως υπόψη ότι το γάλα χωρίς λακτόζη είναι λίγο πιο γλυκό.

Καθαρισμός

⚠ Προσοχή!

Πριν καθαρίσετε το μπλέντερ και τα εξαρτήματά του:

- Εξασφαλίστε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ότι το βύσμα έχει τραβηχτεί.



Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται το σώμα του μοτέρ να βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά. Έτσι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος θανάτου μέσω ηλεκτροπληξίας και να πάθει βλάβη η συσκευή.

- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής. Αλλιώς ίσως προκληθεί κίνδυνος θανάτου μέσω ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μην αποσυναρμολογείτε τη λεπίδα 4 και επίσης ποτέ μην πιάνετε στο εξάρτημα ανάμειξης 3. Οι λεπίδες είναι 4 εξαιρετικά αιχμηρές!
- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή τριβικά μέσα για τις πλαστικές επιφάνειες, αλλιώς αυτές μπορεί να χαλάσουν.

Καθαρισμός εξαρτήματος ανάμειξης

- ⇒ Καθαρίζετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** μόνο με μια βούρτσα καθαρισμού με μεγάλη λαβή, έτσι ώστε να μην τραυματίσετε στις λεπίδες **4**.
- ⇒ Σε σκληρές ακαθαρσίες μπορείτε επίσης να καθαρίσετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** και στο πλυντήριο πιάτων. Γι' αυτό αποσυναρμολογείτε πάντα το εξάρτημα ανάμειξης, **3** όπως περιγράφεται παρακάτω.
- ⇒ Καθαρίζετε το καπάκι και το καπάκι **2** πλήρωσης στο πλυντήριο πιάτων ή όπως πλένετε φυσιολογικά τα πιάτα **1**.

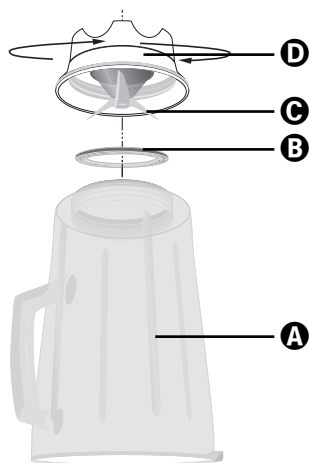
Όταν καθαρίζετε το μπλέντερ αμέσως μετά τη χρήση, επιτυγχάνετε στις περισσότερες περιπτώσεις έναν επαρκή υγιεινό καθαρισμό μέσω της ακόλουθης εναλλακτικής:

- ⇒ Γεμίστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με 750 ml νερό και προσθέστε μερικές σταγόνες ενός ήπιου καθαριστικού μέσου. Κλείστε το καπάκι **2** και τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης **3** στο μπλοκ κινητήρα **7**.

Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα και πιέστε μερικές φορές το κουμπί λειτουργίας Ice Crush/Clean (Θρυμματισμός πάγου/ Καθαρισμός), έτσι ώστε η λεπίδα κοπής **4** να περνάει με το μέγιστο αριθμό στροφών μέσα από το νερό.

Στη συνέχεια ξεπλύνετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** με πολύ καθαρό νερό, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα καθαριστικού μέσου.

Εάν η βρομιά δε διαλύεται, μπορείτε να λασκάρετε το κάτω πλαστικό τμήμα του εξαρτήματος ανάμειξης **3** με τις λεπίδες **4** από το γυάλινο τμήμα **3**:



- A** Γυάλινο τμήμα
- B** Δακτύλιος στεγανοποίησης
- C** Μαχαίρι
- D** Πλαστικό τμήμα

- ⇒ Παίρνετε το εξάρτημα ανάμειξης **3** από το σώμα μοτέρ **7**.
- ⇒ Περιστρέψτε το πλαστικό τμήμα **D** του εξαρτήματος ανάμειξης **3** αριστερόστροφα, έτσι ώστε να μπορεί να λασκάρει από το γυάλινο τμήμα **A** του εξαρτήματος ανάμειξης **3**.

⚠ Προσοχή!

Να είστε προσεκτικοί με τις λεπίδες **C**. Είναι πολύ αιχμηρές. Κίνδυνος τραυματισμού!

- ⇒ Καθαρίζετε και τα δύο τμήματα λεπτομερώς σε ήπιο διάλυμα νερού με σαπούνι ή στο πλυντήριο πιάτων.
- ⇒ Τοποθετήστε πάλι το πλαστικό τμήμα **D** του εξαρτήματος ανάμειξης **3** επάνω στο γυάλινο τμήμα **A** του εξαρτήματος ανάμειξης **3**. Προσέχετε ώστε ο δακτύλιος στεγανοποίησης **B** να έχει τοποθετηθεί.

Καθαρισμός μονάδας μοτέρ

- ⇒ Χρησιμοποιείτε ένα στεγνό ή το πολύ ελαφρά νωπό πανί, για να καθαρίζετε τις πλαστικές επιφάνειες.
- ⇒ Ελέγχετε σε κάθε καθαρισμό ότι ο διακόπτης επαφής στην υποδοχή για το εξάρτημα ανάμειξης **3** δεν είναι μπλοκαρισμένος μέσω υπολείμματων από βρομιές. Όταν δεν μπορείτε να διαλύσετε ενδεχόμενα μπλοκαρίσματα με τη γωνία ενός φύλλου χαρτιού, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε σκληρό αντικείμενο διότι ο διακόπτης επαφής θα μπορούσε έτσι να χαλάσει.
- ⇒ Απομακρύνετε ενδεχόμενες ακαθαρσίες στην κάτω πλευρά της μονάδας μοτέρ **7** αποκλειστικά με ένα στεγνό πανί ή με ένα πινέλο απομάκρυνσης σκόνης. Προσέχετε ώστε τίποτα να μην φτάνει μέσα από τα ανοίγματα αερισμού στη συσκευή.

Μετά τον καθαρισμό

Αφήνετε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώνουν πάλι καλά, πριν συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ.

Φύλαξη

- ⇒ Όταν δε χρησιμοποιείτε το μπλέντερ για μεγάλο χρονικό διάστημα, καθαρίζετε το λεπτομερώς (βλέπε Κεφάλαιο “Καθαρισμός”).
- ⇒ Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου **6** γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **8** στο δάπεδο της μονάδας μοτέρ **7**.
- ⇒ Φυλάτε το μπλέντερ σε ένα ψυχρό, στεγνό χώρο.

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάζετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Προσέχετε τις τρέχουσες ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας με έναν φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

Εγγύηση & Σέρβις

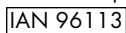
Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Παρακαλούμε επικοινωνήστε τηλεφωνικά με την υπηρεσία σέρβις σε περίπτωση εγγύησης. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας. Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της απόδοσης εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά, ζημιές και ελλείψεις πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Επισκευές που εμφανίζονται μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται.

 **Σέρβις Ελλάδα**

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

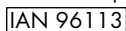
E-Mail: kompnass@lidl.gr



 **Σέρβις Κύπρος**

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompnass@lidl.com.cy



Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):

Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompnass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	22
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	22
Technische Daten	22
Sicherheitshinweise	23
Auspacken	24
Aufstellen	24
Bedienen	24
Mixaufsatz befüllen und montieren.....	24
Geschwindigkeitsstufe wählen.....	24
Einfüllen im Betrieb.....	25
Mixaufsatz abnehmen.....	25
Nützliche Hinweise	25
Rezepte	26
Bananen-Shake.....	26
Vanille-Shake.....	26
Cappucino-Shake.....	26
Tropical-Mix.....	26
Nuss-Nougat-Shake.....	26
Möhren-Shake.....	26
Johannisbeer-Mix.....	26
Hawaii-Shake.....	27
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix.....	27
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho).....	27
Reinigen	27
Mixaufsatz reinigen.....	28
Motorblock reinigen.....	29
Nach dem Reinigen.....	29
Aufbewahren	29
Entsorgen	29
Garantie und Service	29
Importeur	30

Standmixer

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich bestimmt für ...

- das Mischen, Pürieren und Rühren von Lebensmitteln sowie Zerkleinern von Eiswürfeln (sog. "Crushen"),
- haushaltsübliche Mengen und nur in privaten Haushalten in trockenen Räumen.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für ...

- das Zerkleinern von harten Lebensmittelanteilen wie z.B. Nüsse, Kerne, große Körner oder Stiele,
- das Verarbeiten von Materialien, die nicht Lebensmittel sind,
- den Einsatz für gewerbliche oder industrielle Zwecke,
- die Verwendung in feuchter Umgebung oder im Freien,
- das Verarbeiten von heißen/kochenden Flüssigkeiten.

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

Lieferumfang


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

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

Gerätebeschreibung

- 1 Dosierkappe
- 2 Deckel
- 3 Mixaufsatz
- 4 Schneidmesser
- 5 Schalter
- 6 Netzkabel
- 7 Motorblock
- 8 Kabelaufwicklung
- 9 Skala

Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V~, 50 Hz
Nennleistung:	550 Watt
Max. Einfüllmenge:	1,75 l
Schutzklasse:	II 
KB-Zeit:	3 Minuten

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

Sicherheitshinweise

⚠ Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere an dem Motorblock oder gläsernen Mixaufsatz.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

⚠ Um Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden:

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

⚠ Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Messer sind extrem scharf!
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls können Lebensmittelteile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Messer berühren!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- 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.

Auspacken

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile oder Schutzfolien vom Gerät. Bewahren Sie die Verpackung auf, um das Gerät geschützt lagern oder einsenden zu können, z.B. im Reparaturfall.
- Bevor Sie das Gerät verwenden, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät unbeschädigt ist, ebenso das Netzkabel mit Netzstecker und alle Zubehör- und Geräteteile.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch des Standmixers (siehe "Reinigen").

Aufstellen

Wenn Sie alle Teile gereinigt haben, wie unter "Reinigen" beschrieben:

- ⇨ Stellen Sie das Gerät so auf, ...
- dass das Netzkabel **6** durch die Aussparung an der Rückseite geführt wird,
 - dass der Netzstecker sofort erreichbar ist, um diesen bei Gefahr aus der Steckdose ziehen zu können,
 - dass es stabil und rutschfest steht, so dass die Saugnäpfe Halt finden, damit bei Vibrationen das Gerät nicht umkippt,
 - dass das Netzkabel **6** nicht in den Arbeitsbereich ragt und durch versehentliches Ziehen daran das Gerät umkippen kann.

Bedienen

Warnung!

Der Motor schaltet sich aus, sobald der Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7** entfernt wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz **3** montiert wird:

Deshalb:

- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz **3** fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Schalten Sie erst aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** abnehmen.

Mixaufsatz befüllen und montieren

- ⇨ Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7** und entfernen Sie den Deckel **2**.
- ⇨ Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** und drücken Sie anschließend den Deckel **2** wieder fest auf den Mixaufsatz **3**. Achten Sie darauf, dass auch die Ausgießnase am Mixaufsatz **3** verschlossen ist.
- ⇨ Stecken Sie die Dosierkappe **1** in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.
- ⇨ Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **7**. Drehen Sie den Mixaufsatz **3** leicht, bis Sie diesen herunter drücken können. Nur wenn der Mixaufsatz **3** bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

Geschwindigkeitsstufe wählen

Wenn der Mixaufsatz **3** fertig befüllt und vollständig verschlossen auf dem Motorblock **7** steht, können Sie das Gerät einschalten.

⇨ Stellen Sie den Schalter **5** auf ...

- **Stufe 1-3**

für flüssige oder mittelfeste Lebensmittel, zum Mischen, Pürieren und Rühren

- **Stufe 3-5**

für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern

- **Stufe Ice Crush/Clean**

für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, z.B. zum Crushen von Eiswürfeln oder zur Reinigung. Der Schalter **5** rastet in dieser Stellung nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Schalter **5** deshalb nur kurz in dieser Stellung.

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

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

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

Nützliche Hinweise

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

i Hinweis

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

i Hinweis

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

Einfüllen im Betrieb

⚠ Warnung!

Wenn Sie bei laufendem Betrieb etwas einfüllen möchten, dürfen Sie ausschließlich die dafür eigens vorgesehene Dosierkappe **1** öffnen.

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

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

⇨ drehen Sie die Dosierkappe **1** entgegen dem Uhrzeigersinn auf und nehmen diese heraus.

⇨ Füllen Sie die Zutaten ein.

⇨ Anschließend stecken Sie die Dosierkappe **1** wieder in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.

Rezepte

Bananen-Shake

2 Bananen

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

1/2 Liter Milch

1 Spritzer Zitronensaft

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

Servieren Sie den Shake eisgekühlt.

Vanille-Shake

1/4 Liter Milch

250 g Vanilleeis

125 ml Eiswürfel

1 1/2 Teelöffel Zucker

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

Cappucino-Shake

65 ml kalten Espresso (oder sehr starken Kaffee)

65 ml Milch

15 g Zucker

65 ml Vanille Eis

100 ml gecrushte Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. Geben Sie den Espresso, die Milch und den Zucker hinzu. Mixen Sie alles auf der Stufe 2, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Geben Sie zum Schluss das Vanilleeis hinzu und mixen Sie alles kurz auf der Stufe 1 durch.

Tropical-Mix

125 ml Ananassaft

60 ml Papayasaft

50 ml Orangensaft

1/2 kleine Dose Pfirsiche mit Saft

125 ml Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean.

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mischen Sie alles auf Stufe 3 durch.

Nuss-Nougat-Shake

1/2 Liter Milch

200 g Nuss-Nougat-Creme

1 Kugel Vanilleeis

50 ml Sahne

Vermengen Sie alle Zutaten im Mixer auf Stufe 3, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

Möhren-Shake

300 ml Apfelsaft

500 ml Möhrensaft

4 Esslöffel Öl (Weizenkeim- oder Rapsöl)

4 Esslöffel Zitronensaft

Ingwerpulver

Pfeffer

Geben Sie den Apfelsaft, das Öl und den Zitronensaft in den Mixer und mischen Sie alles auf Stufe 2. Geben Sie dann den Möhrensaft hinzu und mixen Sie alles auf Stufe 2 durch. Schmecken Sie dann den Shake mit Ingwerpulver und Pfeffer ab.

Johannisbeer-Mix

2 Teelöffel Honig

2 Bananen

1/4 Liter Buttermilch

1/4 Liter Johannisbeersaft (schwarz)

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mixen Sie alles auf Stufe 3 durch.

Hawaii-Shake

- 4 Bananen
- 1/4 Liter Ananassaft
- 1/2 Liter Milch
- 2 EL Honig
- 1/4 Liter Rum

Schälen Sie die Bananen und pürieren Sie sie auf Stufe 2. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu und vermengen Sie alles auf Stufe 1.

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

- 250 ml Ananassaft
- 200 g Erdbeeren
- 300 ml Apfelsaft
- 4 Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. Waschen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie das Grün. Pürieren Sie sie auf Stufe 2. Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu und mixen Sie alles auf Stufe 1.

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

- 1/2 Gurke
- 1 Fleischtomate
- 1 Grüne Paprika
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 weißes Brötchen
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Rotweinessig
- 1 Esslöffel Olivenöl

Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2 cm große Stücke. Geben Sie zuerst die Tomatenstücke und danach die Gurke in den Mixer. Pürieren Sie diese auf Stufe 3. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und pürieren/durchmengen Sie alles auf Stufe 3, bis eine gleichmäßige Suppe entsteht. Servieren Sie das ganze mit Brot.

Hinweis

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Hinweis

Bei Laktose-Intoleranz empfehlen wir Ihnen laktosefreie Milch zu verwenden. Bedenken Sie dabei jedoch, dass laktosefreie Milch ein wenig süßer ist.

Reinigen

Vorsicht!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.



Auf keinen Fall darf der Motorblock **7** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.
- Demontieren Sie niemals das Schneidmesser **4** und greifen Sie auch niemals in den Mixaufsatz **3**. Das Schneidmesser **4** ist extrem scharf!
- Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel für die Kunststoffflächen, diese können andernfalls beschädigt werden.

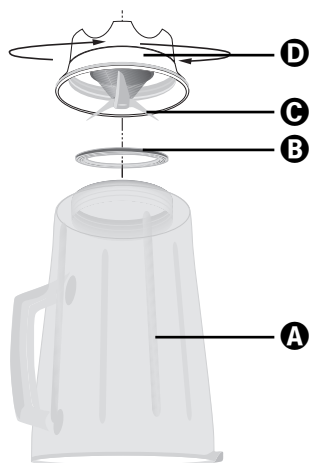
Mixaufsatz reinigen

- ⇒ Reinigen Sie den Mixaufsatz **3** nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht am Schneidmesser **4** verletzen können.
- ⇒ Bei hartnäckiger Verschmutzung können Sie den Mixaufsatz **3** auch in der Spülmaschine reinigen lassen. Demontieren Sie dafür immer den Mixaufsatz **3**, wie später beschrieben.
- ⇒ Reinigen Sie den Deckel **2** und die Dosierkappe **1** in der Spülmaschine oder beim normalen Geschirrspülen.

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

- ⇒ Füllen Sie den Mixaufsatz **3** mit 750 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen den Deckel **2** und setzen den Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **7**.
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal den Ice Crush/Clean-Betrieb, so dass das Schneidmesser **4** mit maximaler Drehzahl durch das Wasser pflügt. Spülen Sie danach den Mixaufsatz **3** mit viel klarem Wasser aus, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Sollte sich der Schmutz nicht lösen, können Sie den unteren Plastikteil des Mixaufsatzes **3** mit dem Schneidmesser **4** vom Glasteil des Mixaufsatzes **3** lösen:



- A** Glasteil
- B** Dichtungsring
- C** Messer
- D** Plastikteil

- ⇒ Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7**.
- ⇒ Drehen Sie den Plastikteil **D** des Mixaufsatzes **3** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3** lösen lässt.

⚠ Achtung!

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern **C** um. Sie sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

- ⇒ Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- ⇒ Setzen Sie den Plastikteil **D** des Mixaufsatzes **3** wieder auf den Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3**. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **B** eingesetzt ist.

Motorblock reinigen

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

Nach dem Reinigen

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

Aufbewahren

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

Entsorgen



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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 96113

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 96113

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 96113

Erreichbarkeit Hotline:

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

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

11 / 2013 · Ident.-No.: SSM550C1-092013-1

IAN 96113