

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BLENDER SSM 550 C1

GB

BLENDER

Operating instructions

BG

БЛЕНДЕР

Ръководство за експлоатация

RO

BLENDER

Instrucțiuni de utilizare

DE

AT

CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 96113

RO

BG



GB

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

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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	Operating instructions	Page	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	11
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31



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	9

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:

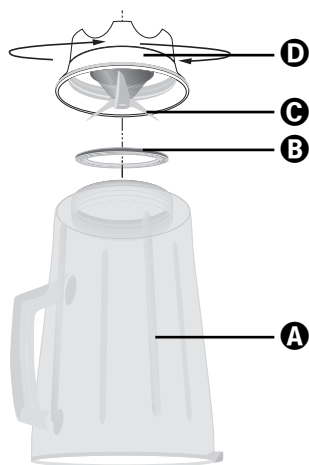
If you clean the liquidiser directly after use, you can often achieve a satisfactory and hygienic level of cleaning with the following alternative:

- ⇒ 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.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IAN 96113

Hotline availability:

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

Importer

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompennass.com

CUPRINS

PAGINA

Introducere	12
Utilizarea conform destinației	12
Furnitura	12
Descrierea aparatului	12
Date tehnice	12
Indicații de siguranță	13
Dezambalarea	14
Amplasarea	14
Operarea	14
Umplerea și montarea recipientului de amestecare	14
Selectarea treptei de viteză	14
Umplerea în timpul funcționării	15
Demontarea recipientului de amestecare	15
Sfaturi utile	15
Rețete	16
Shake de banane	16
Shake de vanilie	16
Shake de cappuccino	16
Tropical Mix	16
Shake de nucă și nuga	16
Shake de morcovi	16
Mix de coacăze	16
Shake Hawaii	17
Mix de fructe ananas și căpșuni	17
Supă andaluză rece (Gazpacho)	17
Curățarea	17
Curățarea recipientului de amestecare	18
Curățarea blocului motor	19
După curățare	19
Depozitarea	19
Eliminarea aparatelor uzate	19
Garanția și service-ul	19
Importator	19

Blender

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specifice. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat ...

amestecării și zdrobirii alimentelor și pentru măcinarea cuburilor de gheață (așa numitul „Crushen”),
utilizării pentru cantități reduse procesate în bucătăria de acasă, și numai în spații uscate.

Acest aparat nu este destinat ...

mărunțirii alimentelor dure, de exemplu, nuci, sămburi, boabelor mari sau tijeilor de plante, procesării de materiale care nu se încadrează în categoria alimente,
utilizării profesionale sau industriale,
utilizării în medii umede sau în aer liber,
prelucrării lichidelor fierbinți/în fierbere.

Utilizați numai accesoriile și piesele de schimb destinate acestui aparat. Este posibil ca celelalte componente să nu fie suficiente sau sigure!

Furnitura

După dezambalare verificați dacă furnitura este completă. Furnitura conține:

- 1 x bloc motor cu cablu de alimentare și ștecăr
- 1 x recipient de amestecare și cuțite montate fix
- 1 x capac
- 1 x dop de umplere
- 1 x manual de utilizare

Descrierea aparatului

- ❶ Dop de umplere
- ❷ Capac
- ❸ Recipient de amestecare
- ❹ Cuțite
- ❺ Întrerupător
- ❻ Cablu de alimentare
- ❼ Bloc motor
- ❽ Mosor cablu
- ❾ Scală gradată

Date tehnice

Tensiune nominală: 220 240 V ~, 50 Hz
Putere nominală: 550 W
Capacitate max.: 1,75 l
Clasa de protecție: II
Timpul de operare
continuă: 3 de minute

Timpul de operare continuă indică pentru cât timp un aparat poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se defecteze. După terminarea duratei de funcționare continuă specificată, aparatul trebuie oprit până când motorul atinge din nou temperatura camerei.

Indicații de siguranță

⚠ Pentru a evita pericolul de electrocutare:

- Asigurați-vă că blocul motor, cablul de alimentare sau ștecărul nu sunt niciodată introduse în apă sau în alte lichide.
- Utilizați aparatul numai în încăperi uscate, niciodată în aer liber sau în medii umede.
- Evitați contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia atât timp cât este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Dacă ștecărul sau cablul de alimentare se defectează, solicitați imediat repararea de către personal specializat sau de către serviciul clienți, pentru a evita pericolurile.
- După utilizare, scoateți totdeauna ștecărul din priză. Simpla oprire nu este suficientă, deoarece în aparat mai există încă tensiune, atât timp cât ștecărul este în priză.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă aparatul este în stare de funcționare ireproșabilă. Aparatul nu poate fi utilizat dacă observați deteriorări, în special deteriorări ale blocului motor sau ale recipientului de amestecare.
- Scoateți ștecărul din priză dacă percepeți zgomete neobișnuite sau în cazul defecțiunilor de funcționare sesizabile.

⚠ Pentru a evita supraîncălzirea sau pericolul de incendiu:

- Nu utilizați aparatul într-un loc expus radiației solare directe sau în aria de influență a aparatelor generatoare de căldură;

- Nu introduceți niciodată lichide clocotite sau altele foarte fierbinți în recipientul de amestecare! Înainte de a le introduce în recipient, așteptați să se răcească la temperatura camerei. În caz contrar, aparatul se poate supraîncălzi, iar sticla recipientului poate plezni!
- Nu utilizați aparatul dacă recipientul de amestecare este gol.

⚠ Pentru a evita pericolul de accidente sau răniri:

- Nu introduceți niciodată mâna în recipientul de amestecare, mai ales în timpul funcționării. Cuțitele sunt extrem de ascuțite!
- Nu deschideți capacul în timpul funcționării aparatului. În caz contrar, din recipient pot fi aruncate cu viteză mare bucăți de alimente!
- Nu introduceți tacâmuri sau obiecte de amestecat în interiorul recipientului de amestecare, atât timp cât aparatul este în funcțiune. Pericol considerabil de rănire la contactul cu cuțitele la o viteză de rotație ridicată!
- Pentru a putea interveni prompt în caz de pericol, nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat;
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu o experiență și/sau cunoștințe limitate, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de către o persoană responsabilă cu siguranța lor sau au primit instrucțiuni de la aceasta privind modul de utilizare a aparatului.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a împiedica utilizarea aparatului ca jucărie.

Dezambalarea

- Îndepărtați toate ambalajele și foliile de protecție de pe aparat. Păstrați ambalajul pentru depozitarea aparatului sau pentru expedierea acestuia în cazul în care trebuie reparat.
- Înainte de punerea în funcțiune a aparatului, asigurați-vă că aparatul nu este defect, la fel și cablul de alimentare cu ștecăr și accesoriile sau celelalte componente ale aparatului.
- Curățați bine toate părțile componente înainte de prima utilizare a mixerului vertical (vezi „Curățarea”).

Amplasarea

După curățarea tuturor componentelor în modul descris în secțiunea „Curățarea”:

- ⇒ Amplasați aparatul astfel încât ...
- cablul **6** să poată fi ghidat în spate prin decupaj, ștecărul să fie ușor accesibil, pentru a lăsa scote din priză în caz de pericol, să fie așezat stabil și să nu alunece, astfel încât ventuzele să adere bine pentru a evita răsturnarea aparatului în caz de vibrații, cablul **6** să nu ajungă în perimetrul de lucru și să răsturnați aparatul în caz de tragere involuntară.

Operarea

Avertizare!

Motorul se oprește în momentul în care ați demontat recipientul de amestecare **3** de pe blocul motor **7**. Se poate să fi uitat după aceea că aparatul este încă pornit. Motorul pornește pe nepregătite după montarea recipientului de amestecare **3**.

De aceea:

- introduceți ștecărul în priză doar după ce ați umplut, montat și închis recipientul **3**;
- înainte de montare, asigurați-vă totdeauna că aparatul este oprit sau că ștecărul este scos din priză;
- opriți aparatul, scoateți ștecărul din priză și așteptați oprirea completă a aparatului înainte de demontarea recipientului **3**.

Umplerea și montarea recipientului de amestecare

- ⇒ Demontați recipientul **3** de pe blocul motor **7** și îndepărtați capacul **2**.
- ⇒ Umpleți recipientul **3** și apăsați apoi capacul **2** bine pe recipient **3**. Asigurați-vă că și vârful recipientului **3** este închis.
- ⇒ Introduceți dopul **1** în deschizătura din capac și rotiți-l în sens orar.
- ⇒ Așezați recipientul **3** umplut și închis pe blocul motor **7**. Rotiți ușor recipientul **3** până când îl puteți apăsa în jos. Motorul pornește numai dacă recipientul de amestecare **3** este așezat fix pe blocul motor.

Selectarea treptei de viteză

Când recipientul **3** gata umplut și închis complet este poziționat pe blocul motor **7** puteți porni aparatul.

⇒ Poziționați întrerupătorul la ❸ ...

Treapta 1-3

alimente lichide sau semidure pentru amestecare sau zdrobire

Treapta 3-5

pentru alimente mai dure sau pentru mărunțire

Treapta Ice Crush/Clean

pentru funcționare scurtă prin impulsuri, de exemplu, pentru măcinarea cuburilor de gheață sau pentru curățare. Nu lăsați întrerupătorul ❸ în această poziție, pentru a evita suprasolicitarea motorului. De aceea, țineți întrerupătorul ❸ în această poziție numai pentru un timp scurt.

❗ Indicație

Umpleți recipientul de amestecare ❸ cu maxim 180 g de gheață. Aparatul nu va măcina optim o cantitate mai mare de gheață.

Umplerea în timpul funcționării

⚠ Avertizare!

Dacă doriți să introduceți ceva în recipient în timpul funcționării aparatului, utilizați numai dopul de umplere ❶ prevăzut în acest scop.

- Nu deschideți capacul ❷ sub niciun pretext. Din recipient pot fi aruncate cu viteză mare bucăți de alimente!
- Nu introduceți tacâmuri sau obiecte de amestecat în interiorul recipientului ❸ atât timp cât aparatul este în funcțiune. Pericol considerabil de rănire la contactul cu cuțitele ❹ la o viteză de rotație ridicată!

Pentru a adăuga ceva în timpul mersului ...

- ⇒ rotiți dopul de umplere ❶ în sens antiorar și scoateți-l afară;
- ⇒ Completați ingredientele.
- ⇒ după umplere așezați la loc dopul ❶ și rotiți-l în sens orar.

Demontarea recipientului de amestecare

După terminarea procesării alimentelor:

- ⇒ Mai întâi, comutați întotdeauna întrerupătorul ❸ în poziția oprit („OFF”) și scoateți ștecărul din priză.
- ⇒ așteptați până la oprirea completă a motorului înainte de demontarea recipientului de umplere ❸. Pentru aceasta, nu este nevoie să rotiți recipientul ❸.

Sfaturi utile

Pentru a obține rezultate mai bune la zdrobirea ingredientelor mai consistente, introduceți pe rând porții mici în recipient ❸, în loc de a umple o cantitate mare dintr-o dată.

Când procesați ingrediente consistente, tăiați le în bucăți mici (2-3 cm).

La amestecarea ingredientelor lichide începeți cu o cantitate redusă de lichid. Apoi introduceți treptat restul prin deschizătura din dop.

Dacă, în timpul funcționării, țineți cu mâna de mixerul închis, puteți asigura o stabilitate mai mare a aparatului.

Pentru amestecarea lichidelor consistente este utilă funcționarea prin impulsuri, pentru a evita blocarea cuțitelor ❹.

❗ Indicație

Nu utilizați aparatul pentru a măcina sare, zahăr tos sau zahăr candel. De exemplu, pentru a obține zahăr pudră.

Rețete

Shake de banane

2 banane

cca 2 linguri de zahăr (în funcție de cât sunt de coapte bananele și după gust)

1/2 de litru de lapte

1 vârf de suc de lămâie

Decojiți bananele și zdrobiți le cu treapta a 2 a.

Adăugați treptat laptele, apoi zahărul și sucul de lămâie. Amestecați toate ingredientele până obțineți un lichid omogen.

Serviți băutura frapată.

Shake de vanilie

1/4 de litru de lapte

250 g de înghețată de vanilie

125 ml de cuburi de gheață

1 1/2 lingurițe de zahăr

Zdrobiți cuburile de gheață cu treapta Ice Crush/Clean. Adăugați restul ingredientelor în mixer.

Amestecați totul la treapta 2 până când apare un lichid uniform.

Shake de cappucino

65 ml de espresso rece (sau o cafea foarte tare)

65 ml de lapte

15 g de zahăr

65 ml de înghețată de vanilie

100 ml de gheață zdrobită

Zdrobiți cuburile de gheață cu treapta Ice Crush/Clean. Adăugați cafeaua espresso, laptele și zahărul.

Amestecați toate ingredientele cu treapta a 2 a până se dizolvă zahărul. La final adăugați înghețata de vanilie și amestecați puțin cu 1 treaptă.

Tropical-Mix

125 ml de suc de ananas

60 ml de suc de papaya

50 ml de suc de portocale

1/2 cutie mică cu suc de piersică

125 ml de cuburi de gheață

Zdrobiți cuburile de gheață cu treapta Ice Crush/Clean. Adăugați ingredientele în mixer și amestecați le cu treapta a 3 a.

Shake de nucă și nuga

1/2 de litru de lapte

200 g de cremă de nucă și nuga

1 cupă de înghețată de vanilie

50 ml de smântână

Amestecați toate ingredientele în mixer la treapta a 3 a până se omogenizează.

Shake de morcovi

300 ml de suc de mere

500 ml de suc de morcovi

4 lingurițe de ulei (din germeni de grâu sau rapiță)

4 linguri de suc de lămâie

Praf de ghimbir

Piper

Adăugați sucul de mere, uleiul și sucul de lămâie în mixer și amestecați cu treapta a 2 a.

Adăugați apoi sucul de morcovi și amestecați cu treapta a 2 a. Condimentați apoi Shake ul cu praf de ghimbir și piper.

Mix de coacăze

2 lingurițe de miere

2 banane

1/4 litri de zer

1/4 litri suc de coacăze (negre)

Adăugați toate ingredientele în mixer și amestecați cu treapta a 3 a.

Shake Hawaii

4 banane
1/4 litri de suc de ananas
1/2 litri de lapte
2 linguri de miere
1/4 litri de rom

Decojiți bananele și zdrobiți-le cu treapta a 2 a.
Adăugați restul ingredientelor și amestecați cu
1 treaptă.

Mix de fructe ananas și căpșuni

250 ml de suc de ananas
200 g de căpșuni
300 ml de suc de mere
4 cuburi de gheață

Zdrobiți cuburile de gheață cu treapta Ice Crush/
Clean. Spălați căpșunii și îndepărtați miezul verde.
Zdrobiți-i cu treapta a 2 a.
Adăugați restul ingredientelor și amestecați cu
1 treaptă.

Supă andaluză rece (Gazpacho)

1/2 castraveți
1 roșie
1 ardei verde
1/2 cepe
1 cățel de usturoi
1/2 chifle albe
1/2 lingurițe de sare
1 linguriță de oțet de vin roșu
1 lingură de ulei de măsline

Tăiați legumele în bucăți de cca 2 cm. Adăugați
mai întâi roșiile și apoi castraveții în mixer. Zdrobiți-le
cu treapta a 3 a. Adăugați restul ingredientelor și
amestecați cu treapta a 3 a până obțineți o supă
omogenă. Serviți cu pâine.

Indicație

Rețete fără garanție. Toate datele privind ingredien-
tele și informațiile de preparare sunt orientative.
Completați aceste sugestii cu date din experiența
personală.


Indicație

În cazul în care manifestați intoleranță la lactoză,
vă recomandăm să utilizați lapte fără lactoză.
Aveți totuși în vedere că laptele fără lactoză este
puțin mai dulce.

Curățarea

Atenție!

Înainte de a curăța mixerul și componentele:

- Asigurați-vă că aparatul este oprit și ștecărul este scos din priză.
-  Blocul motor **7** nu trebuie introdus în apă sau în alte lichide sub niciun pretext. Acest lucru presupune pericol de moarte prin electrocutare și duce la defectarea aparatului.
- Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. Pericol de moarte prin electrocutare.
- Nu demontați niciodată cuțitele **4** și nu introduceți mâna în recipientul de amestecare **3**; Cuțitele **4** sunt extrem de ascuțite!
- Nu utilizați solvenți sau substanțe abrazive pentru suprafețele de plastic deoarece se deteriorează.

Curățarea recipientului de amestecare

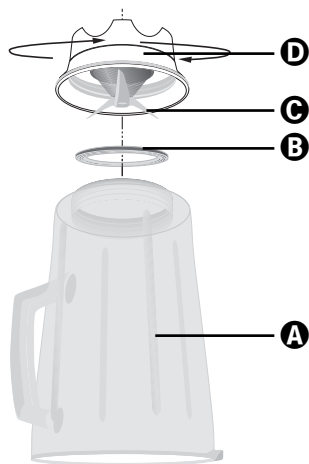
- ⇒ Curățați recipientul **3** numai cu o perie cu coadă lungă, pentru a evita răniurile la contactul mâinilor cu cuțitele **4**.
- ⇒ Pentru depunerile persistente, recipientul **3** poate fi spălat în mașina de spălat vase. Pentru aceasta, demontați întotdeauna recipientul **3** în modul descris mai târziu.
- ⇒ Curățați capacul **2** și dopul de umplere **1** în mașina de spălat vase cu programul normal de spălat vase.

Dacă curățați mixerul imediat după utilizare, veți obține, în cele mai multe cazuri, o igienizare suficientă apelând la următoarea alternativă:

- ⇒ Umpleți recipientul **3** cu 750 ml apă și adăugați câteva picături de detergent delicat. Închideți capacul **2** și așezați unitatea de mixare **3** pe blocul motor **7**.

Introduceți ștecărul în priză și acționați de câteva ori comanda Ice Crush/Clean astfel încât cuțitul de tăiat **4** să treacă prin apă la viteză maximă. Clătiți apoi unitatea de mixare **3** cu apă curată din abundență, astfel încât să fie înlăturate toate resturile de detergent.

Dacă depunerile nu se desprind, desfaceți componenta de plastic de sub recipient **3** și cuțitele **4** de la vasul de sticlă al recipientului **3**:



- A** Componentă de sticlă
- B** Inel de etanșare
- C** Cuțit
- D** Componentă de plastic

- ⇒ demontați recipientul **3** de pe blocul motor **7**;
- ⇒ Rotiți componenta de plastic **D** a recipientului **3** în sens antiorar pentru a desface vasul de sticlă **A** al recipientului **3**.

⚠ **Atenție!**

Manipulați cuțitele **C** atent. Acestea sunt foarte ascuțite. Pericol de rănire!

- ⇒ Curățați temeinic ambele componente în apă cu detergent sau în mașina de spălat vase;
- ⇒ Așezați din nou componenta de plastic **D** a recipientului **3** pe vasul de sticlă **A** al recipientului **3**. Verificați dacă ați introdus inelul de etanșare **B**.

Curățarea blocului motor

- ⇒ Pentru curățarea suprafețelor utilizați un prosop uscat sau cel mult puțin umed.
- ⇒ La fiecare curățare, verificați dacă pe comutatorul de contact din suportul pentru recipient ③ s a depus resturi și este blocat. Dacă nu puteți înde părta resturile cu un colț de hârtie, adresați vă serviciului pentru clienți. Nu utilizați obiecte soli de comutatorul de contact se poate defecta.
- ⇒ Curățați eventualele depuneri de sub blocul motor ⑦ numai cu un prosop uscat sau cu un pă mățuf de praf. Asigurați vă ca prin orificiile de aerisire nu vor intra obiecte străine în aparat.

După curățare

Uscați bine toate componentele înainte de o nouă utilizare a mixerului.

Depozitarea

- ⇒ Dacă nu utilizați aparatul un timp mai îndelungat, curățați l temeinic (vezi secțiunea „Curățarea”).
- ⇒ Înfășurați cablul de alimentare ⑥ pe mosorul ⑧ aflat sub blocul motor ⑦.
- ⇒ Depozitați mixerul într un loc uscat și răcoros.

Eliminarea aparatelor uzate



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs cade sub incidența directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firmei specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor.

Respectați reglementările actuale în vigoare.

Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.



Eliminați toate materialele de ambalare într un mod ecologic.

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat, se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării. Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. Dacă aveți solicitări privind garanția, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră.

Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură sau deteriorările apă rute la componentele fragile, de ex. comutatoare sau acumulatori. Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru o utilizare profesională.

În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție. Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor realizate în perioada garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după de zambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompennass@lidl.ro

IAN 96113

Acces linie telefonică directă:

De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

Importator

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Съдържание

Страница

Въведение	22
Употреба по предназначение	22
Окомплектовка на доставката	22
Описание на уреда	22
Технически характеристики	22
Указания за безопасност	23
Разопаковане	24
Инсталиране	24
Обслужване	24
Напълване и монтиране на приставката на миксера	24
Избиране на степента на скорост	24
Пълнене по време на експлоатация	25
Сваляне на приставката	25
Полезни указания	25
Рецепти	26
Бананов шейк	26
Ванилов шейк	26
Капучино шейк	26
Тропически микс	26
Лешников шейк	26
Морковен шейк	26
Микс с касис	26
Шейк "Хавай"	27
Плодов микс с ананас и ягода	27
Испанска студена супа (Гаспачо)	27
Почистване	27
Почистване на приставката	28
Почистване на двигателния блок	29
След почистването	29
Съхранение	29
Изхвърляне	29
Гаранция и сервиз	29
Вносител	30

Блендер

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт.

Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта, само както е описано и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е предназначен за ...

- смесване, пюриране и бъркане на хранителни продукти, както и за разтрошаване на лед (т. нар. "Crushen"),
- само в домашни количества и само за лична употреба в сухи помещения.

Този уред не е предназначен за ...

- раздробяване на твърди хранителни продукти, като напр. орехи, ядки, големи зърна или стебла,
- преработването на материали, които не са хранителни продукти,
- използване за стопански и промишлени цели,
- използването във влажна среда или на открито,
- преработка на горещи/врящи течности.

Използвайте само аксесоари и резервни части, които са предназначени за този уред. Възможно е другите части да не са достатъчно подходящи или сигурни!

Окомплектовка на доставката

След като разопаковате, контролирайте доставката за комплектност. Обемът на доставката съдържа:

- 1 x двигателен блок с кабел и щепсел
- 1 x приставка с неподвижно монтирани ножове
- 1 x капак
- 1 x капачка за пълнене
- 1 x ръководство за експлоатация

Описание на уреда

- 1 Капачка за пълнене
- 2 Капак
- 3 Приставка
- 4 Нож
- 5 Прекъсвач
- 6 Кабел
- 7 Двигателен блок
- 8 Навиване на кабела
- 9 Скала


Технически характеристики

Номинално напрежение: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Номинална мощност: 550 Watt

Макс. количество на

запълване: 1,75 л.

Клас на защита: II 

Кратковременен режим: 3 минути

Кратковременният режим на работа показва колко време може да се използва уредът без двигателят да прегрее и да се повреди. След като изтече посоченото за кратковременния режим време, уредът трябва да се изключи, докато двигателят се охлади на стайна температура.

Указания за безопасност

⚠ За да се предотврати опасност за живота от токов уред:

- Уверете се, че двигателният блок, кабелът или щепселът не могат да се потопят никога във вода или други течности.
- Използвайте уреда само в сухи помещения, никога на открито или във влажна среда.
- По време на работа внимавайте мрежовият кабел никога да не се мокри или навлажнява. Прекарайте го така, че никога да не се притиска или поврежда по друг начин.
- За да избегнете опасности, веднага дайте повредения щепсел или кабел за смяна от оторизиран електротехник или сервис.
- След употреба изключвайте винаги щепсела от контакта. Не е достатъчно само да го изключите от бутона, тъй като в уреда все още има мрежово напрежение, докато щепселът е включен в контакта.
- Преди всяка употреба контролирайте уреда за безупречното му състояние. Уредът не трябва да се използва, ако той е видимо повреден, особено двигателният блок или стъклената приставка.
- Изключете веднага щепсела от контакта, ако доловите необикновен шум или мирис или когато ясно се вижда, че уредът е повреден.

⚠ За да предотвратите прегряване и опасност от пожар:

- Не използвайте уреда директно при слънчево облъчване или въздействието на топлина от произвеждащи топлина уреди.

- Не пълнете никога врящи течности или много горещи хранителни продукти в миксера! Изчакайте докато те се охладят на температурата на ръката. В противен случай уредът може да прегрее и стъклото на миксера да се пръсне!
- Не използвайте уреда никога, когато е празен, тоест без хранителни продукти в приставката.

⚠ За да предотвратите опасността от злополука или нараняване:

- Не посягайте никога към приставката, особено по време на експлоатация. Ножовете са изключително остри.
- Не отваряйте капака, когато уредът работи. В противен случай е възможно хранителните продукти да изхвърчат навън с висока скорост.
- Не поставяйте никога прибори или бъркалки в приставката на миксера, докато той е включен и работи. Налице е значителна опасност от нараняване, когато те се докоснат до бързо въртящите се ножове!
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа, за да можете да реагирате бързо в случай на опасност.
- Този уред не е предвиден за използване от лица (включително и деца) с ограничени физически, органолептични или умствени способности или от лица, които не притежават необходимият опит и/или знания, освен ако не са под надзора на лица, отговорни за тяхната безопасност или не са получили от тях указания как трябва да се използва уредът.
- Децата трябва да се наблюдават, за да не играят с уреда.

Разопаковане

- Отстранете опаковъчните части или защитното фолио от уреда. Запазете опаковката, за да предпазвате уреда при съхранение или да можете да го изпратите, напр. на ремонт.
- Преди да използвате уреда се убедете, че той не е повреден, това се отнася и до кабела с щепсела и всички други аксесоари и части на уреда.
- Почистете внимателно всички основни части, преди да използвате блендера за първи път (виж "Почистване").

Инсталиране

Когато почистите всички части така, както е описано в "Почистване":

- ⇒ поставете уреда така, че ...
 - кабелът **6** да преминава през процеп на обратната страна.
 - щепселът да бъде веднага достъпен, за да може той да се изключи веднага при наличието на опасност.
 - той да е стабилен и да не се хлъзга, а вакуумните вендузи да намерят опора, за да не се обърне уредът при вибрации.
 - кабелът **6** да не стърчи в работната зона така, че уредът да не се обърне при неволното му дръпване.

Обслужване

⚠ Предупреждение!

Двигателят се изключва, веднага щом приставката **3** се свали от двигателния блок **7**. След това вероятно може да се забрави, че машината е включена. Двигателят стартира неочаквано, щом се монтира приставката **3**:

Затова:

- Включете щепсела в контакта, едва след като приставката **3** се напълни и затвори.
- Преди монтирането се уверявайте винаги, че уредът е изключен или щепселът не е пхнат в контакта.
- Първо изключете, след това издърпайте щепсела и изчакайте спирането на двигателя, преди да свалите приставката **3**.

Напълване и монтиране на приставката на миксера

- ⇒ Вземете приставката **3** от двигателния блок **7** и свалете капака **2**.
- ⇒ Напълнете приставката **3** и натиснете силно капака **2** върху приставката **3**. Внимавайте чучурът на приставката **3** да е затворен.
- ⇒ Пхнете капачката **1** в отвора на капака и я завъртете по посока на часовниковата стрелка.
- ⇒ Поставете запълнената и затворена приставка **3** върху двигателния блок **7**. Завъртете леко приставката **3**, докато можете да я натиснете надолу. Само когато приставката **3** се намира в една и съща равнина, двигателят може да стартира.

Избиране на степента на скорост

Когато се напълни приставката **3** и се постави плътно затворена върху двигателния блок **7**, Вие можете да включите уреда.

⇒ Поставете превключвателя **5** на ...

- **степен 1-3**

за течни и средно твърди хранителни продукти, за смесване, пюриране и бъркане

- **степен 3-5**

за по-твърди хранителни продукти или за раздр-бяване

- **степен трoшенe на лед/почистванe**

за кратко и мощно импулсно включване, напр. за разтрошаване на лед и почистване.

Прекъсвачът **5** не се фиксира в това положение, за да не се претоварва двигателят. Затова оставете прекъсвача **5** натиснат в това положение само за кратко време.

i **Указание**

Сложете в приставката **3** максимум 180 гр. бучки лед. В противен случай уредът няма да разтроши леда оптимално.

Пълнене по време на експлоатация

⚠ Предупреждение!

Ако желаете да поставите нещо по време на експлоатация, трябва да отворите само предвидената специално за това капачка за пълнене **1**.

- В никакъв случай не отваряйте капака **2**. В противен случай е възможно хранителните продукти да изхвърчат навън с висока скорост.
- Не поставяйте никога прибори или бъркалки в приставката на миксера **3**, докато той е включен и работи. Налице е значителна **4** опасност от нараняване, когато те се докоснат до бързо въртящите се ножове!

За да поставите нещо по време на експлоатация, ...

⇒ завъртете капачката **1** в посока противоположна на часовниковата стрелка и я издърпайте.

⇒ Попълнете съставки.

⇒ След това пхнете капачката **1** отново в отвора и я завъртете в посока на часовниковата стрелка.

Сваляне на приставката

Когато приключи обработването на напълнените хранителни продукти:

⇒ поставяйте винаги първо прекъсвача **5** на положение изкл. („OFF“) и издърпайте щепсела.

⇒ изчакайте първо пълното спиране на двигателя, преди да извадите направо нагоре приставката **3**. Тук не е необходимо да се завърта приставката **3**.

Полезни указания

- За да постигнете възможно най-добри резултати при пюриране на твърди хранителни продукти, поставяйте в приставката **3** постепенно малки порции вместо да напълните наведнъж голямо количество.
- Когато преработвате твърди хранителни продукти, нарежете ги на малки парчета (2-3 см.).
- При бъркане на течни съставки започнете първо с малко количество течност. След това прибавяйте постепенно допълнително течност през отвора на капака.
- Ако поставите ръката си по време на експлоатация отгоре върху затворения блендер, Вие можете да стабилизирате по този начин самия уред.
- За бъркане на твърди или гъсти хранителни продукти може да е от полза да използвате импулсния режим на работа, за да предотвратите блокирането на ножа **4**.

i **Указание**

Не използвайте уреда за разбиване на едра готварска сол, рафинирана или бяла захар. Например да правите пудра захар.

Рецепти

Бананов шейк

2 банана

ок. 2 супени лъжици захар (според степента на зрялост на бананите и личните предпочитания)

1/2 литър мляко

малко лимонов сок

Обелете бананите и ги пюрирайте на степен 2. Добавете постепенно млякото, след това захарта и лимоновия сок. Разбърквайте всичко, докато се получи хомогенна течност. Сервирайте шейка охладен.

Ванилов шейк

1/4 литър мляко

250 гр. ванилов сладолед

125 мл кубчета лед

1 1/2 чаени лъжици захар

Разтрошете леда на степен Ice Crush/Clean. Добавете останалите съставки в миксера. Mixen. Миксирайте всичко на степен 2 до получаване на еднородна смес.

Капучино шейк

65 мл студено еспресо (или много силно кафе)

65 мл мляко

15 гр. захар

65 мл ванилов сладолед

100 мл натрошени кубчета лед

Разтрошете леда на степен Ice Crush/Clean. Добавете еспресото, млякото и захарта. Разбъркайте всичко на степен 2, докато захарта се разтвори. Накрая добавете ваниловия сладолед и разбъркайте всичко за кратко на степен 1.

Тропически микс

125 мл сок от ананас

60 мл сок от папая

50 мл портокалов сок

1/2 малка консерва праскови със сок

125 мл кубчета лед

Разтрошете леда на степен Ice Crush/Clean. Добавете всички съставки в миксера и смесете всичко на степен 3.

Лешников шейк

1/2 литър мляко

200 гр. лешников крем

1 топка ванилов сладолед

50 мл сметана

Размесете всички съставки в миксера на степен 3, докато се получи хомогенна течност.

Морковен шейк

300 мл ябълков сок

500 мл сок от моркови

4 супени лъжици масло (масло от пшенични кълнове или рапично масло)

4 супени лъжици лимонов сок

джинджифил на прах

черен пипер

Добавете ябълковия сок, маслото и лимоновия сок в миксера и размесете всичко на степен 2. Добавете сока от моркови и разбъркайте всичко на степен 2. Овкусетейте шейка с джинджифил на прах и черен пипер.

Микс с касис

2 чаени лъжици мед

2 банана

1/4 литър мътеница

1/4 литър сок от касис

Добавете всички съставки в миксера и размесете всичко на степен 3.

Шейк "Хавай"

4 банана
1/4 литър сок от ананас
1/2 литър мляко
2 СЛ мед
1/4 литър ром

Обелете бананите и ги пюрирайте на степен 2. Добавете останалите съставки и размесете всичко на степен 1.

Плодов микс с ананас и ягода

250 мл сок от ананас
200 гр. ягоди
300 мл ябълков сок
4 кубчета лед

Разтрошете леда на степен Ice Crush/Clean. Измийте ягодите и ги почистете. Пюрирайте ги на степен 2. Добавете останалите съставки и смесете всичко на степен 1.

Испанска студена супа (Гаспачо)

1/2 краставица
1 месест домати
1 зелена чушка
1/2 лук
1 скилидка чесън
1/2 бяло хлябче
1/2 чаена лъжица сол
1 чаена лъжица винен оцет
1 супена лъжица зехтин

Нарежете зеленчуците на парчета от около 2 см. Добавете в миксера първо домати, а след това и краставиците. Пюрирайте ги на степен 3. Добавете останалите съставки и пюрирайте/ размесете всичко на степен 3, докато се получи хомогенна супа. Сервирайте с хляб.

Указание

Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са приблизителни стойности. Допълнете и обогатете тези с Вашите собствени рецепти.

Указание

При непоносимост към лактоза препоръчваме използването на мляко без лактоза. Имайте предвид, че млякото без лактоза е леко сладко.

Почистване

Внимание!

Преди да почистете блендера и неговите части:

- Уверете се, че уредът е изключен и щепселът е дръпнат.



Двигателният блок **7** не трябва да се потапя в никакъв случай във вода или други течности. Това би представлявало опасност за живота от електрически удар, при което може да се повреди и самият уред.

- Не отваряйте никога корпуса на уреда. В противен случай е налице опасност за живота от електрически удар.
- Не демонтирайте никога ножа **4** и не посягайте никога в приставката **3**. Ножът **4** е изключително остър!
- Не използвайте разтворители и търкащи препарати за пластмасовите повърхности, в противен случай те могат да се повредят.

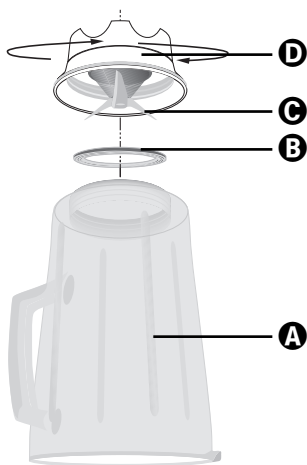
Почистване на приставката

- ⇒ Почистете приставката **3** само с четка с дълга дръжка, за да не можете да се нараните на ножа **4**.
- ⇒ При упорити замърсявания е възможно да измиете приставката **3** в машина за миене на чинии. За целта разглобете приставката **3**, както това е описано по-долу.
- ⇒ Измийте капака **2** и капачката **1** в машина за миене на чинии или като измиете по обикновения начин.

Ако измиете блендера веднага след неговото използване, ще получите в повечето случаи достатъчно хигиенично почистване и по следния алтернативен начин:

- ⇒ Налейте 750 мл вода в наставката на миксера **3** и прибавете няколко капки мек миеш препарат. Затворете капака **2** и поставете наставката на миксера **3** върху двигателния блок **7**.
- Включете щепсела в контакта и натиснете няколко пъти бутон за Crush/Clean, така че режещият нож **4** да се завърти с максимални обороти във водата.
- Изплакнете след това наставката **3** с чиста вода, така че да се премахнат всички остатъци от миешият препарат.

Ако замърсяванията не могат да се отделят, възможно е да отделите долната пластмасова част **3** с ножа **4** от стъклената част на приставката **3**:



- A** стъклена част
- B** уплътнителен пръстен
- C** нож
- D** пластмасова част

- ⇒ Свалете приставката **3** от двигателния блок **7**.
- ⇒ Завъртете пластмасовата част **D** на приставката **3** в посока обратна на часовниковата стрелка, така че стъклената част **A** на приставката **3** да се отдели.

⚠ **Внимание!**

Бъдете внимателни при боравене с ножовете **C**. Те са много остри. Опасност от нараняване!

- ⇒ Измийте основно двете части в мека сапунена вода или в машината за миене на чинии.
- ⇒ Поставете пластмасовата част **D** на приставката **3** върху стъклената част **A** на приставката **3**. Внимавайте да поставен уплътнителният пръстен **B**.

Почистване на двигателния блок

- ⇒ Използвайте суха или леко навлажнена кърпа, за да почистите повърхностите.
- ⇒ Контролирайте при всяко почистване контактния прекъсвач в държача на приставката **3** да не е блокиран от замърсявания. Ако не можете да отстраните евентуалните замърсявания с ъгълчето на лист хартия, обърнете се към клиентския сервиз. В никакъв случай не използвайте твърд предмет, контактният прекъсвач може да се повреди по този начин.
- ⇒ Отстранете евентуалните замърсявания от долната страна на двигателния блок **7** само със суха кърпа или четка за прах. Внимавайте нищо да не попада в уреда през вентилационните отвори.

След почистването

Оставете всички части да изсъхнат добре, преди да сглобите отново блендери и да го използвате.

Съхранение

- ⇒ Ако не използвате за по-продължително време блендера, почистете го основно (виж глава „Почистване“).
- ⇒ Завийте кабела **6** в предназначения за това място **8** на дъното на двигателния блок **7**.
- ⇒ Съхранявайте блендера на хладно и сухо място.

Изхвърляне



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2012/19/EU.

Изхвърляйте уреда чрез лицензирана фирма за изхвърляне на отпадъци или общинската служба за изхвърляне на отпадъци.

Спазвайте актуално валидните разпоредби. В случай на съмнение се свържете със службата за изхвърляне на отпадъци.



Предавайте опаковъчните материали за екологично изхвърляне.

Гаранция и сервиз

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е проверен добросъвестно преди доставката.

Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. В гаранционен случай се свържете по телефона с вашия сервиз. Само по този начин може да се осигури безплатното изпращане на вашата стока.

Даването на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. ключове или акумулаторни батерии. Продуктът е предназначен единствено за домашна, а не за професионална употреба.

При непозволена и неправилна употреба, при прилагане на сила или интервенции, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада. Законните ви права не се ограничават от тази гаранция.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията.
Това важи и за сменени и ремонтирани части.
За евентуалните, налични още при закупуването
повреди и недостатъци трябва да се съобщи
веднага след разопаковането, но най-късно два
дена след датата на закупуване. След като
изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да
се заплащат.

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 96113

Работно време на горещата линия:

понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч.

(централноевропейско време)

Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis	Seite
Einleitung	32
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	32
Lieferumfang	32
Gerätebeschreibung	32
Technische Daten	32
Sicherheitshinweise	33
Auspacken	34
Aufstellen	34
Bedienen	34
Mixaufsatz befüllen und montieren.....	34
Geschwindigkeitsstufe wählen.....	34
Einfüllen im Betrieb.....	35
Mixaufsatz abnehmen.....	35
Nützliche Hinweise	35
Rezepte	36
Bananen-Shake.....	36
Vanille-Shake.....	36
Cappuccino-Shake.....	36
Tropical-Mix.....	36
Nuss-Nougat-Shake.....	36
Möhren-Shake.....	36
Johannisbeer-Mix.....	36
Hawaii-Shake.....	37
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix.....	37
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho).....	37
Reinigen	37
Mixaufsatz reinigen.....	38
Motorblock reinigen.....	39
Nach dem Reinigen.....	39
Aufbewahren	39
Entsorgen	39
Garantie und Service	39
Importeur	40

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.

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.

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.

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.

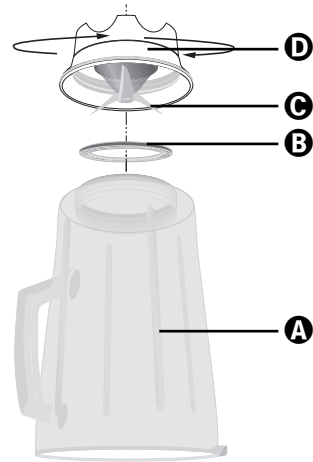
Mixaufsatz reinigen

- ⇒ 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 · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

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

IAN 96113