

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BLENDER SSM 550 C1

GB IE

BLENDER

Operating instructions

DK

BLENDER

Betjeningsvejledning

SE

MIXER

Bruksanvisning

DE AT CH

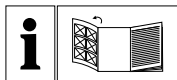
STANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 96113

SE DK





GB IE

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

SE

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

DK

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

DE AT CH

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	11
DK	Betjeningsvejledning	Side	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	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  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  and never reach into the mixer jug . The cutters  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:

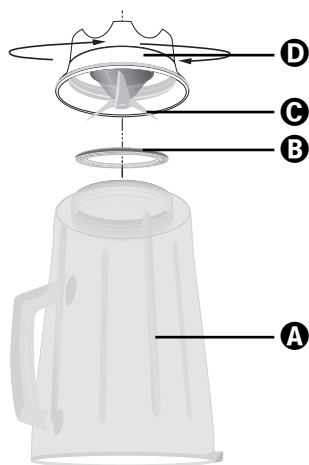
If you clean the liquidiser directly after use, you can often achieve a satisfactory and hygienic level of cleaning with the following alternative:

- ⇒ 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.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 96113

Hotline availability:

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Innehållsförteckning	Sidan
Inledning	12
Föreskriven användning	12
Leveransens omfattning	12
Beskrivning	12
Tekniska data	12
Säkerhetsanvisningar	13
Uppackning	14
Uppställning	14
Användning	14
Fylla på och montera mixerbehållaren.....	14
Välja hastighet.....	14
Påfyllning under drift.....	15
Ta av mixerbehållaren.....	15
Användbara tips	15
Recept	16
Bananshake	16
Vaniljshake	16
Cappucinoshake	16
Tropisk mix	16
Nötnougatshake.....	16
Morotsshake	16
Svartvinbärsmix	16
Hawaiiishake	17
Fruktig ananas-jordgubbs-mix	17
Kall andalusisk soppa (gazpacho)	17
Rengöring	17
Rengöra mixerbehållaren	18
Rengöra motorblocket	19
Efter rengöringen	19
Förvaring	19
Kassering	19
Garanti & Service	19
Importör	20

MIXER

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt. Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaserering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här apparaten är avsedd för ...

- att blanda, mosa och röra livsmedel samt för att krossa isbitar,
- att bearbeta livsmedel i de mängder som brukar förekomma i privata hushåll och endast i torra utrymmen i privata hem.

Den här produkten är inte avsedd för att...

- att hacka sönder hårda livsmedel, som t ex nötter, kärnor, stora korn eller stjälkar,
- att bearbeta andra material än livsmedel,
- att användas yrkesmässigt eller industriellt,
- att användas i fuktig miljö eller utomhus,
- bearbeta het/kokande vätska.

Använd endast de tillbehör och reservdelar som är anpassade till apparaten. Andra delar kanske inte passar tillräckligt bra eller kanske inte är tillräckligt säkra!

Leveransens omfattning


Kontrollera att leveransen är komplett när du packat upp apparaten. I leveransen ingår:

- 1 st. motorblock, med elkabel och kontakt
- 1 st. mixerbehållare med fast monterade knivar
- 1 st. lock
- 1 st. lock till påfyllningsöppning
- 1 st. bruksanvisning

Beskrivning

- 1 Lock till påfyllningsöppning
- 2 Lock
- 3 Mixerbehållare
- 4 Knivar
- 5 Brytare
- 6 Elkabel
- 7 Motorblock
- 8 Kabelvinda
- 9 Skala

Tekniska data

Nominell spänning: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominell effekt: 550 Watt
Max. påfyllningsmängd: 1,75 l
Skyddsklass : II 
Kontinuerlig driftkapacitet: 3 minuter

Drifttiden anger hur länge apparaten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den angivna tiden har gått måste apparaten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn har svalnat till rumstemperatur.

Säkerhetsanvisningar

⚠ För att undvika risken för livsfarliga elchocker:

- Du får absolut inte doppa ner motorblocket, el-kabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
- Apparaten får endast användas i torra utrymmen, aldrig utomhus eller i fuktig miljö.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när apparaten används. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att inte utsätta dig för onödiga risker.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du använt apparaten färdigt. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i apparaten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Kontrollera alltid att apparaten är i felfritt skick innan du använder den. Apparaten får inte användas om den har uppenbara skador, särskilt på motorblock och glasbehållaren.
- Dra genast ut kontakten om det uppstår konstiga ljud eller ovanlig lukt eller om du märker att något annat är fel.

⚠ För att undvika överhettning och eldsvåda:

- Använd inte apparaten i direkt solljus eller i närheten av andra apparater och föremål som avger värme.
- Fyll aldrig mixerbehållaren med kokande vätskor! Låt dem svalna till ljummen temperatur först. Annars kan apparaten överhettas så att glasbehållaren spricker!
- Sätt aldrig på apparaten när den är tom, dvs. utan ingredienser i mixerbehållaren.

⚠ För att undvika olyckor och skador:

- Stick aldrig in händerna i mixerbehållaren, särskilt inte om mixern är påkopplad. Knivarna är mycket vassa!
- Öppna inte locket när apparaten är påkopplad. Då kan innehållet i behållaren spruta ut ur behållaren med hög hastighet!
- Stick aldrig in bestick, slevar eller liknande föremål i mixerbehållaren när apparaten är påkopplad. Det finns risk för allvarliga personsador om föremålet kommer i kontakt med de snabbt roterande knivarna!
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påkopplad så att du kan reagera direkt om det uppstår en farlig situation.
- Låt aldrig personer (inklusive barn) som av fysiska, sensoriska eller mentala skäl eller på grund av bristande erfarenhet och kunskap inte kan använda apparater på ett säkert sätt använda den här apparaten utan att de först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.

Uppackning

- Ta bort alla delar av förpackningen och all skyddsfolie från apparaten. Ta vara på förpackningen så att du kan använda den om du skulle behöva skicka iväg apparaten, t ex för en reparation.
- Försäkra dig om att apparaten, kabeln, kontakten samt alla tillbehör och delar är i felfritt skick innan du börjar använda apparaten.
- Rengör alla delar av mixern innan du använder den första gången (se kapitel "Rengöring").

Uppställning

När du rengjort alla delar så som beskrivs under "Rengöring":

⇒ Ställ apparaten så ...

- att kabeln ⑥ kan dras genom öppningen på baksidan,
- att du omedelbart kan dra ut kontakten vid nödsituationer,
- så att den står stabilt och inte kan glida och så att sugkopporna fäster ordentligt så att apparaten inte kan välta av vibrationerna,
- att kabeln ⑥ inte är i vägen så att apparaten kan välta för att man råkar dra i den.

Användning

⚠ **Varning!**

Motorn stängs av så snart mixerbehållaren ③ tas bort från motorblocket ⑦. Då kanske man glömmer att apparaten fortfarande är påkopplad. Då kan motorn starta så snart mixerbehållaren ③ sätts på igen:

Därför:

- Ska du inte sätta kontakten i uttaget förrän locket satts på den fyllda, monterade mixerbehållaren ③.
- Ska du försäkra dig om att apparaten är avstängd eller kontakten dragits ut innan du monterar behållaren.
- Ska du först stänga av apparaten, dra ut kontakten och vänta tills motorn stannat helt innan du tar av mixerbehållaren ③.

Fylla på och montera mixerbehållaren

⇒ Lyft av mixerbehållaren ③ från motorblocket ⑦ och ta av locket ②.

⇒ Fyll mixerbehållaren ③ och tryck sedan fast locket ② på behållaren ③ igen. Kontrollera att mixertillsatsens ③ pip är stängd.

⇒ Sätt sedan det lilla locket ① över öppningen i behållarens lock och vrid medsols för att skruva fast det.

⇒ Sätt den fyllda och stängda mixerbehållaren ③ på motorblocket ⑦. Vrid behållaren ③ en aning tills det går att trycka ner den. Motorn kan bara starta om mixerbehållaren ③ sitter helt rätt på motorblocket.

Välja hastighet

När mixerbehållaren ③ fyllts och sitter ordentligt fast på motorblocket ⑦ kan du sätta på apparaten.

⇒ Sätt brytaren 5 på ...

- **steg 1 - 3**

för flytande och halvfasta livsmedel, för att blanda, mosa och röra

- **steg 3 - 5**

för att bearbeta fastare livsmedel eller för att hacka

- **Taso Ice Crush / Clean**

Kort, kraftig pulsdraft, t ex för att krossa isbitar eller för rengöring. Kytkin 5 ei lukitu tähän asentoon, jotta moottori ei ylikuormitu. Pidä kytkin 5 siksi vain lyhyesti tässä asennossa.

i Ohje

Täytä sekoiinosaan 3 korkeintaan 180 g jääpaloja. Muuten laite ei hienonna jääpaloja ihanteellisesti.

Påfyllning under drift

⚠ Varning!

Om du vill fylla på mixerbehållaren med någonting medan den arbetar får du bara göra det genom påfyllningsöppningen 1.

- Öppna absolut inte locket 2. Då kan innehållet i behållaren spruta ut ur behållaren med hög hastighet!
- Stick aldrig in bestick, slevar eller liknande föremål i mixerbehållaren 3 när apparaten är påkopplad. Det finns risk för allvarliga personskador om föremålet kommer i kontakt med de snabbt roterande knivarna 4!

För att kunna fylla på mixern när den arbetar ...

⇒ skruvar du loss locket 1 över påfyllningsöppningen genom att vrida motsols och tar av det.

⇒ Fyll i ingredienserna.

⇒ Sätt sedan tillbaka locket 1 över öppningen igen och skruva fast det genom att vrida medsols.

Ta av mixerbehållaren

När innehållet i mixerbehållaren bearbetats färdigt:

⇒ Sätter du först brytaren 5 på läge Av (OFF) och drar ut kontakten.

⇒ Vänta tills motorn stannat innan du lyfter mixerbehållaren 3 rakt upp för att ta av den. Du behöver inte vrida på behållaren 3 för att kunna ta av den.

Användbara tips

- För att få så bra resultat som möjligt när du mosar fasta ingredienser ska du bara tillsätta små portioner i taget och inte hälla 3 i allt på samma gång.
- När du ska bearbeta fasta ingredienser ska du skära upp dem i mindre bitar (2 - 3 cm) först.
- När du ska mixa flytande ingredienser ska du först fylla i en liten mängd i mixerbehållaren. Tillsätt sedan lite vätska i taget genom öppningen i locket.
- Om du lägger handen ovanpå det stängda locket när mixern arbetar står den stabilare.
- När man ska röra fasta eller tjockflytande ingredienser kan det vara bra att använda pulsdraft för att knivarna 4 inte ska fastna.

i Observera

Använd inte apparaten för att finmala grovsalt, råsocker eller vitt socker, t ex för att göra florsocker.

Recept

Bananshake

2 bananer

ca 2 msk socker (beroende på hur mogna bananerna är och din personliga smak)

1/2 liter mjölk

Lite citronsaft

Skala bananerna och mosa dem på steg 2. Tillsätt mjölken lite i taget och därefter socker och citronsaft. Mixa allt till en jämn smet. Serveras iskall.

Vaniljshake

1/4 liter mjölk

250 g vaniljglass

1,25 dl isbitar

1 1/2 tsk socker

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean. Tillsätt sedan övriga ingredienser i mixern. Mixa allt till en jämn smet. Mixa allt på läge 2 tills vätskan blir slät.

Cappucinoshake

0,65 dl kall espresso (eller jättestarkt kaffe)

0,65 dl mjölk

15 g socker

0,65 dl vaniljglass

1 dl krossad is

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean. Tillsätt espresso, mjölk och socker. Mixa allt på steg 2 tills sockret lösts upp. Tillsätt sist vaniljglassen och mixa snabbt på steg 1.

Tropisk mix

1,25 dl ananasjuice

0,6 dl papayajuice

0,5 dl apelsinjuice

1/2 liten burk persikor i egen juice

1,25 dl isbitar

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean.

Häll alla ingredienserna i mixern och mixa på steg 3.

Nötougatshake

1/2 liter mjölk

200 g nötougatcreme

1 kula vaniljglass

0,5 dl grädde

Blanda allt i mixern på steg 3 till en jämn smet.

Morotsshake

3 dl äppeljuice

5 dl morotssaft

4 msk olja (vetegrodds- eller rapsolja)

4 msk citronsaft

Malen ingefära

Peppar

Häll äppeljuice, olja och citronsaft i mixern och blanda allt på steg 2. Tillsätt sedan morotssaften och mixa på steg 2. Smaka av med ingefära och peppar.

Svartvinbärsmix

2 tsk honung

2 bananer

1/4 liter kärnmjölk

1/4 liter svartvinbärssaft

Häll alla ingredienserna i mixern och mixa på steg 3.

Hawaiiishake

4 bananer
1/4 liter ananasjuice
1/2 liter mjölk
2 msk honung
1/4 liter rom

Skala bananerna och mosa dem på steg 2. Tillsätt de övriga ingredienserna och blanda på steg 1.

Fruktig ananas-jordgubbs-mix

2,5 dl ananasjuice
200 g jordgubbar
3 dl äppeljuice
4 isbitar

Krossa isbitarna på steg Ice Crush/Clean. Skölj och rensa jordgubbarna. Mosa dem på steg 2. Tillsätt sedan övriga ingredienser och mixa på steg 1.

Kall andalusisk soppa (gazpacho)

1/2 gurka
1 biffomat
1 grön paprika
1/2 lök
1 vitlöksklyfta
1/2 fralla
1/2 tsk salt
1 tsk rödvinsvinäger
1 msk olivolja

Skär upp grönsakerna i ca 2 cm stora bitar. Tillsätt först tomaten och sedan gurkan i mixern. Mosa på steg 3. Tillsätt de övriga ingredienserna och mosa/blanda allt på steg 3 tills soppan är jämn och slät. Servera soppan med bröd.

Information

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter.


Information

Laktosintoleranta kan använda laktosfri mjölk. Tänk då på att laktosfri mjölk är något sötare än vanlig.

Rengöring

Akta!

Innan du rengör mixern och dess delar:

- Försäkra dig om att apparaten är avstängd och att kontakten dragits ut.
-  Du får absolut inte doppa ner motorblocket **7** i vatten eller andra vätskor. Då finns risk för livsfarliga elchocker och för att apparaten skadas.
- Öppna aldrig apparatens hölje. Då kan du få en livsfarlig elchock.
- Demontera aldrig knivarna **4** och stoppa aldrig in händerna i behållaren **3**. Knivarna **4** är mycket vassa!
- Använd inga lösnings- eller slipande medel på plastytorna. Då kan de skadas.

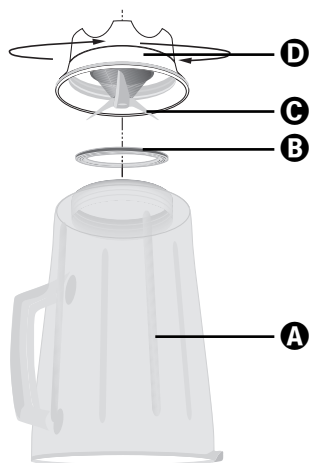
Rengöra mixerbehållaren

- ⇒ Rengör bara mixerbehållaren **3** med en långskaftad diskborste så att du inte skadar dig på knivarna **4**.
- ⇒ Om smutsen är svår att få bort kan behållaren **3** också diskas i maskin. Ta då alltid först av mixerkannan **3**, så som beskrivs nedan.
- ⇒ Rengör locket **2** till behållaren och påfyllningssöppningen **1** i diskmaskinen eller handdiska dem.

Om du rengör mixern direkt efter användningen blir den för det mesta tillräckligt ren på följande sätt:

- ⇒ Fyll mixern **3** med 750 ml vatten och tillsätt några droppar diskmedel. Stäng locket **2** och sätt mixern **3** på motorblocket **7**. Sätt kontakten i uttaget och tryck på Ice Crush/Clean några gånger så att kniven **4** plöjer igenom vattnet på maximalt varvtal. Skölj sedan ur mixern **3** noga med rent vatten tills alla spår av diskmedlet försvinner.

Om smutsen inte lossnar kan du ta av behållarens **3** underdel av plast med knivarna **4** från glasdel **A**:



- A** Glasdel
- B** Tätningsring
- C** Kniv
- D** Plastdel

- ⇒ Ta av mixerbehållaren **3** från motorblocket **7**.
- ⇒ Skruva mixerbehållarens **3** plastdel **D** motsols för att lossa den från behållarens **3** glasdel **A**.

⚠ Akta!

Var försiktig när du handskas med knivarna **C**. De är mycket vassa. Risk för personskador!

- ⇒ Handdiska båda delarna noga med vatten och mildt diskmedel eller rengör dem i diskmaskinen.
- ⇒ Skruva fast mixerbehållarens **3** plastdel **D** på glasdel **A** igen. Glöm inte att sätta dit tätningsringen **B**.

Rengöra motorblocket

- ⇒ Använd en torr eller möjligtvis något fuktig trasa för att torka av plasthöljet.
- ⇒ Kontrollera alltid så att kontakten i fästet för mixer-kannan ❸ inte blockeras av matrester och smuts när du rengör apparaten. Om det inte går att ta bort smutsen med hörnet av ett papper ska du kontakta kundtjänst. Använd absolut inte några hårda föremål för att försöka ta bort smuts, då kan kontakten skadas.
- ⇒ Om mixern blir smutsig på undersidan ska du bara torka av den med en torr trasa eller en damppensel. Akta så att du inte petar in smuts i ventilationsöppningarna.

Efter rengöringen

Låt alla delar torka ordentligt innan du sätter ihop och använder mixern igen.

Förvaring

- ⇒ Om du inte ska använda mixern under en längre tid ska du rengöra den extra noga (se kapitel Rengöring).
- ⇒ Vira kabeln ❹ runt kabelvindan ❺ under motorblocket ❷.
- ⇒ Förvara mixern på ett svalt, torrt ställe.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna. Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2012/19/EU.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti & Service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt. Garantin gäller bara för bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garanti tiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garanti tiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 96113

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 96113

Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 - 20.00 (CET)

Importör

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

INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Indledning	22
Bestemmelsesmæssig anvendelse	22
Medfølger ved køb	22
Beskrivelse af bordblenderen	22
Tekniske data	22
Sikkerhedsanvisninger	23
Udpakning	24
Opstilling	24
Betjening	24
Påfyldning og montering af kanden.....	24
Valg af hastighedstrin.....	25
Påfyldning under funktion.....	25
Aftagning af blenderkanden.....	25
Nyttige tips	25
Opskrifter	26
Banan-shake.....	26
Vanille-shake.....	26
Cappucino-shake.....	26
Tropical-mix.....	26
Nødde-nougat-shake.....	26
Gulerods-shake.....	26
Solbær-mix.....	26
Hawaii-shake.....	27
Lækker ananas-jordbær-mix.....	27
Andalusisk kold suppe (gazpacho).....	27
Rengøring	27
Rengøring af blenderkanden.....	28
Rengøring af motorblok.....	29
Efter rengøring.....	29
Opbevaring	29
Bortskaffelse	29
Garanti & Service	29
Importør	29

Blender

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Denne maskine er beregnet til ...

- blendning, purering og røring af fødevarer samt findeling af isterner (såkaldt "crushing"),
- mængder, som normalt bruges i private husholdninger, og endvidere er den kun beregnet til privat brug i tørre rum.

Dette produkter ikke beregnet til ...

- findeling af hårde fødevarer som f.eks. nødder, kerner, store korn eller stilke,
- forarbejdning af materialer, som ikke er fødevarer,
- anvendelse til erhvervmæssige eller industrielle formål,
- anvendelse i fugtige omgivelser eller udendørs,
- forarbejdning af varme/kogende væsker.

Brug kun tilbehør og reservedele, som er beregnet til denne maskine. Andre dele egner sig muligvis ikke til maskinen og er ikke sikre nok!

Medfølger ved køb

Kontrollér efter udpakning, at alle dele følger med.


Følgende skal forefindes:

- 1 x motorblok, med strømkabel og strømstik
- 1 x kande med fast monteret skærekniv
- 1 x låg
- 1 x påfyldningsdæksel
- 1 x betjeningsvejledning

Beskrivelse af bordblenderen

- 1 Påfyldningslåg
- 2 Låg
- 3 Blenderkande
- 4 Knive
- 5 Afbryder
- 6 Strømledning
- 7 Motorblok
- 8 Kabelopvikling
- 9 Skala

Tekniske data

Nominel spænding:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominel effekt:	550 W
Maks. påfyldningsmængde:	1,75 l
Beskyttelsesklasse:	II 
Korttidsdrift:	3 minutter

Korttidsdriften angiver, hvor længe man kan bruge maskinen, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne tid for korttidsdrift skal maskinen slukkes, indtil motoren er kølet ned til rumtemperatur.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ For at undgå livsfare på grund af elektrisk stød:

- Sørg for, at motorblokken, strømkablet eller strømstikket aldrig dypes ned i vand eller andre væsker.
- Brug kun maskinen i tørre rum, aldrig udendørs eller i fugtige omgivelser.
- Sørg for, at el-ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke klemmes eller på anden måde beskadiges.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en reparatør, så farlige situationer undgås.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for maskinen, da der stadig er spænding på maskinen, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, at maskinen er i fejlfri stand, inden du bruger den første gang. Maskinen må ikke anvendes, hvis der kan ses skader på især motorblokken eller blenderkanden af glas.
- Træk straks strømstikket ud af stikkontakten, hvis du mærker usædvanlig støj eller lugt, eller hvis du bliver opmærksom på, at maskinen ikke fungerer rigtigt.

⚠ Sådan undgår du fare for overophedning og brandfare:

- Brug ikke maskinen på steder, hvor solen skinner direkte på den, eller i nærheden af apparater, der udvikler varme.
- Fyld aldrig kogende væske i blenderkanden! Lad først væsken køle ned til håndvarm temperatur. Ellers kan maskinen overophedes og blenderens glaskande sprænges!
- Brug aldrig maskinen, når den er tom – altså uden ingredienser i blandebeholderen.

⚠ Sådan undgår du fare for uheld og personskader:

- Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden og slet ikke, når den er i funktion. Knivene er ekstremt skarpe!
- Åbn ikke låget, når maskinen er i brug. Ellers kan fødevarer slynges ud med høj hastighed!
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse dele rører ved knivene, som drejer sig meget hurtigt!
- Lad ikke maskinen køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.
- Denne maskine må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan maskinen anvendes.
- Der skal holdes opsyn med børn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.

Udpakning

- Fjern alle emballeringsdele eller beskyttelsesfolier fra maskinen. Opbevar emballagen for at beskytte maskinen under opbevaring eller for at sende maskinen ind f.eks. til reparation.
- Før du anvender maskinen, skal du kontrollere, at maskinen, ledningen og stikket samt alle tilbehørsdele og maskindele er uden skader.
- Rengør omhyggeligt alle dele, før maskinen bruges første gang. (se "Rengøring").

Opstilling

Når du har rengjort alle dele som beskrevet under "Rengøring":

⇒ Stil maskinen, så ...

- så ledningen **6** føres gennem åbningen på bagsiden,
- du hurtigt kan få fat i strømstikket, så du kan trække det ud af stikkontakten i tilfælde af fare,
- Den står stabilt og skridsikkert, og sugekopperne sidder godt fast, så vibrationerne ikke kan få blenderen til at vælte,
- ledningen ikke ligger **6** på arbejdspladsen, så maskinen kan vælte, fordi der trækkes i ledningen.

Betjening

⚠ **Advarsel!**

Motoren slukkes, så snart blenderkanden **3** fjernes fra motorblokken **7**. Derved kan man overse, at maskinen stadig er tændt. Når kanden sættes på igen, starter motoren op, uden at du regner med det:

Derfor:

- Sæt først strømstikket i stikkontakten, når blenderkanden **3** er fyldt op og sat på.
- Kontrollér altid, at maskinen er slukket eller strømstikket trukket ud, før du sætter kanden på.
- Sluk først, træk strømstikket ud, og vent, indtil motoren står stille, før du tager kanden **3** af.

Påfyldning og montering af kanden

⇒ Tag mixerdelen **3** af motorblokken **7**, og fjern låget **2**.

⇒ Fyld mixerdelen **3**, og sæt derefter låget **2** fast på mixerdelen **3** igen. Sørg for, at hældetuden på mixerdelen **3** er lukket.

⇒ Sæt påfyldningslåget **1** ned i lågets åbning, og luk det ved at dreje i urets retning.

⇒ Sæt den fyldte og lukkede kande **3** på motorblokken **7**. Drej kanden **3** let, til du kan trykke den ned. Motoren kan kun starte, hvis kanden **3** er sat rigtigt på.

Valg af hastighedstrin

Når kanden ❸ er fyldt og står lukket på motorblokken ❷, kan du tænde for maskinen.

⇒ Stil kontakten ❺ på ...

- trin 1 - 3

for flydende eller mellemfaste fødevarer, som skal blendes, pureres eller røres

- trin 3 - 5

for fastere fødevarer eller for at findele

- Stufe Ice Crush/Clean

for kort, kraftig impulsfunktion, f.eks. knusning af isterninger eller til rengøring. Kontakten ❺ låses ikke i denne stilling, så motoren ikke overbelastes. Hold derfor kun kontakten ❺ kortvarigt på denne stilling.

❗ Bemærk

Fyld mixerdelen ❸ maksimalt med 180 g isterninger. Ellers finder apparatet ikke isterningerne optimalt.

Påfyldning under funktion

⚠ Advarsel!

Hvis du vil fylde på, mens maskinen er i gang, må du kun gøre det ved at åbne påfyldningslåget ❶, som er beregnet til dette.

- Åbn aldrig låget ❷. Fødevarerne kan flyve ud med høj hastighed!
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden ❸, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene ❹, som drejer sig meget hurtigt!

For at kunne fylde på, mens maskinen er i gang, skal du ...

⇒ dreje påfyldningslåget ❶ mod urets retning og tage det af.

⇒ Udfyld ingredienser.

⇒ Sætte påfyldningslåget ❶ på igen i lågets åbning og dreje det i urets retning.

Aftagning af blenderkanden

Når du er færdig med bearbejdningen af de påfyldte fødevarer:

⇒ Stil altid først kontakten ❺ på slukstillingen ("OFF"), og træk strømskikket ud.

⇒ Vent, indtil motoren står stille, før du løfter kanden ❸ lige op og af. Du behøver ikke at dreje blenderkanden ❸.

Nyttige tips

- For at opnå de bedste resultater ved purering af faste ingredienser skal du kun tilsætte små portioner ad gangen i stedet for at fylde en stor mængde i på én gang ❸.
- Hvis du vil forarbejde faste ingredienser, skal du skære dem i små stykker (2-3 cm).
- Når du blender flydende ingredienser, skal du først begynde med en lille mængde væske. Tilsæt derefter mere væske lidt efter lidt gennem åbningen i låget.
- Hvis du lægger hånden på den lukkede bordblender, mens den er i gang, kan du stabilisere maskinen.
- Hvis du vil røre faste eller meget tyktflydende levnedsmidler, kan det være en fordel at anvende impulsfunktionen, så skærekniven ❹ ikke sætter sig fast.

❗ Bemærk

Brug ikke maskinen til at fremstille f.eks. stødt melis ved at findele kogesalt, raffineret sukker eller hvidt sukker.

Opskrifter

Banan-shake

2 bananer
ca. 2 spsk. sukker (afhængigt af, hvor modne bananerne er og den personlig smag)
1/2 l mælk
1 stænk citronsaft

Skræl bananerne, og purer dem på trin 2. Tilsæt mælken lidt efter lidt og derefter sukkeret og citronsaften. Bland det hele, indtil det er ensartet flydende. Server shaken kølet med is.

Vanille-shake

1/4 l mælk
250 g vanilleis
125 ml isterninger
1 1/2 tsk sukker

Knus isterningerne på trinet Crush/Clean. Fyld resten af ingredienserne i blenderen. Bland det hele på trin 2, indtil der dannes en jævn væske.

Cappucino-shake

65 ml kold espresso (eller meget stærk kaffe)
65 ml mælk
15 g sukker
65 ml vanilleis
100 ml knuste isterninger

Knus isterningerne på trinet Crush/Clean. Tilsæt espressoen, mælken og sukkeret. Bland det hele på trin 2, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt til sidst vanilleisen, og bland det kort på trin 1.

Tropical-mix

125 ml ananassaft
60 ml papayasaft
50 ml appelsinsaft
1/2 lille dåse ferskner med saft
125 ml isterninger

Knus isterningerne på trinet Crush/Clean. Hæld alle ingredienserne i blenderen, og bland dem kort på trin 3.

Nødde-nougat-shake

1/2 l mælk
200 g nødde-nougat-creme
1 kugle vanilleis
50 ml fløde

Bland alle ingredienserne i blenderen på trin 3, til det hele er blandet godt.

Gulerods-shake

300 ml æblejuice
500 ml gulerodssaft
4 spsk olie (hvedekim- eller rapsolie)
4 spsk citronsaft
Stødt ingefær
Peber

Hæld æblejuice, olie og citronsaft i blenderen, og bland det hele på trin 2. Tilsæt derefter gulerodssaften, og bland det på trin 2. Smag så shaken til med stødt ingefær og peber.

Solbær-mix

2 tsk honning
2 bananer
1/4 l kærnemælk
1/4 liter solbærsaft

Hæld alle ingredienserne i blenderen, og bland dem på trin 3.

Hawaii-shake

4 bananer
1/4 l ananassaft
1/2 l mælk
2 spsk. honning
1/4 l rom

Skræl bananerne, og purer dem på trin 2. Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland dem på trin 1.

Lækker ananas-jordbær-mix

250 ml ananassaft
200 g jordbær
300 ml æblejuice
4 isterninger

Knus isterningerne på trinnet Crush/Clean. Vask jordbærerne, og fjern det grønne. Purer dem på trin 2. Tilsæt derefter resten af ingredienserne, og bland det hele på trin 1.

Andalusisk kold suppe (gazpacho)

1/2 agurk
1 stor tomat
1 grøn peber
1/2 løg
1 fed hvidløg
1/2 rundstyk
1 2 tsk. salt
1 tsk rødvinseddike
1 tsk olivenolie

Skær grønsagerne i ca. 2 cm store stykker. Hæld først tomatene og derefter agurkerne i blenderen. Purer det hele på trin 3. Hæld resten af ingredienserne i, og purer/bland det hele på trin 3, til det bliver til en ensartet suppe. Server med brød.

Bemærk

Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.

Bemærk

Ved intolerans over for laktose anbefales det at bruge laktosefri mælk. Tænk dog på, at laktosefri mælk er lidt sødere.

Rengøring

Forsigtig!

Før du rengør bordblenderen og dens dele:

- Kontrollér, at maskinen er slukket og stikket trukket ud.



Motorblokken **7** må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker. Herved opstår der livsfare på grund af elektrisk stød, og maskinen kan ødelægges.

- Åbn aldrig maskinens kabinet. Der kan opstå livsfare på grund af elektriske stød.
- Afmontér aldrig knivene **4**, og stik aldrig fingrene ned i blenderkanden **3**. Knivene **4** er ekstremt skarpe!
- Anvend ingen opløsnings- eller skuremidler til plastsiderne, da de kan beskadiges.

Rengøring af blenderkanden

- ⇒ Rengør kun blenderkanden **3** med en opvaskerbørste med langt skaft, så du ikke kommer til skade på knivene **4**.
- ⇒ Hvis snavset sidder meget fast, kan du rengøre blenderkanden **3** i opvaskemaskinen. Skil altid mixerdelen **3** ad som beskrevet senere.
- ⇒ Rengør låget **2** og påfyldningslåget **1** i opvaskemaskinen eller ved normal opvask.

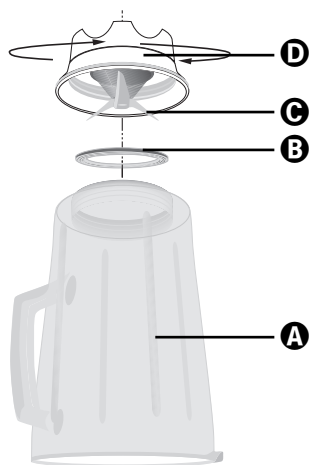
Hvis du rengør blenderen lige efter brug, kan du som regel rengøre den tilstrækkeligt hygiejnisk på følgende måde:

- ⇒ Fyld blenderdelen **3** med 750 ml vand, og tilsæt nogle dråber af et mildt opvaskemiddel. Luk låget **2**, og sæt blenderdelen **3** på motordelen **7**.

Sæt stikket i stikkontakten, og aktivér Ice Crush/Clean-funktionen nogle gange, så kniven **4** kører gennem vandet med højeste hastighed.

Skyl derefter blenderdelen **3** med rent vand, så sæberesterne fjernes helt.

Hvis snavset ikke løsner sig, kan du løsne blenderkandens **3** nederste plastdel med knivene **4** fra blenderkandens **3** glasdel:



- A** Glasdel
- B** Tætningsring
- C** Kniv
- D** Plastikdel

- ⇒ Tag blenderkanden **3** af motorblokken **7**.
- ⇒ Drej plastdelen **D** til mixerdelen **3** mod urets retning, så den kan løsnes fra mixerdelens **3** glasdele **A**.

⚠ **Obs!**

Behandl knivene **C** med forsigtighed. De er meget skarpe. Fare for personskader!

- ⇒ Rengør begge dele grundigt i mildt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
- ⇒ Sæt blenderkandens **3** plastdel **D** på blenderkandens **3** glasdel **A** igen. Sørg for, at tætningsringen **B** er sat ind.

Rengøring af motorblok

- ⇒ Brug en tør eller højst let fugtig klud for at rengøre plattsiderne.
- ⇒ Kontrollér, hver gang du rengør maskinen, at kontakten i blenderkandens ❸ holder ikke er blokeret af rester af snavs. Hvis eventuelle blokeringer ikke kan løsnes med hjørnet af et stykke papir, skal du henvende dig til vores kundeservice. Brug aldrig en hård genstand, da kontakten derved kan beskadiges.
- ⇒ Fjern udelukkende eventuelt snavs på undersiden af motorblokken ❶ med en tør klud eller en støvpensel. Sørg for, at der ikke kan komme noget som helst ind gennem ventilationsåbningerne i maskinen.

Efter rengøring

Lad alle dele tørre godt, før du samler bordblenderen og anvender den igen.

Opbevaring

- ⇒ Hvis du ikke anvender bordblenderen i længere tid, skal den rengøres grundigt (se kapitlet "Rengøring").
- ⇒ Vikl strømkablet ❹ omkring kabelopviklingen ❺ på motorblokkens ❷ bund.
- ⇒ Opbevar bordblenderen på et køligt, tørt sted.

Bortskaffelse



Kom under ingen omstændigheder afspilleren i det normale husholdningsaffald. Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf afspilleren hos et godkendt affaldsfirmat eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelle gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti & Service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervs-mæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garanti-perioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 96113

Åbningstid for hotline:

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

Importør

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.

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.

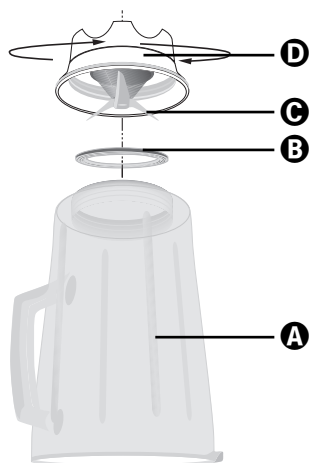
Mixaufsatz reinigen

- ⇒ 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 · Informationsstatus

Tilstand af information · Stand der Informationen:

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

IAN 96113