

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BLENDER SSM 550 D1

GB IE NI

BLENDER

Operating instructions

FR BE

BLENDER

Mode d'emploi

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

DK

BLENDER

Betjeningsvejledning

NL BE

BLENDER

Gebruiksaanwijzing

IAN 277069

DK
BE NL



GB IE NI

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

DK

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

FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
DK	Betjeningsvejledning	Side	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Disposal of the packaging	3
Appliance description	3
Technical details	3
Safety information	4
Unpacking	7
Setting up	7
Operation	8
Fitting and filling the blender attachment	8
Selecting the speed setting	8
Filling during operation	9
Removing the blender attachment	9
Recipes	10
Banana shake	10
Vanilla shake	10
Cappuccino shake	10
Tropical mix	11
Nut-nougat shake	11
Carrot shake	11
Blackcurrant mix	11
Hawaii shake	12
Fruity pineapple-strawberry mix	12
Andalusian cold soup (gazpacho)	12
Cleaning	13
Cleaning the blender attachment	13
Cleaning the motor unit	15
After cleaning	15
Storage	15
Appendix	15
Disposal of the device	15
Kompernass Handels GmbH warranty	16
Service	17
Importer	17



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for...

- mixing, pureeing and stirring foods as well as crushing ice cubes,
- normal household quantities and only in private households in dry rooms.

This appliance is not intended for...

- chopping hard food parts such as nuts, pits, large seeds or stalks,
- processing materials that are not foods,
- commercial or industrial use,
- use in damp environments or outside,
- processing hot/boiling liquids.

Use only accessories/replacement parts that are designed for this appliance. Other parts may not be adequately suitable or safe!

Package contents

Check the delivery for completeness after unpacking. Included in the delivery:

- Motor unit, with mains cable and plug
- Blender attachment with cutting blades
- Lid
- Measuring cap
- Operating instructions

Disposal of the packaging

The packaging protects the device from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



NOTE

- If possible, keep the original packaging of the device for the entire duration of the warranty period so that the device can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Appliance description

- ❶ Measuring cap
- ❷ Lid
- ❸ Blender attachment
- ❹ Cutting blades
- ❺ Switch
- ❻ Power cable
- ❼ Motor unit
- ❽ Cable retainer
- ❾ Scale

Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power	550 W
Max. fill volume	1.75 l
Protection class	II 
CO time	3 minutes
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO TIME

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the motor unit, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- ▶ Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in moist environments.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ Always remove the plug from the mains power socket after use. Switching the appliance off is not sufficient; it will remain live for as long as the plug is connected to the power socket.
- ▶ Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance may not be used if it shows signs of damage, especially to the motor unit or the glass blender attachment.
- ▶ Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance when it is in use or there is an evident malfunction.

RISK OF ELECTRIC SHOCK



Never immerse the motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the casing of the motor unit.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never insert your hand or fingers into the blender jug, especially while it is in use. The blades are extremely sharp!
- ▶ Do not open the lid while the appliance is in operation. Otherwise, food might be ejected at high speed!
- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender jug when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating blades!
- ▶ To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ Be careful when handling the appliance. The blades are very sharp!
- ▶ Take care when emptying the blender jug! The blades are very sharp!
- ▶ Take care when cleaning the appliance! The blades are very sharp!
- ▶ Switch the appliance off and pull out the mains plug before changing accessories or touching any parts that move during operation.
- ▶ Use the blender attachment only with the supplied motor unit!
- ▶ Ensure that the blender is switched off before removing it from the motor unit!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- ▶ Do not use the appliance in direct sunlight or in the immediate vicinity of appliances that produce heat.
- ▶ Never fill the blender attachment with boiling liquids or very hot foods! Allow these to cool down until they are lukewarm. Otherwise the appliance could overheat and the glass of the blender jug could shatter!
- ▶ Never operate the appliance when it is empty, in other words, without any ingredients in the blender attachment.

Unpacking

- Remove all packaging materials and protective films from the appliance. Keep the packaging so you can store the appliance safely or send it, e.g. for repair.
- Before starting to use the appliance, ensure that the appliance, the plug and the mains cable **6** are undamaged.
- Clean all of the blender's components carefully before first use (see "Cleaning").

Setting up

When all of the components have been cleaned as described in the section "Cleaning":

- Set up the appliance so...
 - the mains cable **6** is routed through the notch on the rear of the appliance,
 - that the plug can be reached at all times so it can be pulled out of the socket in case of danger,
 - it is stable and not in danger of slipping, so that the suction cups have a firm hold, so that the vibration does not tip over the appliance,
 - that mains cable **6** does not extend into the working area and cannot tip over the appliance by being pulled accidentally.

Operation

NOTE

The motor switches off automatically as soon as the blender attachment ③ is removed from the motor unit ⑦. In such cases it may be easy to forget that the machine is still switched on. The motor will then start unexpectedly as soon as the blender attachment ③ is fitted.

Therefore:

- 1) Do not plug in the appliance until the blender attachment ③ is filled, closed and fitted on the appliance.
- 2) Before fitting, always ensure that the appliance is switched off or the plug has been removed.
- 3) Switch off first, pull the plug out and wait until the motor has come to a standstill before removing the blender attachment ③.

Fitting and filling the blender attachment

- 1) Remove the blender attachment ③ from the motor unit ⑦ and remove the lid ②.
- 2) Fill the blender attachment ③ and then press down the lid ② firmly onto the blender attachment ③. Ensure that the pouring spout of the blender attachment ③ is also closed.
- 3) Place the measuring cap ① in the opening in the lid and close it by turning it clockwise.
- 4) Place the filled and closed blender attachment ③ on the motor unit ⑦. Turn the blender attachment ③ slightly until you can press it down. The motor cannot start until the blender attachment ③ is fitted flush.

Selecting the speed setting

Once the blender attachment ③ is filled and sitting completely closed on the motor unit ⑦, you can switch on the appliance:

Set the switch ⑤ to...

- **Level 1–3:** liquid or semi-liquid foods, for mixing, pureeing and stirring.
- **Level 3–5:** for more solid foods or for chopping.
- **Level Ice Crush/Clean:** for short, powerful pulse operation, e.g. for crushing ice cubes or cleaning. To prevent overloading the motor, the switch ⑤ will not click into place in this setting. Therefore, hold the speed switch ⑤ in this position only for short periods.

NOTE

- ▶ Do not fill the blender attachment **3** with more than 180 g of ice cubes. Otherwise, the appliance will not crush the ice cubes optimally.

Filling during operation

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never insert cutlery items or mixing tools into the blender attachment **3** when the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades **4**!
- ▶ Do not open the lid **2**. Food could fly out at high speed!

NOTE

- ▶ If you want to add a little extra while the appliance is running, use only the measuring cap **1** provided for this purpose.

To add food while the appliance is running...

- 1) Turn the measuring cap **1** anticlockwise and remove it.
- 2) Add the ingredients.
- 3) Then replace the measuring cap **1** in the opening in the lid and close it by turning it clockwise.

Removing the blender attachment

Once you have finished processing the food in the attachment:

- Always start by placing the switch **5** into the "OFF" position and pulling out the mains plug.
- Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender attachment **3** directly upwards. You do not need to turn the blender attachment **3** while doing this.
- To achieve the best results when pureeing solid ingredients, add only small portions to the blender attachment **3** instead of a large amount at once.
- If you are working with solid foods, cut them into small pieces (2–3 cm).
- When mixing liquid ingredients, start by adding small quantities of liquid. Add further liquid as required through the opening in the lid.

- You can stabilise the blender during operation by placing your hand on the closed lid.
- For stirring solid or very thick liquid foods, it can be useful to use the level Ice Crush/Clean to prevent the cutting blades ④ from blocking.

NOTE

- ▶ Do not use the appliance to reduce the grain size of cooking salt, refined sugar or white sugar. For instance, to make icing sugar.

Recipes

Banana shake

- 2 bananas
- Approx. 2 tablespoons of sugar (depending on how ripe the bananas are and personal taste)
- 1/2 litre of milk
- A splash of lemon juice

Peel and puree the bananas at level 2. Add the milk a little at a time, then the sugar and then the lemon juice. Blend everything until the liquid has a smooth consistency.

Serve the shake chilled.

Vanilla shake

- 1/4 litre of milk
- 250 g vanilla ice cream
- 125 ml ice cubes
- 1 1/2 teaspoons of sugar

Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. Add the remaining ingredients to the blender. Blend everything at level 2 until the liquid has a smooth consistency.

Cappuccino shake

- 65 ml cold espresso (or very strong coffee)
- 65 ml milk
- 15 g sugar
- 65 ml vanilla ice cream
- 100 ml crushed ice cubes

Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. Add the espresso, milk and sugar. Blend everything at level 2 until the sugar has dissolved. Finally, add the vanilla ice cream and blend at level 1 for a short time.

Tropical mix

- 125 ml pineapple juice
- 60 ml papaya juice
- 50 ml orange juice
- 1/2 small tin of peaches with juice
- 125 ml ice cubes

Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. Add all ingredients to the blender and blend everything at level 3.

Nut-nougat shake

- 1/2 litre of milk
- 200 g nut-nougat cream
- 1 scoop of vanilla ice cream
- 50 ml cream

Mix all the ingredients in the blender at level 3 until the mixture has a uniform consistency.

Carrot shake

- 300 ml apple juice
- 500 ml carrot
- 4 tablespoons of oil (wheat germ or rapeseed)
- 4 tablespoons of lemon juice
- Ginger powder
- Pepper

Add the apple juice, the oil and the lemon juice to the blender and blend at level 2. Then add all the carrot juice and blend everything at level 2. Add the ginger powder and pepper to taste.

Blackcurrant mix

- 2 teaspoons of honey
- 2 bananas
- 1/4 litre buttermilk
- 1/4 litre blackcurrant juice

Add all ingredients to the blender and blend everything at level 3.

Hawaii shake

- 4 bananas
- 1/4 litre pineapple juice
- 1/2 litre of milk
- 2 tbsp. honey
- 1/4 litre rum

Peel and puree the bananas at level 2. Then add the remaining ingredients and blend everything at level 1.

Fruity pineapple-strawberry mix

- 250 ml pineapple juice
- 200 g strawberries
- 300 ml apple juice
- 4 ice cubes

Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. Wash the strawberries and remove the leaves. Puree them at level 2. Then add the remaining ingredients and blend everything at level 1.

Andalusian cold soup (gazpacho)

- 1/2 cucumber
- 1 tomato
- 1 green pepper
- 1/2 onion
- 1 clove of garlic
- 1/2 white bread roll
- 1/2 teaspoon of salt
- 1 teaspoon of red wine vinegar
- 1 tablespoon olive oil

Chop the vegetables into pieces approx. 2 cm big. First add the tomato pieces and then the cucumber to the blender. Puree them at level 3. Then add the remaining ingredients and blend/stir everything at level 3 until you have a smooth soup.


Serve with bread.

NOTE

- ▶ These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to your personal taste.
- ▶ For people who are lactose-intolerant, we recommend using lactose-free milk. Take into account, however, that lactose-free milk is somewhat sweeter.

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
-  You must never immerse the motor unit **7** in water during cleaning or hold it under running water.
- ▶ Never open the appliance housing! Otherwise, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never insert your hand or fingers into the blender jug **3**.
- ▶ The cutting blades **4** are extremely sharp!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use solvents or abrasive cleaners to clean the plastic surfaces, as these can damage the surfaces.

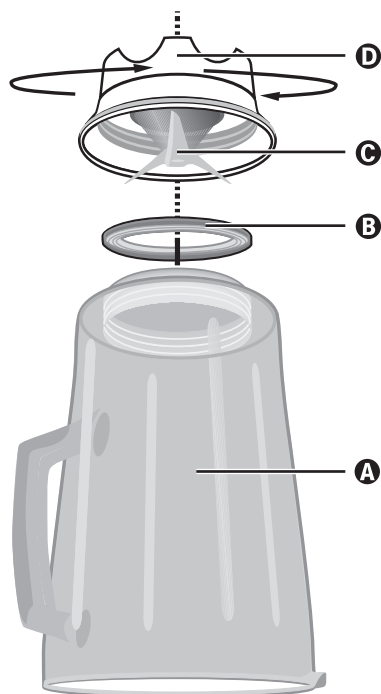
Cleaning the blender attachment

- Clean the blender attachment **3** only with a long-handled washing up brush to avoid injuring yourself on the cutting blades **4**.
- For stubborn residues, you can also wash the blender attachment **3** in the dishwasher. To do this, always remove the blender attachment **3**, as described later.
- Clean the lid **2** and the measuring cap **1** in the dishwasher or with your normal washing up.

If you clean the blender directly after use, you will usually achieve suitably hygienic cleaning results by using the following method:

- 1) Fill the blender attachment **3** with 750 ml of water and add a drop of washing up liquid. Close the lid **2** and place the blender attachment **3** onto the motor unit **7**.
- 2) Plug in the appliance and activate Ice Crush/Clean a couple of times so that the cutting blades **4** plough through the water at maximum speed.
- 3) Afterwards, rinse the blender attachment **3** with plenty of clear water to remove any washing up liquid residues.

If this does not remove the dirt, you can remove the lower plastic part of the blender attachment **3** with the cutting blades **4** from the glass part of the blender attachment **3**:



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

- 4) Remove the blender attachment **3** from the motor unit **7**.
- 5) Turn the plastic part **D** of the blender attachment **3** anticlockwise so that it can be removed from the glass part **A** of the blender attachment **3**.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Treat the cutting blades **C**/**4** with great care. They are extremely sharp! Risk of injury!
- 6) Clean both parts in a mild soap solution or in the dishwasher.
 - 7) Re-attach the plastic part **D** of the blender attachment **3** to the glass part **A** of the blender attachment **3**. Make sure the sealing ring **B** is inserted.

Cleaning the motor unit

- 1) Use a soft dry cloth (or a lightly moistened cloth) to clean the surface of the product.
- 2) After each cleaning, check that the contact switch in the attachment for the blender attachment **3** is not blocked by dirt residues. If you are unable to remove the blockage with the corner of a piece of paper, then please contact our customer service department. Do not use any hard objects as they can damage the contact switch.
- 3) Remove any contamination from the underside of the motor unit **7** only with a dry cloth or a dust brush. Ensure that nothing can get into the appliance through the ventilation openings.

After cleaning

Allow all parts to dry thoroughly before reassembling the blender and using it again.

Storage

- 1) If you plan not to use the appliance for a long period of time, clean it thoroughly (see section "Cleaning").
- 2) Wrap the mains cable **6** around the power cable retainer **8** on the base of the motor unit **7**.
- 3) Store the blender in a cool, dry location.

Appendix

Disposal of the device



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 277069

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

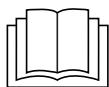
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Indledning	20
Anvendelsesområde	20
Pakkens indhold	20
Bortskaffelse af emballagen	21
Beskrivelse af produktet	21
Tekniske data	21
Sikkerhedsanvisninger	22
Udpakning	25
Opstilling	25
Betjening	26
Påfyldning og montering af blenderglas	26
Valg af hastighedstrin	26
Påfyldning under drift	27
Aftagning af blenderglas	27
Opskrifter	28
Banan-shake	28
Vanilje-shake	28
Cappucino-shake	28
Tropical-mix	29
Nødde-nougat-shake	29
Gulerods-shake	29
Solbærmix	29
Hawaii-shake	30
Frugt-mix af ananas/jordbær	30
Kold andalusisk suppe (gazpacho)	30
Rengøring	31
Rengøring af blenderglas	31
Rengøring af motordel	33
Efter rengøring	33
Opbevaring	33
Tillæg	33
Bortskaffelse af produktet	33
Garanti for Kompernass Handels GmbH	34
Service	35
Importør	35



Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger produktet første gang, og gem vejledningen til senere brug. Lad betjeningsvejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

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

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til ...

- blanding, purering og omrøring af fødevarer samt knusning af isterninger (såkaldt "crushing"),
- i normale mængder og kun i private husholdninger i tørre rum.

Dette produkt er ikke beregnet til ...

- findeling af hårde fødevarer såsom nødder, kerner, store korn eller stængler,
- forarbejdning af materialer, som ikke er fødevarer,
- anvendelse til kommercielle eller industrielle formål,
- anvendelse i fugtige miljøer eller udendørs,
- forarbejdning af varme/kogende væsker.

Brug kun tilbehørs- og reservedele, som er beregnet til dette produkt. Andre dele er muligvis ikke tilstrækkeligt egnede eller sikre!

Pakkens indhold

Kontrollér straks efter udpakning, at alle delene er leveret med. Pakken skal indeholde følgende:

- Motordel med ledning og stik
- Blenderglas med snittekniv
- Låg
- Doseringshætte
- Betjeningsvejledning

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Beskrivelse af produktet

- 1 Doseringshætte
- 2 Låg
- 3 Blenderglas
- 4 Snittekniv
- 5 Kontakt
- 6 Ledning
- 7 Motordel
- 8 Ledningsopvikling
- 9 Skala

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominel effekt	550 W
Maks. påfyldningsmængde	1,75 l
Beskyttelsesklasse	II 
Tid for korttidsdrift	3 minutter
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levnedsmiddelægte.

TID FOR KORTTIDSDRIFT

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

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

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

Motordelen må aldrig komme i kontakt med væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig hænderne ned i blenderglasset og slet ikke, når blenderen er i gang. Knivene er meget skarpe!
- ▶ Åbn ikke låget, mens produktet er i brug. Ellers kan fødevarer dele blive slynget ud ved høj hastighed!
- ▶ Hold aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderglasset, så længe produktet er i gang. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene, som roterer meget hurtigt!
- ▶ Lad ikke produktet køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.
- ▶ Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Vær forsigtig ved omgang med produktet. Knivene er meget skarpe!
- ▶ Vær forsigtig ved tømning af blenderglasset! Knivene er meget skarpe!
- ▶ Vær forsigtig ved rengøring af produktet! Knivene er meget skarpe!
- ▶ Sluk for produktet og træk stikket ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør eller griber fat i dele, der bevæger sig under drift.
- ▶ Brug kun blenderglasset sammen med den medfølgende motordel!
- ▶ Kontrollér altid, at blenderen er slukket, før du tager blenderglasset af motordelen!

OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke produktet i områder med direkte sollys eller varme-påvirkning fra varmeproducerende apparater.
- ▶ Fyld aldrig kogende væsker eller meget varme fødevarer i blenderglasset! Lad først væsken køle af til håndvarm temperatur. Ellers kan produktet blive overophedet, og blenderglasset kan springe!
- ▶ Brug aldrig produktet i tom tilstand, dvs. uden ingredienser i blenderglasset.

Udpakning

- Fjern alle emballagematerialer eller beskyttelsesfilm fra produktet. Gem emballagen for at opbevare produktet beskyttet eller for at kunne indsende det, f.eks. i tilfælde af reparationer.
- Før du bruger produktet, skal du sikre dig, at det er ubeskadiget, og det samme gælder for ledningen **6** med stik samt alle tilbehørs- og produktdele.
- Rengør omhyggeligt alle komponenter før første brug af blenderen (se "Rengøring").

Opstilling

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

- Stil produktet, så...
 - ledningen **6** går gennem udskæringen på bagsiden,
 - stikket er let tilgængeligt og hurtigt kan trækkes ud af stikkontakten i en nødsituation,
 - det står stabilt og skridsikkert, så sugekopperne har god kontakt, og produktet ikke vælter ved vibrationer,
 - ledningen **6** ikke befinder sig i arbejdsområdet, så produktet kan væltes, hvis der trækkes i ledningen ved en fejltagelse.

Betjening

BEMÆRK

Motoren slukker automatisk, så snart blenderglasset ③ tages af motordelen ⑦. Derved kan man let overse, at maskinen stadig er tændt. Motoren starter så pludseligt, når blenderglasset ③ monteres igen.

Derfor:

- 1) Sæt først stikket i kontakten, når blenderglasset ③ er fyldt og monteret i lukket tilstand.
- 2) Kontrollér altid før montering af blenderglasset, at produktet er slukket, eller at stikket er trukket ud.
- 3) Sluk først for produktet, træk derefter stikket ud og vent, indtil motoren står stille, før du tager blenderglasset ③ af.

Påfyldning og montering af blenderglas

- 1) Tag blenderglasset ③ af motordelen ⑦ og fjern låget ②.
- 2) Fyld blenderglasset ③ og tryk derefter låget ② fast på blenderglasset ③. Sørg for, at hældetuden på blenderglasset ③ er lukket.
- 3) Sæt doseringshætten ① i lågets åbning, og skru den på med uret.
- 4) Sæt det fyldte og lukkede blenderglas ③ på motordelen ⑦. Drej blenderglasset ③ lidt, indtil det kan trykkes ned. Blenderglasset ③ skal være i niveau, før motoren startes.

Valg af hastighedstrin

Når blenderglasset ③ er fyldt og står fuldstændig lukket på motordelen ⑦, kan du tænde for produktet:

Stil kontakten ⑤ på ...

- Trin 1-3: til flydende eller mellemfaste fødevarer, til blanding, purering og omrøring.
- Trin 3-5: til fastere fødevarer og findeling.
- Trin Ice Crush/Clean: til kort, kraftig impulsdrift, f.eks. til knusning af is-terninger eller til rengøring. Kontakten ⑤ låser ikke fast i denne position, da det kan overbelaste motoren. Hold derfor kun kontakten ⑤ i denne position i et kort øjeblik.

BEMÆRK

- ▶ Fyld maksimalt 180 g isterninger i blenderglasset **3**. Ellers finder produktet ikke isterningerne optimalt.

Påfyldning under drift

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Hold aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderglasset **3**, så længe produktet er i gang. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved snitteknivene **4**, som roterer meget hurtigt!
- ▶ Åbn under ingen omstændigheder låget **2**. Fødevarer kan slynges ud ved høj hastighed!

BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil fylde ingredienser på under drift, må du kun åbne den dertil beregnede doseringshætte **1**.

For at kunne hælde ingredienser i under drift ...

- 1) Skru doseringshætten **1** af mod uret, og tag den op.
- 2) Hæld ingredienserne i.
- 3) Sæt derefter doseringshætten **1** i lågets åbning igen, og skru den i med uret.

Aftagning af blenderglas

Når bearbejdningen af de påfyldte fødevarer er afsluttet:

- Stil altid først kontakten **5** i slukket position ("OFF"), og træk stikket ud.
- Vent, indtil motoren står stille, før du tager blenderglasset **3** lige op og af. Det er ikke nødvendigt at dreje blenderglasset **3**.
- For at opnå optimalt resultat ved bearbejdning af faste ingredienser, skal disse hældes i blenderglasset **3** lidt efter lidt i små portioner - lad være med at hælde en større mængde i glasset på én gang.
- Når du bearbejder faste ingredienser, skal de skæres i mindre stykker (2-3 cm).
- Ved blanding af flydende ingredienser skal du først starte med en lille mængde væske. Tilsæt derefter lidt efter lidt mere væske gennem åbningen i låget.
- Hvis du lægger hånden oven på det lukkede blenderglas, mens produktet kører, sikrer du, at produktet står stabilt.
- Ved omrøring af faste eller meget tykflydende fødevarer kan det være gavnligt at bruge trinnet Ice Crush/Clean for at forhindre, at snittekniven **4** sætter sig fast.

BEMÆRK

- ▶ Brug ikke produktet til findeling af salt, puddersukker eller stødt melis. F.eks. til fremstilling af flormelis.

Opskrifter

Banan-shake

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

Skræl bananerne, og purér dem på trin 2. Tilsæt lidt efter lidt mælken, derefter sukkeret og citronsaften. Bland det hele, indtil der dannes en ensartet væske.

Servér banan-shaken afkølet.

Vanilje-shake

- 1/4 l mælk
- 250 g vaniljeis
- 125 ml isterninger
- 1 1/2 tsk. sukker

Knus isterningerne på trin 1 Ice Crush/Clean. Hæld de øvrige ingredienser i blenderglasset. 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 vaniljeis
- 100 ml knuste isterninger

Knus isternerne på trinnet Ice Crush/Clean. Tilsæt espressoen, mælken og sukkeret. Blend det hele på trin 2, indtil sukkeret er opløst.

Til sidst tilsættes vaniljeisen, og der blandes kortvarigt på trin 1.

Tropical-mix

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

Knus isternerne på trinnet Ice Crush/Clean. Hæld alle ingredienserne i blenderglasset, og bland dem på trin 3.

Nødde-nougat-shake

- 1/2 l mælk
- 200 g nødde-/nougatcreme
- 1 kugle vaniljeis
- 50 ml fløde

Bland alle ingredienser i blenderen på trin 3, indtil det hele er ensartet blandet.

Gulerods-shake

- 300 ml æblejuice
- 500 ml gulerodssaft
- 4 spsk. olie (hvedekims- eller rapsolie)
- 4 spsk. citronsaft
- Ingefærpulver
- Peber

Hæld æblejuicen, olien og citronsaften i blenderglasset og bland det hele på trin 2. Tilsæt gulerodssaften, og bland det hele på trin 2. Tilsmag shaken med ingefærpulver og peber.

Solbærmix

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

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

Hawaii-shake

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

Skræl bananerne, og purér dem på trin 2.

Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland det hele på trin 1.

Frugt-mix af ananas/jordbær

- 250 ml ananassaft
- 200 g jordbær
- 300 ml æblejuice
- 4 isterninger

Knus isterningerne på trinnet Ice Crush/Clean. Vask jordbærrene, og fjern det grønne. Purér dem på trin 2. Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland det hele på trin 1.

Kold andalusisk suppe (gazpacho)

- 1/2 agurk
- 1 bøftomat
- 1 grøn peber
- 1/2 løg
- 1 fed hvidløg
- 1/2 kuvertbrød
- 1/2 tsk. salt
- 1 tsk. rødvinseddike
- 1 spsk. olivenolie

Skær grøntsagerne i stykker på ca. 2 cm. Hæld først tomatstykkerne og derefter agurken i blenderen. Purér dem på trin 3. Tilsæt de øvrige ingredienser og purér/bland det hele på trin 3, til der er opnået en ensartet suppe.


Server suppen med brød.

BEMÆRK

- ▶ Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.
- ▶ Ved laktoseintolerance anbefaler vi brug af laktosefri mælk. Husk dog på, at laktosefri mælk ikke er helt så sød.

Rengøring

⚠ ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
-  Du må aldrig lægge motordelen 7 ned i vand eller holde den ind under rindende vand under rengøringen.
- ▶ Åbn aldrig produktets kabinet. Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig hænderne ned i blenderglasset 3. Snittekniven 4 er meget skarp!

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke opløsningsmidler eller skurende rengøringsmidler til plastfladerne, da disse kan blive beskadiget.

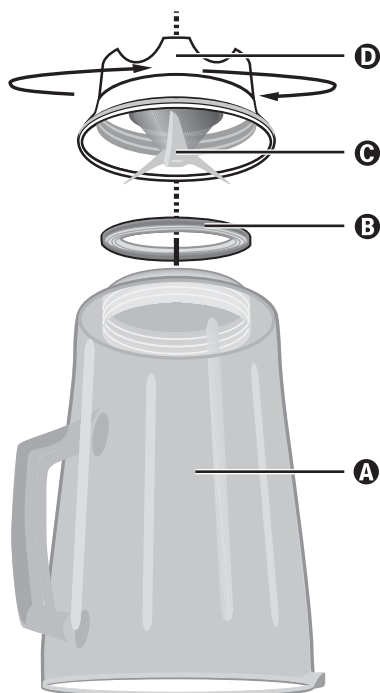
Rengøring af blenderglas

- Rengør blenderglasset 3 med en langskaftet opvaskebørste, så du ikke kommer til skade på snittekniven 4.
- Hvis blenderglasset 3 er meget snavset, kan det også rengøres i opvaskemaskinen. Tag altid blenderglasset 3 af som beskrevet senere.
- Rengør låget 2 og doseringshætten 1 i opvaskemaskinen eller ved normal opvask.

Hvis du rengør blenderen lige efter brug, opnår du i de fleste tilfælde tilstrækkelig hygiejnisk rengøring med følgende fremgangsmåde:

- 1) Fyld blenderskabet **3** med 750 ml vand, og tilsæt nogle dråber af et mildt opvaskemiddel. Luk låget **2**, og sæt blenderskabet **3** på motordelen **7**.
- 2) Sæt stikket i kontakten, og aktivér trinnet Ice Crush/Clean et par gange, så snittekniven **4** roterer gennem vandet med maksimal hastighed.
- 3) Skyl derefter blenderskabet **3** med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel forsvinder.

Hvis snavset ikke løsner sig, kan den nederste plastdel i blenderskabet **3** med snittekniven **4** løsnes fra selve blenderskabet **3**:



- A** Glasdel
- B** Tætningsring
- C** Snittekniv
- D** Plastdel

- 4) Tag blenderskabet **3** af motordelen **7**.
- 5) Skru blenderskabet **3** plastdel **D** mod uret, så den løsner sig fra blenderskabet **3** glasdel **A**.

**⚠ ADVARSEL –
FARE FOR PERSONSKADER!**

- Vær altid forsigtig ved håndtering af snittekniven **C**/**4**. Den er meget skarp. Fare for personskader!
- 6) Rengør begge dele grundigt i mildt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
 - 7) Sæt blenderskabet **3** plastdel **D** på blenderskabet **3** glasdel **A** igen. Sørg for, at tætningsringen **B** er sat ind.

Rengøring af motordel

- 1) Brug en tør eller let fugtig klud til rengøring af overfladen.
- 2) Kontrollér altid ved rengøring, at kontakten i holderen til blenderglasset **3** ikke er blokeret af madrester. Hvis eventuelle blokeringer ikke kan løsnes med hjørnet af et ark papir, så henvend dig til kundeservice. Brug under ingen omstændigheder hårde genstande, da det kan beskadige kontakten.
- 3) Eventuelt snavs på undersiden af motordelen **7** må udelukkende fjernes med en tør klud eller en støvbørste. Sørg for, at der ikke kommer snavs ind i produktets ventilationsåbninger.

Efter rengøring

Lad alle dele tørre godt, før du samler blenderen og bruger den igen.

Opbevaring

- 1) Hvis du ikke skal anvende blenderen i længere tid, skal den rengøres grundigt (se kapitlet "Rengøring").
- 2) Vikl ledningen **6** om ledningsopviklingen **8** i bunden af motordelen **7**.
- 3) Opbevar blenderen et køligt, tørt sted.

Tillæg

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristens, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garanti-perioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhen-sigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantiasager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 277069

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	38
Usage conforme	38
Matériel livré	38
Élimination de l'emballage	39
Description de l'appareil	39
Caractéristiques techniques	39
Consignes de sécurité	40
Déballage	43
Installation	43
Utilisation	44
Remplir le bol mixeur et le monter	44
Choisir le niveau de vitesse	44
Remplissage pendant le fonctionnement	45
Retirer le bol mixeur	45
Recettes	46
Shake banane	46
Shake vanille	46
Shake cappuccino	46
Tropical-Mix	47
Shake pâte à tartiner	47
Shake carottes	47
Mix cassis	47
Shake Hawaï	48
Mix fruité ananas/fraises	48
Gazpacho andalou (soupe froide)	48
Nettoyage	49
Nettoyer le bol mixeur	49
Nettoyage du bloc-moteur	51
Après le nettoyage	51
Rangement	51
Annexe	51
Mise au rebut de l'appareil	51
Garantie de Kompernass Handels GmbH	52
Service après-vente	53
Importateur	53



Veillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne et de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez l'appareil que de la manière indiquée et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à ...

- mélanger, réduire en purée et remuer des aliments, ainsi qu'à broyer des glaçons,
- en quantités domestiques habituelles, uniquement dans les ménages privés et dans des locaux secs.

Cet appareil n'est pas prévu pour ...

- broyer des produits alimentaires durs tels que les noix, noyaux, gros grains ou tiges,
- transformer des matériaux qui ne sont pas des produits alimentaires,
- une utilisation à des fins professionnelles ou industrielles,
- une utilisation en environnement humide ou en plein air,
- traiter des liquides très chauds/en ébullition.

N'utilisez que les accessoires et pièces de rechange destinés à cet appareil. D'autres pièces risquent de ne pas être suffisamment adaptées ou sûres !

Matériel livré

Après le déballage, contrôlez si la livraison est au complet. Les éléments suivants sont compris dans la livraison :

- Bloc-moteur avec cordon d'alimentation et fiche secteur
- Bol mixeur avec couteau cruciforme
- Couvercle
- Capuchon de dosage
- Mode d'emploi

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Description de l'appareil

- 1 Capuchon de dosage
- 2 Couvercle
- 3 Bol mixeur
- 4 Couteau cruciforme
- 5 Sélecteur
- 6 Cordon d'alimentation
- 7 Bloc moteur
- 8 Enroulement du cordon
- 9 Graduation

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	550 W
Quantité de remplissage max.	1,75 l
Classe de protection	II 
Temps d'opération par intermittence	3 minutes
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

TEMPS D'OPÉRATION PAR INTERMITTENCE

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur soit refroidi.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Veillez à ne pas immerger le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces sèches, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Après chaque utilisation, retirez toujours la fiche de la prise de courant. Il ne suffit pas d'arrêter l'appareil car celui-ci est toujours sous tension tant qu'il est branché.
- ▶ Avant toute utilisation, vérifiez si l'appareil est en parfait état. N'utilisez pas l'appareil si des dégâts sont reconnaissables, en particulier sur le bloc-moteur ou sur l'accessoire mixeur en verre.
- ▶ Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous constatez de la fumée, une odeur inhabituelle ou un dysfonctionnement visible.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Ne plongez jamais le bloc moteur dans des liquides et ne laissez jamais des liquides pénétrer dans le corps du bloc moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur, en particulier lorsqu'il fonctionne. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- ▶ Lorsque l'appareil fonctionne, ne retirez pas le couvercle. Des produits alimentaires risquent d'être éjectés à grande vitesse !
- ▶ N'introduisez pas de couvert ou d'ustensile pour remuer l'intérieur du bol mixeur lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures si celui-ci entre en contact avec le couteau à rotation rapide !
- ▶ Ne laissez pas utiliser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- ▶ L'appareil doit toujours être débranché du secteur s'il doit rester sans surveillance mais aussi avant de l'assembler, de le démonter et de le nettoyer.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Soyez prudent en manipulant l'appareil. Les lames sont très tranchantes !
- ▶ Procédez avec prudence lorsque vous videz le bol mixeur ! Les lames sont très tranchantes !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! Les lames sont très tranchantes !
- ▶ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise avant de changer d'accessoire ou de saisir des pièces qui se déplacent pendant l'utilisation.
- ▶ Utilisez le bol mixeur exclusivement avec le bloc-moteur compris dans la livraison.
- ▶ Assurez-vous que le mixeur est toujours éteint avant de le soulever du bloc-moteur !

ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à un endroit directement exposé au soleil ou à proximité d'appareils générateurs de chaleur.
- ▶ Ne versez jamais de liquides bouillants ou des produits très chauds dans le bol mixeur ! Laissez-les d'abord tiédir. Il y a sinon risque que l'appareil surchauffe et que le verre du bol mixeur se fêle !
- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, c'est à dire sans ingrédients dans le bol mixeur.

Déballage

- Retirez tous les matériaux d'emballage ou films protecteurs de l'appareil. Conservez l'emballage pour stocker l'appareil ou renvoyer bien protégé, par ex. en cas de réparation.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez bien qu'il n'est pas endommagé, même chose pour son cordon d'alimentation **6** avec la fiche secteur et pour tous les accessoires et pièces de l'appareil.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces du mixeur (voir «Nettoyage»).

Installation

Après avoir nettoyé toutes les pièces comme décrit au chapitre «Nettoyage» :

- Posez l'appareil sur une surface de sorte...
 - que le cordon d'alimentation **6** passe par l'évidement situé au dos,
 - que la fiche secteur soit immédiatement accessible pour la débrancher de la prise de courant en cas de danger.
 - à être bien d'aplomb et à ne pas glisser, pour que les ventouses puissent adhérer et que l'appareil ne se renverse pas en cas de vibrations.
 - que le cordon d'alimentation **6** ne pénètre pas dans la zone de travail et qu'une traction du câble par mégarde ne renverse pas l'appareil.

Utilisation

REMARQUE

Le moteur s'éteint dès que le bol mixeur **3** est détaché du bloc-moteur **7**. Dans ce cas, il y a risque que l'on oublie que l'appareil est encore allumé. Dès que l'on remet le bol mixeur **3** sur le bloc-moteur, le moteur démarre d'un coup.

De ce fait :

- 1) Attendez, avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant, que le bol mixeur **3** soit rempli et fermé.
- 2) Avant le montage, assurez-vous que l'appareil est éteint ou que la fiche secteur a été débranchée de la prise de courant.
- 3) Commencez par éteindre l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise de courant et attendez que le moteur se soit immobilisé avant de retirer le bol mixeur **3**.

Remplir le bol mixeur et le monter

- 1) Détachez le bol mixeur **3** du bloc-moteur **7** et retirez le couvercle **2**.
- 2) Remplissez le bol mixeur **3** et appuyez ensuite sur le couvercle **2** pour le fixer fermement sur le bol mixeur **3**. Veillez également à ce que le bec verseur du bol mixeur **3** soit obturé.
- 3) Introduisez le capuchon de dosage **1** dans l'orifice du couvercle puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 4) Placez le bol mixeur **3** rempli et obturé sur le bloc-moteur **7**. Tournez le bol mixeur **3** légèrement jusqu'à pouvoir le pousser vers le bas. Le moteur ne peut démarrer que si le bol mixeur **3** repose à ras sur le bloc-moteur.

Choisir le niveau de vitesse

Une fois que le bol mixeur **3** est rempli et qu'il repose complètement fermé sur le bloc-moteur **7**, vous pouvez allumer l'appareil :

Amenez le sélecteur **5** sur le...

- Niveau 1 - 3 : pour les produits alimentaires liquides ou de fermeté moyenne, pour les mélanger, réduire en purée et les remuer.
- Niveau 3 - 5 : pour les produits alimentaires plus fermes ou pour broyer.
- Niveau Ice Crush/Clean : pour un fonctionnement bref et énergique par impulsion, par ex. pour broyer des glaçons ou pour nettoyer. Sur cette position il n'y a pas de cran de retenue du sélecteur **5**, afin de ne pas surcharger le moteur. Pour cette raison, ne maintenez le sélecteur **5** que brièvement sur cette position.

REMARQUE

- ▶ Ne versez dans le bol mixeur ❸ qu'au maximum 180 g de glaçons. L'appareil sinon ne broiera pas les glaçons de façon optimale.

Remplissage pendant le fonctionnement

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'introduisez jamais de couvert ou d'ustensiles pour remuer l'intérieur du bol mixeur ❸ lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures si celui-ci entre en contact avec le couteau cruciforme ❹ tournant à très grande vitesse !
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le couvercle ❷.
- ▶ Des produits alimentaires risquent d'être éjectés à haute vitesse !

REMARQUE

- ▶ Si vous voulez rajouter quelque chose pendant le fonctionnement, vous ne pouvez le faire qu'en retirant le capuchon de dosage ❶ exclusivement prévu à cette fin.

Pour pouvoir rajouter quelque chose pendant le fonctionnement...

- 1) tournez le capuchon de dosage ❶ en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- 2) Versez les ingrédients.
- 3) Ensuite, remettez le capuchon de dosage ❶ dans l'orifice du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

Retirer le bol mixeur

Une fois que le traitement des produits alimentaires remplis est terminé :

- Ramenez toujours le sélecteur ❺ sur la position Arrêt («OFF») et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- Commencez par attendre que le moteur se soit immobilisé avant de retirer le bol mixeur ❸ tout droit vers le haut. Au cours de cette opération, il n'est pas nécessaire de tourner le bol mixeur ❸.
- Pour obtenir les meilleurs résultats au moment de réduire des ingrédients fermes en purée, ne versez que de petites quantités progressivement dans le bol mixeur ❸, au lieu d'en verser une grande d'un coup.
- Si vous devez traiter des ingrédients fermes, coupez-les d'abord en petits morceaux (2 - 3 cm).
- Pour mixer des ingrédients liquides, commencez par une petite quantité de liquide. Rajoutez ensuite progressivement le liquide par l'orifice ménagé dans le couvercle.

- Si pendant le fonctionnement vous posez la main sur le mixeur fermé, cela permet de le maintenir bien stable.
- Pour remuer les produits alimentaires fermes ou très épais, il pourra être utile d'utiliser le niveau Ice Crush/Clean pour empêcher un coincement du couteau cruciforme ④.

REMARQUE

- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour mouder du sel de cuisine, du sucre cristallisé ou du sucre blanc encore plus fin. Par exemple pour obtenir du sucre glace.

Recettes

Shake banane

- 2 bananes
- 2 cs de sucre
(suivant la maturité des bananes et vos goûts personnels)
- 1/2 litre de lait
- 1 filet de jus de citron

Pelez les bananes et réduisez-les en purée sur le niveau 2. Ajoutez au fur et à mesure le lait puis le sucre puis le jus de citron. Mixez jusqu'à obtention d'un liquide uniforme.

Servez ce shake glacé.

Shake vanille

- 1/4 de litre de lait
- 250 g de glace à la vanille
- 125 ml de glaçons
- 1 1/2 cc de sucre

Pilez les glaçons au niveau Ice Crush/Clean. Versez les ingrédients restants dans le mixeur. Mixez sur le niveau 2 jusqu'à obtention d'un liquide uniforme.

Shake cappucino

- 65 ml d'expresso froid (ou d'un café très fort)
- 65 ml de lait
- 15 g de sucre
- 65 ml de glace à la vanille
- 100 ml de glaçons pilés

Pilez les glaçons au niveau Ice Crush/Clean. Ajoutez l'expresso, le lait et le sucre. Mélangez le tout au niveau 2 jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. À la fin, ajoutez la glace à la vanille et mélangez le tout brièvement au niveau 1.

Tropical-Mix

- 125 ml de jus d'ananas
- 60 ml de jus de papaye
- 50 ml de jus d'orange
- 1/2 petite boîte de pêches au sirop
- 125 ml de glaçons

Pilez les glaçons au niveau Ice Crush/Clean. Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur et mélangez bien le tout au niveau 3.

Shake pâte à tartiner

- 1/2 litre de lait
- 200 g de pâte à tartiner
- 1 boule de glace à la vanille
- 50 ml de crème

Mélangez tous les ingrédients dans le mixeur au niveau 3 jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Shake carottes

- 300 ml de jus de pomme
- 500 ml de jus de carottes
- 4 cs d'huile (huile de germe de blé ou huile de colza)
- 4 cs de jus de citron
- Gingembre en poudre
- Poivre

Versez le jus de pomme, l'huile et le jus de citron dans le mixeur et mélangez le tout au niveau 2. Ajoutez ensuite le jus de carottes et mélangez de façon homogène au niveau 2. Rectifiez le goût du shake avec la poudre de gingembre et le poivre.

Mix cassis

- 2 cc de miel
- 2 bananes
- 1/4 de litre de babeurre
- 1/4 de litre de jus de cassis

Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur et mélangez bien le tout au niveau 3.

Shake Hawaï

- 4 bananes
- 1/4 de litre de jus d'ananas
- 1/2 litre de lait
- 2 cs de miel
- 1/4 de litre de rhum

Pelez les bananes et réduisez-les en purée sur le niveau 2. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez le tout au niveau 1.

Mix fruité ananas/fraises

- 250 ml de jus d'ananas
- 200 g de fraises
- 300 ml de jus de pomme
- 4 glaçons

Pilez les glaçons au niveau Ice Crush/Clean. Lavez-les fraises et équeutez-les. Pelez les bananes et réduisez-les en purée sur le niveau 2. Ajoutez ensuite les ingrédients restants et mélangez de façon homogène au niveau 1.

Gazpacho andalou (soupe froide)

- 1/2 concombre
- 1 tomate charnue
- 1 poivron vert
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 petit-pain blanc
- 1/2 cc de sel
- 1 cc de vinaigre de vin rouge
- 1 cs d'huile d'olive

Coupez les légumes en morceaux d'environ 2 cm. Dans le bol mixeur, mettez d'abord les morceaux de tomate et ensuite le concombre. Réduisez en purée sur le niveau 3. Ajoutez les ingrédients restants et réduisez-les en purée/mélangez-les bien au niveau 3 jusqu'à obtenir une soupe d'une consistance et d'un aspect homogènes.


Servez le tout avec du pain.

REMARQUE

- ▶ Les recettes sont sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles.
- ▶ En cas d'intolérance au lactose, nous recommandons d'utiliser du lait exempt de lactose. Souvenez-vous toutefois, que le lait sans lactose a un goût légèrement plus sucré.

Nettoyage

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, toujours retirer la fiche secteur de la prise de courant.
-  Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur **7** dans l'eau, ni le maintenir sous l'eau du robinet.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Vous courez sinon un risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'introduisez jamais les doigts dans le bol mixeur **3**. Le couteau cruciforme **4** est extrêmement tranchant !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais de solvants ou produits abrasifs sur les surfaces en plastique car elles risqueraient d'être endommagées.

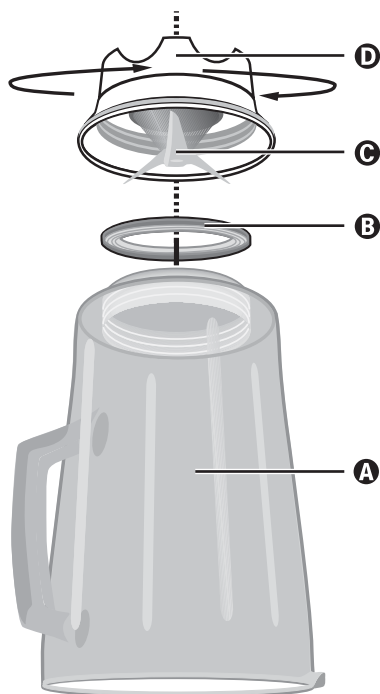
Nettoyer le bol mixeur

- Ne nettoyez le bol mixeur **3** qu'avec une brosse à vaisselle à manche long afin de ne pas vous blesser les doigts au contact du couteau cruciforme **4**.
- En présence de salissures tenaces, vous pouvez aussi mettre le bol mixeur **3** au lave-vaisselle. À cette fin démontez toujours préalablement le bol mixeur **3** comme décrit plus loin.
- Nettoyez le couvercle **2** et le capuchon de dosage **1** au lave-vaisselle ou lors du lavage habituel de la vaisselle.

Si vous nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation, vous parviendrez la plupart du temps à un nettoyage suffisamment hygiénique grâce à l'alternative suivante :

- 1) Versez 750 ml d'eau dans le bol mixeur **3** et versez en plus quelques gouttes de liquide vaisselle. Refermez le couvercle **2** puis posez le bol mixeur **3** sur le bloc-moteur **7**.
- 2) Branchez la fiche secteur dans la prise de courant et amenez quelques fois le sélecteur sur la position Ice Crush/Clean afin que le couteau cruciforme **4** batte l'eau à la vitesse maximale.
- 3) Rincez ensuite le bol mixeur **3** abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

Si les saletés ne partent pas, vous pouvez détacher la partie en plastique inférieure du bol mixeur **3**, couteau cruciforme **4** compris, de la partie en verre du bol mixeur **3** :



- A** Partie en verre
- B** Bague d'étanchéité
- C** Couteau cruciforme
- D** Partie en plastique

- 4) Détachez le bol mixeur **3** du bloc moteur **7**.
- 5) Tournez la partie en plastique **D** du bol mixeur **3** en sens inverse des aiguilles d'une montre afin que la partie en verre **A** se détache du bol mixeur **3**.

**⚠ AVERTISSEMENT -
RISQUE DE BLESSURES !**

- Manipulez le couteau cruciforme **C/ 4** avec prudence. Il est très tranchant ! Risque de blessures !
- 6) Nettoyez les deux parties soigneusement avec de l'eau additionnée d'un savon doux, ou au lave-vaisselle.
 - 7) Remettez la partie en plastique **D** du bol mixeur **3** sur la partie en verre **A** du bol mixeur **3**. Veillez bien à ce que la bague d'étanchéité **B** soit en place.

Nettoyage du bloc-moteur

- 1) Pour nettoyer les surfaces, utilisez un chiffon sec ou tout au plus légèrement humecté.
- 2) Lors de chaque nettoyage, contrôlez que le mouvement du capteur à contact situé dans le réceptacle du bol mixeur **3** n'est pas bloqué par des résidus sales. Si les blocages ne se laissent pas supprimer avec le coin d'une feuille de papier, veuillez vous adresser au service après-vente. N'utilisez en aucun cas d'objet dur car il risquerait d'endommager le contact du capteur.
- 3) Retirez les saletés éventuellement présentes sur la face inférieure du bloc-moteur **7** exclusivement avec un chiffon sec ou un pinceau à poussière. Veillez à ce que rien ne puisse pénétrer dans l'appareil par les ouïes de ventilation.

Après le nettoyage

Laissez bien sécher toutes les pièces avant de remonter le mixeur et de l'utiliser.

Rangement

- 1) Si le mixeur doit rester assez longtemps sans servir, nettoyez-le à fond (voir le chapitre «Nettoyage»).
- 2) Enroulez le cordon d'alimentation **6** autour de l'enroulement **8** situé sous le bloc moteur **7**.
- 3) Conservez le mixeur dans un endroit frais et sec.

Annexe

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'instrument avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'auto-collant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 277069

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

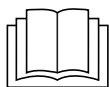
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	56
Gebruik in overeenstemming met bestemming	56
Inhoud van het pakket	56
De verpakking afvoeren	57
Apparaatbeschrijving	57
Technische gegevens	57
Veiligheidsvoorschriften	58
Uitpakken	61
Plaatsing	61
Bediening	62
Blenderkan vullen en bevestigen	62
Snelheidsstand kiezen	62
Vullen tijdens gebruik	63
Blenderkan afnemen	63
Recepten	64
Bananen-shake	64
Vanille-shake	64
Cappuccino-shake	64
Tropical-mix	65
Noten-noga-shake	65
Wortel-shake	65
Aalbessen-mix	65
Hawaiï-shake	66
Fruitage ananas-aardbeien-mix	66
Andalusische koude soep (gazpacho)	66
Reinigen	67
Blenderkan reinigen	67
Motorblok reinigen	69
Na het reinigen	69
Opbergen	69
Bijlage	69
Apparaat afvoeren	69
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product.

De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor ...

- het mengen, pureren en roeren van levensmiddelen en voor het malen ("crushen") van ijsblokjes,
- huishoudelijke hoeveelheden in privéhuishoudens en alleen in droge ruimtes.

Het apparaat is niet bestemd voor ...

- het malen van harde levensmiddelen zoals bijv. noten, pitten, grote korrels of steeltjes,
- het verwerken van andere materialen dan levensmiddelen,
- bedrijfsmatige of industriële doeleinden,
- gebruik in vochtige omgevingen of buitenshuis,
- het verwerken van hete/kokende vloeistoffen.

Gebruik alleen accessoires en reserveonderdelen die bestemd zijn voor dit apparaat. Andere accessoires zijn misschien niet volledig geschikt of veilig genoeg!

Inhoud van het pakket

Controleer na het uitpakken of de inhoud van het pakket compleet is. Bij de levering inbegrepen:

- Motorblok, met netsnoer en stekker
- Blenderkan met snijmes
- Deksel
- Doseerdop
- Gebruiksaanwijzing

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantieclaim volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving

- 1 Doseerdop
- 2 Deksel
- 3 Blenderkan
- 4 Snijmes
- 5 Knop
- 6 Netsnoer
- 7 Motorblok
- 8 Kabelspoel
- 9 Schaalverdeling

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	550 W
Max. vulhoeveelheid	1,75 l
Beschermingsklasse	II
KB-tijd	3 minuten
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

KB-TIJD

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

Dompel het motorblok in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Grijp nooit in de blenderkan, met name niet als het apparaat wordt gebruikt. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Open het deksel niet als het apparaat in werking is. Door het openen kunnen levensmiddelen met hoge snelheid uit de kan vliegen!
- ▶ Steek nooit bestek of roerhulpmiddelen in de blenderkan zolang het apparaat in gebruik is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het snel draaiende mes aanraken!
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking, zodat u bij gevaar meteen kunt reageren.
- ▶ Houd kinderen in de buurt van het apparaat in de gaten zodat ze er niet mee kunnen gaan spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en tevens voor montage, demontage en reiniging.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

⚠ WAARSCHUWING! LEATSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Ga voorzichtig om met het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij het legen van de blenderkan. De messen zijn zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van het apparaat! De messen zijn zeer scherp!
- ▶ Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen beetpakt die tijdens het bedrijf bewegen.
- ▶ Gebruik de blenderkan uitsluitend met het meegeleverde motorblok!
- ▶ Zorg dat de mixer altijd is uitgeschakeld voordat u deze van het motorblok tilt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in direct zonlicht of in de buurt van warmtestraling door warmte producerende apparaten.
- ▶ Vul de blenderkan nooit met kokende vloeistoffen of zeer hete levensmiddelen! Laat deze eerst tot handwarme temperatuur afkoelen. Anders kan het apparaat oververhit raken en kan het glas van de blenderkan barsten.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand, d.w.z. zonder ingrediënten in de blenderkan.

Uitpakken

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en beschermingsfolie van het apparaat. Bewaar de verpakking om het apparaat beschermd te kunnen bewaren of het bijv. ter reparatie te kunnen opsturen.
- Controleer voor gebruik of het apparaat, het netsnoer **6** met stekker en alle accessoires en apparaatonderdelen onbeschadigd zijn.
- Reinig vóór het eerste gebruik alle onderdelen van de blender (zie "Reinigen").

Plaatsing

Als u alle delen heeft gereinigd, zoals onder "Reinigen" wordt beschreven:

- Plaats het apparaat zodanig ...
 - dat het netsnoer **6** door de uitsparing aan de achterzijde wordt geleid,
 - dat de netstekker goed bereikbaar is zodat deze bij gevaar onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken,
 - dat het stabiel staat en niet kan wegglijden, zodat de zuignappen grip hebben en het apparaat bij trillingen niet kantelt,
 - dat het netsnoer **6** niet in het werkbereik ligt waardoor het apparaat door onbedoeld trekken aan het snoer kan omkantelen.

Bediening

OPMERKING

De motor wordt uitgeschakeld zodra de blenderkan ③ van het motorblok ⑦ wordt gehaald. Eventueel wordt dan over het hoofd gezien dat de machine nog is ingeschakeld. De motor start dan onverwacht zodra de blenderkan ③ weer wordt geplaatst.

Daarom:

- 1) Steek de netstekker pas in het stopcontact als de blenderkan ③ gevuld en afgesloten op het motorblok is geplaatst.
- 2) Controleer voor het plaatsen altijd of het apparaat is uitgeschakeld en of de netstekker uit het stopcontact is getrokken.
- 3) Schakel het apparaat eerst uit, trek de netstekker uit het stopcontact en wacht tot de motor stilstaat voordat u de blenderkan ③ afneemt.

Blenderkan vullen en bevestigen

- 1) Haal de blenderkan ③ van het motorblok ⑦ en verwijder het deksel ②.
- 2) Vul de blenderkan ③ en druk vervolgens het deksel ② weer vast op de blenderkan ③. Zorg dat ook de schenktuit van de blenderkan ③ gesloten is.
- 3) Steek de doseerdop ① in de dekselopening en draai deze rechtsom dicht.
- 4) Plaats de gevulde en gesloten blenderkan ③ op het motorblok ⑦. Draai de blenderkan ③ enigszins totdat u deze naar beneden kunt drukken. Alleen als de blenderkan ③ volledig op het motorblok staat, kan de motor starten.

Snelheidsstand kiezen

Als de blenderkan ③ is gevuld en volledig gesloten op het motorblok ⑦ staat, kunt u het apparaat inschakelen:

Zet de knop ⑤ op ...

- **Stand 1-3:** voor vloeibare of middelvaste levensmiddelen, voor mengen, pureren en roeren.
- **Stand 3-5:** voor vastere levensmiddelen of voor vermalen.
- **Stand Ice Crush/Clean:** voor korte, krachtige impulswerking, bijv. voor het crushen van ijsblokjes of voor reiniging. De knop ⑤ vergrendelt in deze stand niet, zodat de motor niet wordt overbelast. Houd de knop ⑤ daarom maar kort op deze stand.

OPMERKING

- ▶ Vul de blenderkan **3** met maximaal 180 g ijsblokjes. Anders kan het apparaat de ijsblokjes niet optimaal vermalen.

Vullen tijdens gebruik

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Steek nooit bestek of roerhulpmiddelen in de blenderkan **3** zolang het apparaat in werking is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het zeer snel draaiende snijmes **4** aanraken!
- ▶ Open nooit het deksel **2**. Er kunnen levensmiddelen met hoge snelheid uit de kan vliegen!

OPMERKING

- ▶ Als u tijdens het gebruik producten wilt toevoegen, mag u uitsluitend de daarvoor bedoeld doseerdop **1** openen.

Om tijdens gebruik producten te kunnen bijvullen, ...

- 1) Draai de doseerdop **1** linksom open en haal deze eruit.
- 2) Voeg de producten toe.
- 3) Steek de doseerdop **1** weer in de dekselopening en draai deze rechtsom dicht.

Blenderkan afnemen

Als de bereiding van de levensmiddelen in de blenderkan is voltooid:

- Zet de knop **5** altijd op de stand "OFF" en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot de motor stilstaat voordat u de blenderkan **3** recht naar boven toe afneemt. De blenderkan **3** hoeft daarbij niet gedraaid te worden.
- Om bij het pureren van vaste ingrediënten het beste resultaat te behalen, verdient het aanbeveling om steeds kleine porties in de blenderkan **3** te vullen, in plaats van in één keer een grote hoeveelheid.
- Snijd de vaste ingrediënten in kleine stukjes (2-3 cm).
- Bij het mengen van vloeibare ingrediënten is het raadzaam om te beginnen met een kleine hoeveelheid. Giet vervolgens steeds meer vloeistof door de dekselopening in de blenderkan.

- Als u tijdens het gebruik uw hand op de gesloten blender legt, kunt u het apparaat zo goed stabiliseren.
- Voor het roeren van vaste of zeer dikke vloeibare levensmiddelen kan het verstandig zijn om de stand Ice Crush/Clean te gebruiken, om te voorkomen dat het snijmes 4 vastloopt.

OPMERKING

- ▶ Gebruik het apparaat niet om zout of suiker fijner te malen. Bijvoorbeeld om poedersuiker te maken.

Recepten

Bananen-shake

- 2 bananen
- ca. 2 eetlepels suiker (afhankelijk van hoe rijp de bananen zijn en uw persoonlijke smaak)
- 1/2 liter melk
- 1 straal citroensap

Pel de bananen en pureer deze op stand 2. Voeg beetje bij beetje de melk toe, dan de suiker en vervolgens het citroensap. Meng alles zo lang tot er een gelijkmatige vloeistof ontstaat.

Serveer de shake gekoeld met ijs.

Vanille-shake

- 1/4 liter melk
- 250 g vanille-ijs
- 125 ml ijsblokjes
- 1 1/2 theelepel suiker

Crush de ijsblokjes met de stand Ice Crush/Clean. Doe de resterende ingrediënten in de mixer. Meng alles zo lang op stand 2 tot er een gelijkmatige vloeistof ontstaat.

Cappuccino-shake

- 65 ml koude espresso (of zeer sterke koffie)
- 65 ml melk
- 15 g suiker
- 65 ml vanille-ijs
- 100 ml gecrushte ijsblokjes

Crush de ijsblokjes met de stand Ice Crush/Clean. Voeg de espresso, de melk en de suiker toe. Mix alles op stand 2 tot de suiker is opgelost. Voeg tot slot de vanille-ijs toe en meng het geheel kort op stand 1.

Tropical-mix

- 125 ml ananassap
- 60 ml papajasap
- 50 ml sinaasappelsap
- 1/2 klein blikje perziken met sap
- 125 ml ijsblokjes

Crush de ijsblokjes met de stand Ice Crush/Clean. Doe alle ingrediënten in de mixer en meng alles op stand 3.

Noten-noga-shake

- 1/2 liter melk
- 200 g noten-noga-crème
- 1 bolletje vanille-ijs
- 50 ml room

Mix alle ingrediënten in de mixer op stand 3 tot alles gelijkmatig is vermengd.

Wortel-shake

- 300 ml appelsap
- 500 ml wortelsap
- 4 eetlepels olie (tarwekiem- of raapzaadolie)
- 4 eetlepels citroensap
- gemberpoeder
- peper

Doe het appelsap, de olie en het citroensap in de mixer en meng alles op stand 2. Voeg dan het wortelsap toe en meng alles op stand 2. Breng de shake vervolgens op smaak met gemberpoeder en peper.

Aalbessen-mix

- 2 theelepels honing
- 2 bananen
- 1/4 liter karnemelk
- 1/4 liter aalbessensap (zwart)

Doe alle ingrediënten in de mixer en meng ze op stand 3.

Hawaiï-shake

- 4 bananen
- 1/4 liter ananassap
- 1/2 liter melk
- 2 eetlepels honing
- 1/4 liter rum

Pel de bananen en pureer deze op stand 2. Voeg dan de andere ingrediënten toe en meng ze op stand 1.

Fruitage ananas-aardbeien-mix

- 250 ml ananassap
- 200 g aardbeien
- 300 ml appelsap
- 4 ijsblokjes

Crush de ijsblokjes met de stand Ice Crush/Clean. Was de aardbeien en verwijder het groen. Pureer ze op stand 2. Voeg vervolgens de resterende ingrediënten toe en meng alles op stand 1.

Andalusische koude soep (gazpacho)

- 1/2 komkommer
- 1 vleestomaat
- 1 groene paprika
- 1/2 ui
- 1 knoflookteen
- 1/2 wit broodje
- 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel rodewijnazijn
- 1 eetlepel olijfolie

Snijd de groente in ca. 2 cm grote stukken. Voeg eerst de stukken tomaat toe en vervolgens de komkommer. Pureer deze op stand 3. Voeg de resterende ingrediënten toe en pureer/meng alles op stand 3 totdat er een gelijkmatige soep ontstaat.


Serveer het geheel met brood.

OPMERKING

- ▶ Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggeraties aan met uw persoonlijke bevindingen.
- ▶ Personen met lactose-intolerantie adviseren wij om lactosevrije melk te gebruiken. Houd er echter rekening mee dat lactosevrije melk iets zoeter is.

Reinigen

WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  U mag het motorblok **7** niet in water dompelen of het onder stromend water houden om het te reinigen.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Grijp nooit in de blenderkan **3**. Het mes **4** is extreem scherp!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen voor de kunststofoppervlakken. Deze kunnen anders worden beschadigd.

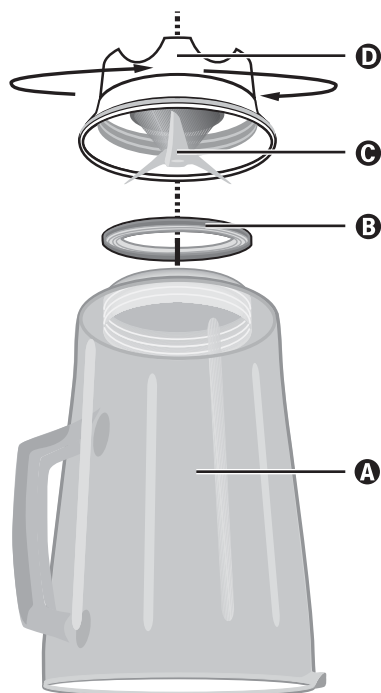
Blenderkan reinigen

- Reinig de blenderkan **3** uitsluitend met een afwasborstel met een lange steel, zodat u zich niet aan het snijmes **4** kunt verwonden.
- Bij hardnekkige verontreiniging kunt u de blenderkan **3** ook in de vaatwasser reinigen. Demonteer daarvoor altijd de blenderkan **3** zoals hierna wordt beschreven.
- Reinig het deksel **2** en de doseerdop **1** in de vaatwasser of bij de normale afwas.

Als u de blender direct na gebruik reinigt, wordt deze in de meeste gevallen hygiënisch schoon met de volgende reinigingsmethode:

- 1) Vul de blenderkan **3** met 750 ml water en voeg enkele druppels mild afwasmiddel toe. Sluit het deksel **2** en plaats de blenderkan **3** op het motorblok **7**.
- 2) Steek de stekker in het stopcontact en activeer een paar keer de stand Ice Crush/Clean, zodat het snijmes **4** met maximaal toerental door het water beweegt.
- 3) Spoel daarna de blenderkan **3** met veel schoon water uit, zodat alle afwasmiddel is verwijderd.

Als het vuil niet loslaat, kunt u het onderste kunststofdeel van de blenderkan **3** met het snijmes **4** scheiden van het glazen deel van de blenderkan **3**:



A Glazen deel

B Afdichtring

C Snijmes

D Kunststofdeel

- 4) Haal de blenderkan **3** van het motorblok **7**.
- 5) Draai het kunststofdeel **D** van de blenderkan **3** linksom, zodat het loskomt van het glazen deel **A** van de blenderkan **3**.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Ga voorzichtig om met het snijmes **C**/**4**. Het is zeer scherp. Letselgevaar!
- 6) Reinig beide delen grondig in mild zeepsop of in de vaatwasser.
 - 7) Plaats het kunststofdeel **D** van de blenderkan **3** weer op het glazen deel **A** van de blenderkan **3**. Zorg dat de afdichtring **B** is bevestigd.

Motorblok reinigen

- 1) Gebruik een droge of licht vochtige doek om de oppervlakken te reinigen.
- 2) Controleer bij elke reiniging of de contactschakelaar in de houder voor de blenderkan **3** niet door vuilresten is geblokkeerd. Als u eventuele blokkades niet met de hoek van een stuk papier kunt losmaken, neemt u contact op met de klantenservice. Gebruik in geen geval een hard voorwerp, omdat u de contactschakelaar daarmee kunt beschadigen.
- 3) Verwijder eventuele verontreinigingen aan de onderzijde van het motorblok **7** uitsluitend met een droge doek of met een stofkwestje. Zorg dat er niets door de ventilatieopeningen in het apparaat komt.

Na het reinigen

Laat alle delen weer goed drogen voordat u de blender weer in elkaar zet en gaat gebruiken.

Opbergen

- 1) Als u de blender langere tijd niet gebruikt, reinig deze dan eerst grondig (zie hoofdstuk "Reinigen").
- 2) Rol het netsnoer **6** om de kabelspoel **8** onder aan het motorblok **7**.
- 3) Berg de blender op een koele, droge plaats op.

Bijlage

Apparaat afvoeren



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

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 277069

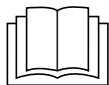
Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	74
Lieferumfang	74
Entsorgung der Verpackung	75
Gerätebeschreibung	75
Technische Daten	75
Sicherheitshinweise	76
Auspacken	79
Aufstellen	79
Bedienen	80
Mixaufsatz befüllen und montieren	80
Geschwindigkeitsstufe wählen	80
Einfüllen im Betrieb	81
Mixaufsatz abnehmen	81
Rezepte	82
Bananen-Shake	82
Vanille-Shake	82
Cappuccino-Shake	82
Tropical-Mix	83
Nuss-Nougat-Shake	83
Möhren-Shake	83
Johannisbeer-Mix	83
Hawaii-Shake	84
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	84
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	84
Reinigen	85
Mixaufsatz reinigen	85
Motorblock reinigen	87
Nach dem Reinigen	87
Aufbewahren	87
Anhang	87
Gerät entsorgen	87
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	88
Service	89
Importeur	89



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. 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 dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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:

- Motorblock, mit Netzkabel und Netzstecker
- Mixaufsatz mit Schneidmesser
- Deckel
- Dosierkappe
- Bedienungsanleitung

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	550 W
Max. Einfüllmenge	1,75 l
Schutzklasse	II 
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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 abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

Sie dürfen den Motorblock keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 Lebensmitteleile 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.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät. Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.
- ▶ Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Bereich direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmeeinwirkung hitzezeugender 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.

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 **6** 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

HINWEIS

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:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz **3** fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
- 2) Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- 3) 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

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7** und entfernen Sie den Deckel **2**.
- 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.
- 3) Stecken Sie die Dosierkappe **1** in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.
- 4) 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.

HINWEIS

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

Einfüllen im Betrieb

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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!
- ▶ Öffnen Sie keinesfalls den Deckel **2**. Es können Lebensmittelteile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!

HINWEIS

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

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

- 1) drehen Sie die Dosierkappe **1** entgegen dem Uhrzeigersinn auf und nehmen diese heraus.
- 2) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 3) 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.
- 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.

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.

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

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



- ▶ Sie dürfen den Motorblock **7** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz **3**. Das Schneidmesser **4** ist extrem scharf!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel für die Kunststoffflächen, diese können andernfalls beschädigt werden.

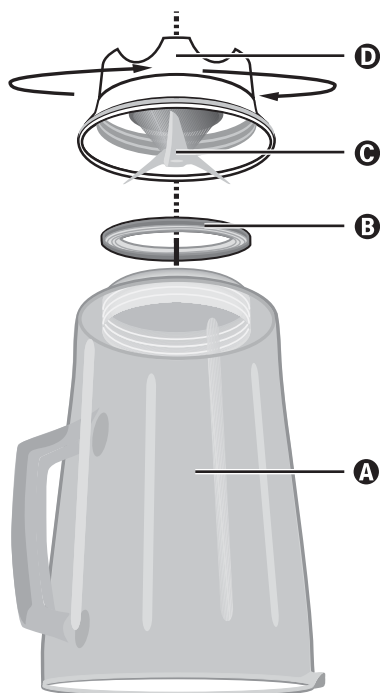
Mixaufsatz reinigen

- 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:

- 1) 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**.
- 2) 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.
- 3) 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** Schneidmesser
- D** Plastikteil

- 4) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7**.
- 5) Drehen Sie das Plastikteil **D** des Mixaufsatzes **3** gegen den Uhrzeigersinn, so dass es sich vom Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3** lösen lässt.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Gehen Sie vorsichtig mit dem Schneidmesser **C/ 4** um. Dieses ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- 6) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
 - 7) Setzen Sie das Plastikteil **D** des Mixaufsatzes **3** wieder auf den Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3**. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **B** eingesetzt ist.

Motorblock reinigen

- 1) Verwenden Sie ein trockenes oder höchstens leicht angefeuchtetes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- 2) Kontrollieren Sie bei jeder Reinigung, dass der Kontaktschalter in der Aufnahme für den Mixaufsatz **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.
- 3) 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 Lüftungöffnungen in das Gerät gelangt.

Nach dem Reinigen

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

Aufbewahren

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

Anhang

Gerät 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenschein gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenschein) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur 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.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder **per E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 277069

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

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 · Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

06 / 2016 · Ident.-No.: SSM550D1-042016-1

IAN 277069