OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14854A, HG14854B, HG14854C, HG14854D
Version: 06/2026

IAN 523507_2601 IAN 550814_2601

DE AT FR ES
IT PT BE NL

SILVERCREST®



JUG BLENDER / STANDMIXER / BLENDER SSME 600 D1

GB IE NI MT

JUG BLENDER

Operation and safety notes

DE AT BE CH

STANDMIXER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

BLENDER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

BLENDER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

IT CH MT

FRULLATORE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

ES

BATIDORA DE VASO

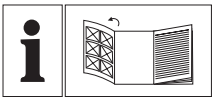
Instrucciones de utilización y de seguridad

PT

LIQUIDIFICADORA

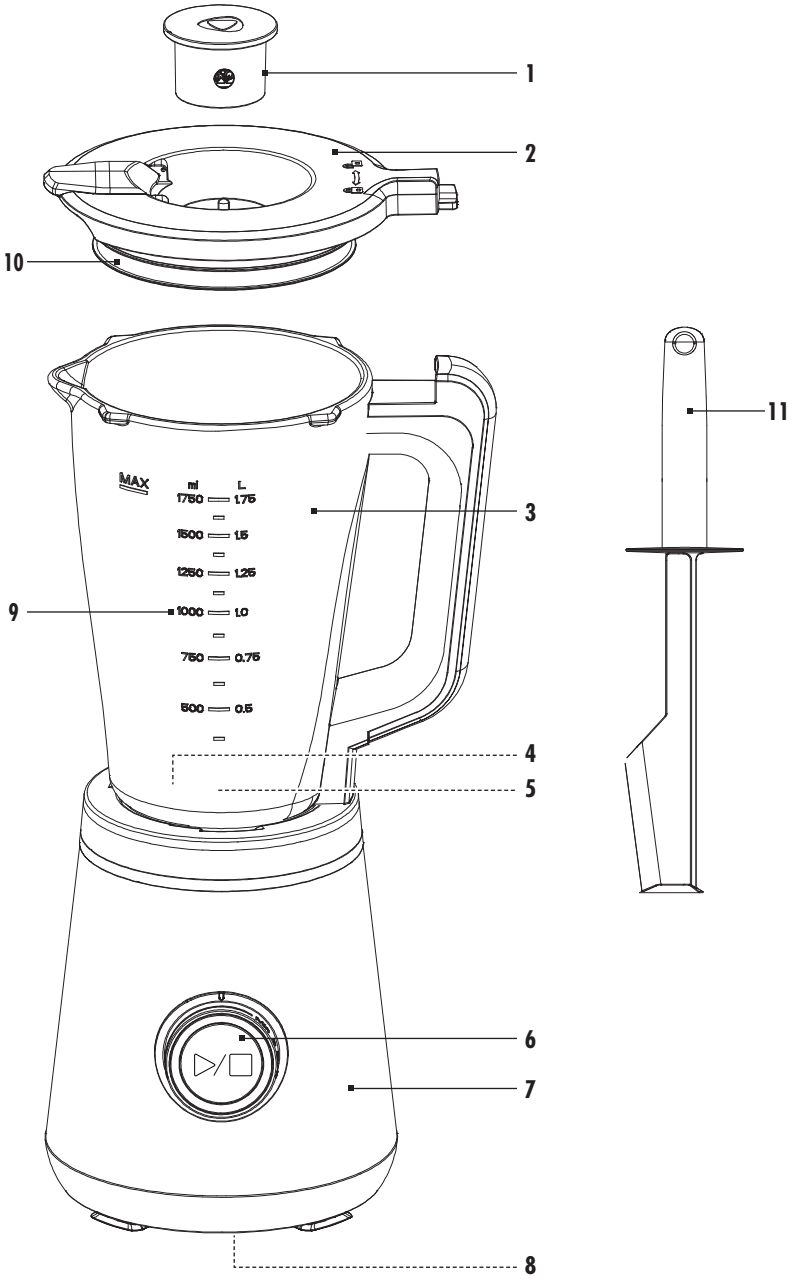
Instruções de utilização e de segurança

IAN 523507_2601 IAN 550814_2601

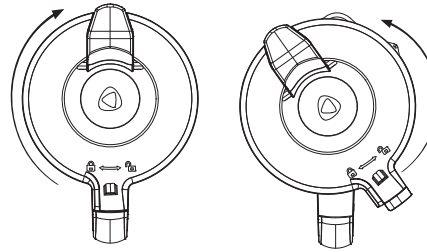


GB/IE/NI/MT	Operation and safety notes	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	16
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	28
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	41
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	53
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	64
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	76

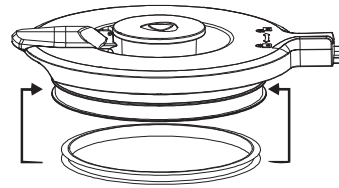
A


1
2
10
MAX
ml
L
1750
1.75
1500
1.5
1250
1.25
1000
1.0
750
0.75
500
0.5
9
3
4
5
11
6
7
8

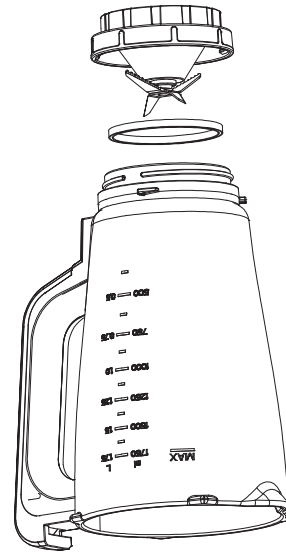
B



C



D



Warnings and symbols used ... Page 6
Intended use ... Page 6
Scope of delivery ... Page 6
Description of parts ... Page 6
Technical data ... Page 7
Safety instructions ... Page 7
Before first use ... Page 9
Operation ... Page 9
Assembly, Removing the blender and Turn the product on/off ... Page 9
Filling while in use ... Page 9
Removing the blender ... Page 9
Processing table ... Page 10
Cleaning and care ... Page 11
Maintenance ... Page 11
Storage ... Page 11
Troubleshooting ... Page 12
Disposal ... Page 12
Warranty ... Page 12
Warranty claim procedure ... Page 12
Service ... Page 13
10*Smoothie Recipes ... Page 13
Classic Berry Blast Smoothie ... Page 13
Tropical Sunrise Smoothie ... Page 13
Green Power Detox Smoothie ... Page 14
Creamy Peach & Oat Smoothie ... Page 14
Chocolate Peanut Butter Protein Smoothie ... Page 14
Strawberry-Banana Cream Smoothie ... Page 14
Refreshing Watermelon Cooler Juice ... Page 15
Carrot-Orange-Ginger Immunity Booster ... Page 15
Creamy Avocado & Spinach Delight ... Page 15
Mango Lassi Frappé ... Page 15

Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	**DANGER!** This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Alternating current/voltage
			Watts
	**WARNING!** This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		**NOTE:** This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
			Use the product in dry indoor spaces only.
	**CAUTION!** This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Food safe: This product has no adverse effect on taste or smell of the food.
	Safety information Instructions for use		Symbol for a protection class II product
	Read the instruction manual		Blender jug, lids, and cross blade are suitable for dishwashers.

JUG BLENDER

Intended use

This product is suitable for puréeing and mixing soups and other food.
The product is intended only for preparing foods.
The product is designed solely for domestic use. It is not intended for commercial use.
Any other use not mentioned in these instructions may cause a damage to the product or create a serious risk of injury.
The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 x Drive unit
- 1 x Blender
- 1 x Lid
- 1 x Pusher
- 1 x Measuring cap
- 1 x Quick start guide
- 1 x Recipe book

Description of parts

(Fig. A)

1 Measuring cap
2 Lid
3 Blender
4 Sealing ring
5 Cutting blades
6 Switch
7 Motor block
8 Cable retainer
9 Scale
10 Rubber lid seal
11 Pusher

Technical data

Input voltage:	220–240 V 50–60 Hz
Protection class:	II
Power consumption:	600 W
Power consumption in off mode:	0.0 W

The continuous operation time of this product is 3 minutes. Let the product rest at least 2 minutes between cycles. After 5 continuous operation cycles: Let the product cool to the room temperature before reusing it.

Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the guarantee claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities



⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Keep children away from the product and packaging material at all times.

- This product shall not be used by children. Keep the product and its cord out of reach of children.
- The product can 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 hazards involved.
- Children shall not play with the product.

Intended use

⚠ **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions.

⚠ Do not attempt to modify the product in any way.

Electrical safety

⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not use the product next to a sink or in moist areas.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- To avoid damaging the power cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the power plug and not the cable itself to disconnect the product from the power supply.
- Do not wrap the power cord around the product. Connect the product to an easily reachable electrical outlet so that in case of an emergency the product can be unplugged immediately.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.

Operation

⚠ **WARNING!** Potential injury from misuse and unintended use. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the containers and during cleaning.

- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the power supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- Always operate the product on an even, stable and clean surface.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- Refer to the chapter "Cleaning and care" for instructions on how to clean the product.
- The product shall only be used with the supplied accessory.
- If you do not want to continue using or decant the contents immediately, screw the cup lid onto the blender jug. Make sure that the cup lid is closed and the blender jug is tightly sealed. However, do not store your ingredients in the blender jug with the cup lid attached for longer than 1 hour to avoid the food spoilage.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

⚠ **Warning:** Always operated the blender with the lid in position.

- Never put a hand in the jar when it is placed on the base unit.
- If food needs to be pushed down, use a supplied pusher.

Before first use

- Remove all the packaging materials.
- Clean the product (see “Cleaning and care”).

Operation

Assembly, Removing the blender and Turn the product on/off

⚠ **WARNING!** The product has an initial rotary impulse. Hold the product firmly during operation.

ⓘ **NOTES:**

- If you do not want to continue using or decant the contents immediately, screw the cup lid onto the blender jug. Make sure that the cup lid is closed and the blender jug is tightly sealed. However, do not store your ingredients in the blender jug with the cup lid attached for longer than 1 hour to avoid the food spoilage.
- Let the product rest at least 2 minutes between cycles.
- After 5 continuous operation cycles: Let the product cool to the room temperature before reusing it.

ⓘ **NOTE:** The continous operation time is the amount of time a product can be operated without the motor overheating and becoming damaged. When the specified continuous operation time has reached, the product must be switched off until the motor has cooled down to room temperature

1. Place the product on a stable, level, clean, non-slip, dry and flat work surface, and plugged into socket.
2. Place the prepared ingredients in the blender **3**, don’t fill ingredients excess the Max mark. Tip: When prepare the food, cut the large items of food into pieces to gain faster result.
3. Press the lid **2** firmly down onto the blender **3**. Close the lid **2** by turning it clockwise to position 🔒 until it audibly engages. Ensure that the pouring spout on the blender **3** is closed. The motor cannot start until the lid **2** is fitted flush. (see Fig. B)
4. Put the measuring cap **1** into the lid as far as the stop.
5. Place the completely filled and closed blender **3** with the handle to the right on the motor block **7**. Make sure that the arrow on the blender **3** turn to the left until points to the 🔒 on the motor block **7** and clicks into place. Turn the blender **3** slightly back and forth if it does not immediately sit properly. The motor cannot start until the blender **3** is fitted flush to the motor unit.
6. Turn on the speed switch **6** to desired speed to start. Tip: Recommend using “P” function several times when preparing smaller quantities.
7. Process the ingredients until you achieve the required result.
8. To end the operation, set the speed switch **6** to “0”.

Filling while in use

⚠ **Warning:**

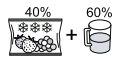
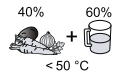
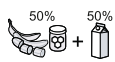
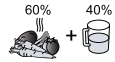
- When adding additional foods during operation, use only the measuring cap **1** provided for this purpose. Never open the lid **2**.
- If necessary, only use pusher **11** to stir the food for helping to blend the food properly. Do not insert cutlery items or other mixing tools into the blender **3** while the product is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades **5**.

1. Remove the measuring cap **1** from the lid **2**.
2. Add the ingredients.
3. Put the measuring cap **1** back into the lid.

Removing the blender

1. Before remove the blender, make sure the switch **6** on the off position „0“ and pulling out the mains plug.
2. Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender **3** off the motor block **7**. Turn the blender to the right until the arrow points to the 🔓. Remove the blender **3** from the motor block **7** in a vertical, upward motion.

Processing table

		g		
	1~2 cm³	1300	120	Max
	1~2 cm³	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm³	1250	120	Smoothie
	1~2 cm³	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm³	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm³	750	120	Max
	2.4 cm³	150	1 s x 20	Ice crush
	/	100	1 s x 30	Pulse

Symbol	Function	Step
▶/■	Start or Stop the program.	Press down the middle button.
0	Stop processing.	Turn the speed switch to „0“.
P	Program process ingreditens briefly with instantanceous at max speed.	Turn the speed switch to „P“ and press „▶/■“ button.
	Program automatic process ice crush briefly with instantanceous at max speed.	Turn the speed switch to „ “ and press „▶/■“ button.
	Program automatic process smoothie program for 120 seconds.	Turn the speed switch to „ “ and press „▶/■“ button.
	Program automatic process wash program briefly with instantanceous at max speed.	Turn the speed switch to „ “ and press „▶/■“ button.
Max——Min	Process ingredients from min to max speed.	Turn the speed switch to „Max——Min“.

ⓘ **NOTE:** The speed switch **6** is used to start and stop processing and select the speed.

Cleaning and care

⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning and maintenance: Disconnect the power plug from the mains socket.

ⓘ **NOTE:** To maintain the product's functionality and appearance, it should be cleaned thoroughly after each use.

Dishwasher

ⓘ **NOTE:** Some parts may be damaged if they are put in a dishwasher.

☐ Only put dishwasher-safe parts in the dishwasher.
- Measuring cup **1**
- Lid **2**
- Blender **3**
- Cutting blades **5**
- Pusher **11**

☐ If possible, place the parts in the upper basket and ensure that none of the parts can get stuck. Otherwise, they might deform.

☐ Only use programmes that do not heat the water above 60 °C.

☐ Clean the measuring cap **1** and the lid **2** in a mild soap solution. You can remove the rubber seal **10** to clean the blender lid by hand. Make sure that the rubber seal **10** is correctly reattached before you use the lid **2** again. (Fig. C)

☐ If this does not remove the dirt, you can remove the lower plastic part of the blender attachment **3** with the cutting blades **5** and sealing ring **10** from the glass part of the blender **3**. (Fig. D)

Part	Cleaning
■ Motor block **7**	⚠ **WARNING!** Never immerse this part in water or other liquids. Do not hold this part under running water. ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product. ☐ Disconnect the power plug from the mains socket before cleaning. ☐ Clean with a slightly damp cloth. Use a little dish soap if necessary.
■ Measuring cap **1** ■ Lid **2** ■ Blender **3** ■ Cutting blades **5** ■ Pusher **11**	■ Clean this part thoroughly with hot water and dish soap.

■ Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.

Maintenance

■ Before each use: Check the product for any visible damage.

■ Apart from the occasional cleaning, the product is maintenance-free.

Storage

■ When not in use, store the product in its original packaging.

■ Store the product in a dry, secure location away from children.

Troubleshooting

Faults	Cause	Solution
The appliance is not working.	The power plug is not connected to the main power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	Processing quantity is too long time.	Set the rotary switch **6** to "0" and allow the appliance to cool down to room temperature.
	Processing quantity is too big or too long time.	Set the rotary switch **6** to "0", then, reduce the processing quantity.
The appliance has a humming sound.	The cutting blade **5** is blocked or stiff.	Set the rotary switch **6** to "0", then, remove the blockage.

Disposal



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



Please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 523507_2601, 550814_2601) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) **Service Northern Ireland**
E-Mail: owim@lidl.ie

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

CE

10*Smoothie Recipes

Classic Berry Blast Smoothie

A classic, antioxidant-rich smoothie that's always a crowd-pleaser.

Yield:	1.5 L

Ingredients

150 g (about 1.5 large bananas)	Banana
400 g	Mixed Frozen Berries (strawberries, blueberries, raspberries)
200 g	Plain Yogurt
350 ml	Milk (or Almond Milk)
30 g	Honey

Blending Time

- Blend on high for 60–75 seconds until completely smooth.

Tropical Sunrise Smoothie

Escape to the tropics with this bright, vitamin C-packed blend.

Yield:	1.6 L

Ingredients

350 g	Frozen Mango Chunks
250 g	Frozen Pineapple Chunks
100 g (about 1 large banana)	Banana
400 ml	Orange Juice
150 g	Greek Yogurt

Blending Time

- Blend on high for 60–90 seconds. If too thick, add a splash more orange juice.

Green Power Detox Smoothie

Packed with greens and fiber for a nutritious energy boost.

Yield:	1.4 L

Ingredients

100 g	Fresh Spinach
120 g (about 1 large banana)	Banana
180 g	Green Apple (cored and chopped)
150 g	Cucumber (chopped)
20 g	Chia Seeds
400 ml	Water

Blending Time

- Blend on high for 60 seconds. Scrape down sides if needed, then blend for another 30 seconds.

Creamy Peach & Oat Smoothie

A creamy, satisfying smoothie that's perfect for a filling breakfast.

Yield:	1.5 L

Ingredients

400 g	Frozen Sliced Peaches
80 g	Rolled Oats
250 g	Plain Yogurt
450 ml	Milk
5 g (1 tsp)	Vanilla Extract
25 g	Maple Syrup

Blending Time

- Blend on high for 75–90 seconds to ensure the oats are fully incorporated and smooth.

Chocolate Peanut Butter Protein Smoothie

Tastes like a dessert but is packed with protein and healthy fats.

Yield:	1.3 L

Ingredients

150 g	Banana
60 g	Natural Peanut Butter
60 g (2 scoops)	Chocolate Protein Powder
500 ml	Milk
150 g	Ice Cubes

Blending Time

- Blend on high for 60 seconds until thick and creamy.

Strawberry-Banana Cream Smoothie

The ultimate classic, loved by kids and adults alike.

Yield:	1.4 L

Ingredients

450 g	Fresh or Frozen Strawberries
200 g (about 2 large bananas)	Banana
150 g	Vanilla Ice Cream or Frozen Yogurt
400 ml	Milk

Blending Time

- Blend on high for 60 seconds. For a thicker shake, use all frozen fruit.

Refreshing Watermelon Cooler Juice

A hydrating and incredibly refreshing juice, perfect for a hot day.

Yield:	1.6 L

Ingredients

1.2 kg	Fresh Watermelon (rind removed, cubed)
15 g	Fresh Mint Leaves
100 g (about one large lime)	Lime (peeled)
100 g (optional, for a colder drink)	Ice Cubes

Blending Time

- Blend on high for 60 seconds. For a smooth juice, strain through a fine-mesh sieve after blending.

Carrot-Orange-Ginger Immunity Booster

A zesty, vibrant juice full of vitamins and a spicy kick.

Yield:	1.4 L

Ingredients

400 g	Carrots (washed and chopped)
600 ml	Orange Juice (freshly squeezed preferred)
20 g (a thumb-sized piece)	Fresh Ginger
5 g (1 tsp) or 15 g	Turmeric Powder Fresh turmeric
200 ml	Water

Blending Time

- Blend on high for 90 seconds until completely pulverized. Strain through a nut milk bag or fine sieve for a clear juice.

Creamy Avocado & Spinach Delight

A uniquely rich, creamy, and incredibly healthy green drink.

Yield:	1.2 L

Ingredients

250 g (about 2 medium avocados)	Ripe Avocado (pitted and scooped)
80 g	Fresh Spinach
120 g	Banana
500 ml	Apple Juice
30 g (juice of about 1.5 limes)	Lime Juice

Blending Time

- Blend on high for 60–75 seconds until velvety smooth.

Mango Lassi Frappé

An Indian-inspired yogurt drink, blended to a cool, frothy frappé.

Yield:	1.5 L

Ingredients

500 g	Frozen Mango Chunks
400 g	Plain Yogurt
300 ml	Milk
40 g	Honey or Sugar
2 g (½ tsp)	Cardamom Powder
100 g	Ice Cubes

Blending Time

- Blend on high for 75–90 seconds until it has a slushy, frappé-like consistency.

Verwendete Warnhinweise und Symbole ... Seite 17
Bestimmungsgemäße Verwendung ... Seite 17
Lieferumfang ... Seite 17
Teilebeschreibung ... Seite 17
Technische Daten ... Seite 18

Sicherheitshinweise ... Seite 18

Vor dem ersten Gebrauch ... Seite 20

Bedienung ... Seite 20
Zusammensetzen, Entfernen des Mixers und Ein-/Ausschalten des Produkts ... Seite 20
Nachfüllen während des Betriebs ... Seite 21
Abnehmen des Mixers ... Seite 21

Verarbeitungstabelle ... Seite 22

Reinigung und Pflege ... Seite 23
Wartung ... Seite 23

Lagerung ... Seite 23

Fehlerbehebung ... Seite 24

Entsorgung ... Seite 24

Garantie ... Seite 24
Abwicklung im Garantiefall ... Seite 25
Service ... Seite 25

10*Smoothie-Rezepte ... Seite 25
Klassischer „Berry Blast"-Smoothie ... Seite 25
Tropical Sunrise Smoothie ... Seite 25
Grüner Power Detox-Smoothie ... Seite 26
Cremiger Pfirsich- und Hafer-Smoothie ... Seite 26
Protein-Smoothie mit Schokolade und Erdnussbutter ... Seite 26
Erdbeer-Bananen-Creme-Smoothie ... Seite 26
Erfrischender Wassermelonensaft ... Seite 27
Carrot-Orange-Ginger Immunity Booster ... Seite 27
Cremiger Avocado- und Spinat-Smoothie ... Seite 27
Mango Lassi Frappé ... Seite 27

Verwendete Warnhinweise und Symbole

Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung verwendet:

	**GEFAHR!** Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Gefahr" kennzeichnet eine Gefährdung mit hohem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.		Wechselstrom/-spannung
			Watt
	**WARNUNG!** Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Warnung" kennzeichnet eine Gefährdung mit mittlerem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.		**HINWEIS:** Dieses Symbol in Kombination mit „Hinweis" liefert zusätzliche nützliche Informationen.
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	**VORSICHT!** Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Vorsicht" kennzeichnet eine Gefährdung mit geringem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.		Lebensmittelecht: Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf den Geschmack oder Geruch der Lebensmittel.
	Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung		Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II
	Lesen Sie die Gebrauchsanleitung		Mixbehälter, Deckel und Messerkreuz sind spülmaschinengeeignet.

STANDMIXER

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt eignet sich zum Pürieren und Mixen von Suppen und anderen Lebensmitteln.
Das Produkt ist nur für die Zubereitung von Speisen bestimmt.
Das Produkt ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Jede andere Verwendung, die nicht in dieser Anleitung erwähnt wird, kann das Produkt beschädigen oder eine ernsthafte Verletzungsgefahr darstellen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

- 1 x Antriebseinheit
- 1 x Mixer
- 1 x Deckel
- 1 x Schieber
- 1 x Messkappe
- 1 x Quick-Start-Guide
- 1 x Rezeptheft

Teilebeschreibung

(Abb. A)

1 Messkappe
2 Deckel
3 Mixer
4 Dichtungsring
5 Messer
6 Regler
7 Motorblock
8 Kabelhalterung
9 Skala des Mixers
10 Gummidichtung des Deckels
11 Schieber

Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V 50–60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistungsaufnahme:	600 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus:	0,0 W

Die Dauerbetriebszeit dieses Produkts beträgt 3 Minuten. Lassen Sie das Produkt zwischen den Zyklen mindestens 2 Minuten ruhen. Nach 5 aufeinanderfolgenden Betriebszyklen: Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es wiederverwenden.

⚠ Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen



⚠ **WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder immer vom Produkt und vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- 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 Produkt spielen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend.

⚠ Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!**
Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!**
Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!**
Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Waschbecken oder in feuchten Bereichen.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung, um das Produkt von der Stromversorgung zu trennen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Verbinden Sie das Produkt mit einer gut erreichbaren Steckdose, um es im Notfall schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
- Bedienen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

Bedienung

⚠ **WARNUNG!** Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch. Es muss mit den scharfen Schneidmessern, sowie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen, vorsichtig umgegangen werden.

- Wenn Sie Rauch oder ungewöhnliche Geräusche bemerken, trennen Sie das Produkt sofort von der Stromversorgung. Lassen Sie das Produkt von einem Fachmann überprüfen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Bedienen Sie das Produkt immer auf einem ebenen, stabilen, sauberen Untergrund.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist, sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.

⚠ **WARNUNG!** Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Zubehör.
- Wenn Sie den Mixvorgang nicht fortsetzen oder den Inhalt sofort umfüllen möchten, schrauben Sie den Becherdeckel auf den Mixbehälter. Vergewissern Sie sich, dass der Becherdeckel geschlossen und der Behälter luftdicht verschlossen ist. Bewahren Sie Ihre Speisen im Mixbehälter mit verschlossenem Deckel jedoch nicht länger als 1 Stunde auf, um zu vermeiden, dass sie verderben.
- Vorsicht – Beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer kann es infolge plötzlicher Dampfentwicklung zum Herausschleudern der Flüssigkeit aus dem Gerät kommen.

⚠ **Warnung:** Verwenden Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.

- Halten Sie niemals eine Hand in den Mixbehälter, wenn er auf der Basiseinheit steht.
- Wenn Sie Lebensmittel nach unten schieben müssen, verwenden Sie den mitgelieferten Schieber.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Pflege“).

Bedienung

Zusammensetzen, Entfernen des Mixers und Ein-/Ausschalten des Produkts

⚠ **WARNUNG!** Das Produkt hat einen anfänglichen Drehimpuls. Halten Sie das Produkt während des Betriebs fest.

ⓘ **HINWEISE:**

- Wenn Sie den Mixvorgang nicht fortsetzen oder den Inhalt sofort umfüllen möchten, schrauben Sie den Becherdeckel auf den Mixbehälter. Vergewissern Sie sich, dass der Becherdeckel geschlossen und der Behälter luftdicht verschlossen ist. Bewahren Sie Ihre Speisen im Mixbehälter mit verschlossenem Deckel jedoch nicht länger als 1 Stunde auf, um zu vermeiden, dass sie verderben.
- Lassen Sie das Produkt zwischen den Zyklen mindestens 2 Minuten ruhen.
- Nach 5 aufeinanderfolgenden Betriebszyklen: Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es wiederverwenden.

ⓘ **HINWEIS:** Die Dauerbetriebszeit ist die Zeitspanne, in der ein Produkt betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und beschädigt wird. Wenn die angegebene Dauerbetriebszeit erreicht ist, muss das Produkt abgeschaltet werden, bis der Motor auf Raumtemperatur abgekühlt ist

1. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, ebene, saubere, rutschfeste, trockene und flache Arbeitsfläche, und an eine Steckdose angeschlossen.
2. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Mixer **3**; füllen Sie die Zutaten nicht über die Max-Marke hinaus ein. Tipp: Schneiden Sie bei der Zubereitung die großen Lebensmittel in Stücke, um ein schnelleres Ergebnis zu erzielen.

3. Drücken Sie den Deckel **2** fest nach unten auf den Mixer **3**. Schließen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn in Position drehen, bis er hörbar einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Ausgießer am Mixer **3** geschlossen ist. Der Motor kann erst starten, wenn der Deckel **2** bündig sitzt (siehe Abb. B).
4. Setzen Sie die Dosierkappe **1** bis zum Anschlag in den Deckel ein.
5. Setzen Sie den vollständig gefüllten und geschlossenen Mixer **3** mit dem Griff nach rechts auf den Motorblock **7**. Stellen Sie sicher, dass der Pfeil am Mixer **3**, nach links gedreht wird, bis er auf am Motorblock **7** zeigt und der Mixer einrastet. Drehen Sie den Mixer **3** leicht hin und her, wenn er nicht gleich korrekt sitzt. Der Motor kann erst starten, wenn der Mixer **3** bündig auf dem Motorblock sitzt.
6. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **6** auf die gewünschte Stufe, um zu starten. Tipp: Bei der Zubereitung kleinerer Mengen empfiehlt es sich, die Funktion „P" mehrmals zu verwenden.
7. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten.
8. Um den Vorgang zu beenden, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **6** auf „0".

Nachfüllen während des Betriebs

⚠ Warnung:

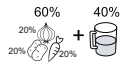
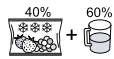
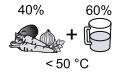
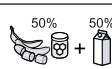
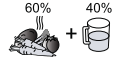
- Verwenden Sie bei der Zugabe zusätzlicher Lebensmittel während des Betriebs nur die dafür vorgesehene Messkappe **1**. Öffnen Sie niemals den Deckel **2**.
- Verwenden Sie bei Bedarf den Schieber **11** (keine anderen Utensilien), um Lebensmittel umzurühren und so das richtige Vermischen der Lebensmittel zu unterstützen. Halten Sie während der Verwendung des Produkts kein Besteck oder andere Utensilien zum Mischen in den Mixer **3** . Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese mit dem schnell rotierenden Messer **5** in Berührung kommen.

1. Entfernen Sie die Messkappe **1** vom Deckel **2**.
2. Geben Sie die Zutaten in den Mixer.
3. Setzen Sie die Dosierkappe **1** wieder in den Deckel ein.

Abnehmen des Mixers

1. Bevor Sie den Mixer entfernen, stellen Sie sicher, dass sich der Regler **6** in der Aus-Position „0" befindet und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Mixer **3** vom Motorblock **7** nehmen. Drehen Sie den Mixer nach rechts, bis der Pfeil auf zeigt. Heben Sie den Mixer **3** senkrecht nach oben, um ihn vom Motorblock **7** zu entfernen.

Verarbeitungstabelle

				
	1~2 cm^3	1300	120	Max.
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm^3	1250	120	Smoothie
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
 	1~2 cm^3	750	120	Max.
	2,4 cm^3	150	1 Sek. x 20	Crushed Ice
	/	100	1 Sek. x 30	Pulse

Symbol	Funktion	Schritt
▶/■	Das Programm starten oder beenden.	Drücken Sie die mittlere Taste.
0	Verarbeitung beenden.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“.
P	Programm: Die Zutaten kurz bei maximaler Geschwindigkeit mixen.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „P“ und drücken Sie die Taste „▶/■“.
❄	Stellen Sie den Eiszerkleinerungsvorgang auf kurz mit sofortiger Ausführung bei maximaler Geschwindigkeit ein.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „❄“ und drücken Sie die Taste „▶/■“.
	Stellen Sie das automatische Smoothie-Programm auf 120 Sekunden ein.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „“ und drücken Sie die Taste „▶/■“.
	Stellen Sie das automatische Reinigungsprogramm auf kurz mit sofortiger Ausführung bei maximaler Geschwindigkeit ein.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „“ und drücken Sie die Taste „▶/■“.
Max——Min	Die Zutaten bei minimaler bis maximaler Geschwindigkeit verarbeiten.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „Max——Min“.

ⓘ **HINWEIS:** Der Geschwindigkeitsregler **6** dient zum Starten und Stoppen der Verarbeitung und zur Auswahl der Geschwindigkeit.

Reinigung und Pflege

⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Vor Reinigung und Wartung: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

ⓘ **HINWEIS:** Um die Funktionalität und das Aussehen des Produkts zu erhalten, sollte es nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Spülmaschine

ⓘ **HINWEIS:** Einige Teile können beschädigt werden, wenn sie in die Spülmaschine gegeben werden.

☐ Geben Sie nur Spülmaschinengeeignet Teile in die Spülmaschine.
- Messkappe **1**
- Deckel **2**
- Mixer **3**
- Messer **5**
- Schieber **11**

☐ Legen Sie die Teile nach Möglichkeit in den oberen Korb und achten Sie darauf, dass keines der Teile stecken bleiben kann. Andernfalls könnten sie sich verformen.

☐ Verwenden Sie nur Programme, bei denen das Wasser nicht über 60 °C erhitzt wird.

☐ Reinigen Sie die Messkappe **1** und den Deckel **2** in einer milden Seifenlösung. Sie können die Gummidichtung **10** entfernen, um den Mixerdeckel von Hand zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass die Gummidichtung **10** korrekt wieder angebracht ist, bevor Sie den Deckel **2** erneut verwenden. (Abb. C)

☐ Wenn dadurch der Schmutz nicht entfernt wird, können Sie den unteren Kunststoffteil des Mixeraufsatzes **3** mit dem Messer **5** und dem Dichtungsring **10** vom Glasteil des Mixers **3** entfernen. (Abb. D)

Teil	Reinigen
■ Motorblock **7**	⚠ **WARNUNG!** Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie dieses Teil nicht unter fließendes Wasser. ■ Reinigen Sie das Produkt nicht mit Scheuermitteln, aggressiven Reinigern oder harten Bürsten. ☐ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. ☐ Mit einem leicht feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Spülmittel.
■ Messkappe **1** ■ Deckel **2** ■ Mixer **3** ■ Messer **5** ■ Schieber **11**	■ Reinigen Sie dieses Teil gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.

■ Vor der weiteren Verwendung und Lagerung: Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.

Wartung

■ Vor jedem Gebrauch: Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden.

■ Abgesehen von gelegentlichen Reinigungen ist das Produkt wartungsfrei.

Lagerung

■ Wenn Sie das Produkt nicht benutzen, bewahren Sie es in der Originalverpackung auf.

■ Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen, sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit der Stromversorgung verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Verwenden Sie eine andere Netzsteckdose.
	Die Verarbeitung der Lebensmittel dauert zu lange.	Stellen Sie den Regler **6** auf „0“ und lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.
	Die Menge der Zutaten ist zu groß oder die Verarbeitung dauert zu lange.	Stellen Sie den Regler **6** auf „0“, reduzieren Sie dann die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel.
Das Gerät macht ein brummendes Geräusch.	Das Messer **5** ist blockiert oder schwergängig.	Stellen Sie den Regler **6** auf „0“ und entfernen Sie dann die Blockade.

Entsorgung



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 523507_2601, 550814_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

10*Smoothie-Rezepte

Klassischer „Berry Blast"-Smoothie

Ein klassischer, antioxidantienreicher Smoothie, der immer gut ankommt.

Menge des fertigen Smoothies:	1,5 l

Zutaten

150 g (etwa 1,5 große Bananen)	Banane
400 g	Gemischte TK-Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren)
200 g	Naturjoghurt
350 ml	Milch (oder Mandelmilch)
30 g	Honig

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 60–75 Sekunden lang pürieren, bis die Masse vollständig glatt ist.

Tropical Sunrise Smoothie

Dieser helle, Vitamin-C-reiche Mix entführt Sie in die Tropen.

Menge des fertigen Smoothies:	1,6 l

Zutaten

350 g	Gefrorene Mangostücke
250 g	Gefrorene Ananasstücke
100 g (etwa 1 große Banane)	Banane
400 ml	Orangensaft
150 g	Griechischer Joghurt

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 60–90 Sekunden lang verarbeiten. Falls die Masse zu dickflüssig ist, noch einen Spritzer Orangensaft hinzufügen.

Grüner Power Detox-Smoothie

Voller grünem Obst und Gemüse und Ballaststoffen für einen nahrhaften Energieschub.

Menge des fertigen Smoothies:	1,4 l

Zutaten

100 g	Frischer Spinat
120 g (etwa 1 große Banane)	Banane
180 g	Grüner Apfel (entkernt und gewürfelt)
150 g	Gurke (klein geschnitten)
20 g	Chiasamen
400 ml	Wasser

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 60 Sekunden lang verarbeiten. Gegebenenfalls die Mischung von den Seitenwänden abkratzen und dann weitere 30 Sekunden mixen.

Cremiger Pfirsich- und Hafer-Smoothie

Ein cremiger, sättigender Smoothie, der sich perfekt für ein sättigendes Frühstück eignet.

Menge des fertigen Smoothies:	1,5 l

Zutaten

400 g	Gefrorene Pfirsichscheiben
80 g	Haferflocken
250 g	Naturjoghurt
450 ml	Milch
5 g (1 TL)	Vanille-Extrakt
25 g	Ahornsirup

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 75–90 Sekunden lang verarbeiten, um sicherzustellen, dass der Hafer vollständig untergemischt und glatt ist.

Protein-Smoothie mit Schokolade und Erdnussbutter

Schmeckt wie ein Dessert, ist aber voller Proteine und gesunder Fette.

Menge des fertigen Smoothies:	1,3 l

Zutaten

150 g	Banane
60 g	Natur-Erdnussbutter
60 g (2 Löffel)	Schokoladenproteinpulver
500 ml	Milch
150 g	Eiswürfel

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 60 Sekunden lang pürieren, bis die Masse dickflüssig und cremig ist.

Erdbeer-Bananen-Creme-Smoothie

Der ultimative Klassiker, beliebt bei Kindern sowie Erwachsenen

Menge des fertigen Smoothies:	1,4 l

Zutaten

450 g	Frische oder gefrorene Erdbeeren
200 g (etwa 2 große Bananen)	Banane
150 g	Vanilleeis oder Frozen Yogurt
400 ml	Milch

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 60 Sekunden lang verarbeiten. Für eine dickflüssigere Konsistenz nur gefrorene Früchte verwenden

Erfrischender Wassermelonensaft

Ein feuchtigkeitsspendender und unglaublich erfrischender Saft, perfekt für einen heißen Tag.

Menge des fertigen Smoothies:	1,6 l

Zutaten

1,2 kg	Frische Wassermelone (Schale entfernt, gewürfelt)
15 g	Frische Minzblätter
100 g (etwa eine große Limette)	Limette (geschält)
100 g (optional, für ein kälteres Getränk)	Eiswürfel

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 60 Sekunden lang verarbeiten. Für einen Saft ohne Fruchtfleisch nach dem Pürieren durch ein feinmaschiges Sieb abseihen.

Carrot-Orange-Ginger Immunity Booster

Ein pikanter, spritziger Saft voller Vitamine mit einem würzigen Kick.

Menge des fertigen Smoothies:	1,4 l

Zutaten

400 g	Karotten (gewaschen und klein geschnitten)
600 ml	Orangensaft (vorzugsweise frisch gepresst)
20 g (ein daumengroßes Stück)	Frischer Ingwer
5 g (1 TL) oder 15 g	Kurkumapulver Frische Kurkuma
200 ml	Wasser

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 90 Sekunden lang pürieren, bis alles vollständig pulverisiert ist. Durch einen Nussmilchbeutel oder ein feines Sieb abseihen, um einen klaren Saft zu erhalten.

Cremiger Avocado- und Spinat-Smoothie

Ein einzigartig reichhaltiges, cremiges und unglaublich gesundes grünes Getränk.

Menge des fertigen Smoothies:	1,2 l

Zutaten

250 g (etwa 2 mittelgroße Avocados)	Reife Avocado (entkernt und aus der Schale gelöffelt)
80 g	Frischer Spinat
120 g	Banane
500 ml	Apfelsaft
30 g (Saft von etwa 1,5 Limetten)	Limettensaft

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 60–75 Sekunden lang pürieren, bis die Masse ganz glatt ist.

Mango Lassi Frappé

Ein indisch inspiriertes Joghurtgetränk, gemischt zu einem kühlen, schaumigen Frappé.

Menge des fertigen Smoothies:	1,5 l

Zutaten

500 g	Gefrorene Mangostücke
400 g	Naturjoghurt
300 ml	Milch
40 g	Honig oder Zucker
2 g (½ TL)	Kardamompulver
100 g	Eiswürfel

Verarbeitungszeit

- Auf hoher Stufe 75–90 Sekunden lang pürieren, bis die Mischung eine Slushy-, Frappé-ähnliche Konsistenz hat.

Avertissements et symboles utilisés ... Page 29
Utilisation prévue ... Page 29
Contenu de l'emballage ... Page 29
Description des pièces ... Page 29
Données techniques ... Page 30
Consignes de sécurité ... Page 30
Avant la première utilisation ... Page 32
Fonctionnement ... Page 32
Assemblage, retrait du mixeur et mise en marche/arrêt du produit ... Page 32
Remplissage pendant utilisation ... Page 33
Retrait du mixeur ... Page 33
Tableau de cuisson ... Page 34
Nettoyage et entretien ... Page 35
Maintenance ... Page 35
Stockage ... Page 35
Dépannage ... Page 36
Mise au rebut ... Page 36
Garantie ... Page 36
Faire valoir sa garantie ... Page 37
Service après-vente ... Page 37
10 recettes de smoothies ... Page 38
Smoothie classique aux baies ... Page 38
Smoothie Tropical Sunrise ... Page 38
Smoothie détox vert ... Page 38
Smoothie crémeux à la pêche et à l'avoine ... Page 38
Smoothie protéiné au chocolat et au beurre de cacahuète ... Page 39
Smoothie à la crème de fraise et à la banane ... Page 39
Jus rafraîchissant à la pastèque ... Page 39
Boisson immunitaire à la carotte, à l'orange et au gingembre ... Page 39
Délices crémeux à l'avocat et aux épinards ... Page 40
Frappé Mango Lassi ... Page 40

Avertissements et symboles utilisés Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :			
	**DANGER !** Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		Courant alternatif/tension alternative
			Watts
	**AVERTISSEMENT !** Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		**REMARQUE :** Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.
			Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	**MISE EN GARDE !** Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.		Sécurité alimentaire : Ce produit n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur des aliments.
	Informations de sécurité Mode d'emploi		Symbole d'un produit de classe de protection II
	Lisez le manuel d'utilisation		Le bol mixeur, les couvercles et la lame croisée peuvent aller au lave-vaisselle.

BLENDER

Utilisation prévue

Ce produit convient pour réduire en purée et mélanger des soupes et autres aliments.
Le produit est destiné uniquement à la préparation des aliments.
Le produit est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
Toute autre utilisation non mentionnée dans ces instructions risque d'endommager le produit ou de créer un risque sérieux de blessure grave.
Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 x Unité motrice
- 1 x Mixeur
- 1 x Couvercle
- 1 x Poussoir
- 1 x Gobelet gradué
- 1 x Guide de démarrage rapide
- 1 x Livre de recettes

Description des pièces

(Fig. A)

- **1** Gobelet doseur
- **2** Couvercle
- **3** Mixeur
- **4** Joint d'étanchéité
- **5** Lames de coupe
- **6** Interrupteur
- **7** Bloc moteur
- **8** Serre-câble
- **9** Balance
- **10** Joint du couvercle en caoutchouc
- **11** Poussoir

Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V 50–60 Hz
Classe de protection :	II
Consommation électrique :	600 W
Consommation électrique en mode arrêt :	0,0 W

La durée de fonctionnement en continu de ce produit est de 3 minutes. Entre deux cycles, respectez une pause de 2 minutes minimum. Après 5 cycles consécutifs : Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le réutiliser.

⚠ Consignes de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES NOTES DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CE PRODUIT À UN TIERS, JOIGNEZ-LUI TOUS LES DOCUMENTS !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez les enfants à l'écart du produit et du matériel d'emballage à tout moment.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Le produit peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles font l'objet d'une surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Utilisation prévue

⚠ **AVERTISSEMENT !** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions.

⚠ N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

Sécurité électrique

⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais le produit sous de l'eau courante.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'utilisez pas le produit près d'un évier ou dans des zones humides.

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension et le courant nominaux correspondent aux informations d'alimentation électrique indiquées sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne le serrez pas, ne le pliez pas ou ne le frottez pas sur des bords tranchants. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes ou des flammes nues.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Tirez sur la fiche et pas sur le cordon pour débrancher le produit de l'alimentation électrique.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit à une prise électrique facile à atteindre afin qu'en cas d'urgence, le produit puisse être débranché immédiatement.
- Ne faites pas fonctionner le produit avec des mains mouillées. Ne touchez pas le produit avec des mains mouillées.

Fonctionnement

⚠ **AVERTISSEMENT !** Risque de blessure en cas d'utilisation abusive ou non conforme. Il convient d'être prudent lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage des conteneurs et du nettoyage.

- Si vous remarquez de la fumée ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement le produit de l'alimentation électrique. Faites vérifier le produit par un spécialiste avant de le réutiliser.
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, stable et propre.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent pendant l'utilisation.

- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer ’appareil.
- Le produit ne doit être utilisé qu'avec les accessoires fournis.
- Si vous ne souhaitez pas consommer immédiatement ou transvaser la préparation, vissez le couvercle sur le récipient de mixage. Veillez à bien fermer le couvercle de manière à ce que le récipient soit hermétiquement scellé. Ne conservez pas les ingrédients dans le récipient avec le couvercle fermé pendant plus d’1 heure pour éviter tout risque de détérioration.
- Soyez prudent si vous versez un liquide chaud dans le robot ménager ou le mixeur, car il pourrait être projeté hors de l'appareil en raison d'un dégagement soudain de vapeur.

⚠ **Avertissement :** Utilisez toujours le mixeur avec le couvercle en place.

- Ne mettez jamais la main dans le bol lorsqu'il est placé sur la base.
- Si vous devez pousser les aliments vers le bas, utilisez le poussoir fourni.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages.
- Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

Fonctionnement

Assemblage, retrait du mixeur et mise en marche/arrêt du produit

⚠ **AVERTISSEMENT !** L’appareil peut générer une impulsion rotative au démarrage. Tenez-le bien pendant le fonctionnement.

ⓘ **REMARQUES :**

- Si vous ne souhaitez pas consommer immédiatement ou transvaser la préparation, vissez le couvercle sur le récipient de mixage. Veillez à bien fermer le couvercle de manière à ce que le récipient soit hermétiquement scellé. Ne conservez pas les ingrédients dans le récipient avec le couvercle fermé pendant plus d’1 heure pour éviter tout risque de détérioration.
- Entre deux cycles, respectez une pause de 2 minutes minimum.
- Après 5 cycles consécutifs : Laissez refroidir complètement l’appareil avant de le réutiliser.

ⓘ **REMARQUE :** La durée de fonctionnement en continu correspond à la durée pendant laquelle un produit peut fonctionner sans que le moteur ne surchauffe et ne soit endommagé. Une fois la durée de fonctionnement en continu spécifiée atteinte, le produit doit être éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi à température ambiante.

1. Placez le produit sur une surface de travail stable, plane, propre, antidérapante, sèche et horizontale, et branchez-le à une prise électrique.
2. Placez les ingrédients préparés dans le mixeur **3**, sans dépasser le niveau maximum indiqué. Conseil : Lors de la préparation des aliments, coupez les gros morceaux en petits morceaux pour obtenir un résultat plus rapide.

3. Appuyez fermement sur le couvercle **2** pour le fermer sur le mixeur **3**. Fermez le couvercle **2** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔒 jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible. Assurez-vous que le bec verseur du mixeur **3** est fermé. Le moteur ne peut pas démarrer tant que le couvercle **2** n'est pas correctement positionné. (voir Fig. B)
4. Insérez le bouchon doseur **1** dans le couvercle jusqu'à la butée.
5. Placez le mixeur **3** entièrement rempli et fermé, avec la poignée à droite, sur le bloc moteur **7**. Assurez-vous que la flèche sur le mélangeur **3** tourne vers la gauche jusqu'à ce qu'elle pointe vers le 🔒 sur le bloc moteur **7** et s'enclenche. Tournez légèrement le mixeur **3** d'avant en arrière s'il ne s'enclenche pas immédiatement correctement. Le moteur ne peut démarrer tant que le mixeur **3** n'est pas correctement enclenché sur le bloc moteur.
6. Mettez le sélecteur de vitesse **6** sur la vitesse souhaitée pour démarrer. Conseil : Nous vous recommandons d'utiliser la fonction P pour les petites quantités.
7. Mixez les ingrédients jusqu'à obtention du résultat désiré.
8. Pour arrêter l'appareil, remettez le sélecteur de vitesse **6** sur 0.

Remplissage pendant utilisation

⚠ **Avertissement :**

- Lorsque vous ajoutez des aliments supplémentaires pendant le fonctionnement, utilisez uniquement le bouchon doseur **1** fourni à cet effet. N'ouvrez jamais le couvercle **2**.
- Si nécessaire, utilisez uniquement le poussoir **11** pour remuer les aliments afin de faciliter leur mélange. N'insérez pas de couverts ou d'autres ustensiles de mélange dans le mixeur **3** pendant son utilisation. Il existe un risque considérable de blessure si ceux-ci entrent en contact avec les lames de coupe **5** qui tournent à grande vitesse.

1. Retirez le gobelet doseur **1** du couvercle **2**.
2. Ajoutez les ingrédients.
3. Remettez le bouchon doseur **1** dans le couvercle.

Retrait du mixeur

1. Avant de retirer le mixeur, assurez-vous que l'interrupteur **6** est en position « 0 » (arrêt) et débranchez la fiche secteur.
2. Attendez que le moteur soit complètement à l'arrêt avant de soulever le mixeur **3** du bloc moteur **7**. Tournez le mixeur vers la droite jusqu'à ce que la flèche pointe vers le 🔓. Retirez le mixeur **3** du bloc moteur **7** en effectuant un mouvement vertical vers le haut.

Tableau de cuisson

		g		
60% 40% 20% 20% 20%	1~2 cm^3	1300	120	Max
40% 60%	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
40% 60% < 50 °C	1~2 cm^3	1250	120	Smoothie
50% 50%	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
60% 40%	1~2 cm^3	750	120	Max
	2,4 cm^3	150	1 s x 20	Glace pilée
	/	100	1 s x 30	Impulsion

Symbole	Fonction	Étape
▶/■	Démarrer ou arrêter le programme.	Appuyez sur le bouton central.
0	Arrêter le mixage	Tournez le sélecteur de vitesse sur « 0 ».
P	Le programme mélange brièvement les ingrédients à pleine vitesse.	Tournez le sélecteur de vitesse sur « P » et appuyez sur le bouton « ▶/■ ».
	Programme de traitement automatique de la glace pilée : mélange rapide à vitesse maximale.	Réglez le sélecteur de vitesse sur « » et appuyez sur le bouton « ▶/■ ».
	Programme de traitement automatique « smoothie » pendant 120 secondes.	Réglez le sélecteur de vitesse sur « » et appuyez sur le bouton « ▶/■ ».
	Programme du cycle de lavage automatique à vitesse maximale.	Réglez le sélecteur de vitesse sur « » et appuyez sur le bouton « ▶/■ ».
Max——Min	Mélanger les ingrédients de la vitesse minimale à la vitesse maximale.	Tournez le sélecteur de vitesse sur « Max——Min ».

ⓘ **REMARQUE :** Le sélecteur de vitesse **6** sert à démarrer/arrêter l'appareil et à sélectionner la vitesse.

Nettoyage et entretien

⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** Avant le nettoyage et l'entretien : Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.

ⓘ **REMARQUE :** Afin de maintenir les fonctionnalités et l'apparence du produit, il doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

Lave-vaisselle

ⓘ **REMARQUE :** Certaines pièces peuvent être endommagées si elles sont lavées au lave-vaisselle.

☐ Ne mettez au lave-vaisselle que les pièces qui sont censées y aller.
- Gobelet gradué **1**
- Couvercle **2**
- Mixeur **3**
- Lames de coupe **5**
- Poussoir **11**

☐ Dans la mesure du possible, mettez les pièces dans le panier du haut du lave-vaisselle et veillez à ce qu'aucune d'entre elles ne soit coincée contre une autre. Faute de quoi, elles risqueraient de se déformer.

☐ Utilisez exclusivement des programmes qui ne chauffent pas l'eau au-delà de 60 °C.

☐ Nettoyez le bouchon doseur **1** et le couvercle **2** dans une solution savonneuse douce. Vous pouvez retirer le joint en caoutchouc **10** pour nettoyer le couvercle du mixeur à la main. Assurez-vous que le joint en caoutchouc **10** est correctement remis en place avant de réutiliser le couvercle **2**. (Fig. C)

☐ Si cela ne suffit pas à éliminer les salissures, vous pouvez retirer la partie inférieure en plastique du mixeur **3** avec les lames **5** et la bague d'étanchéité **10** de la partie en verre du mixeur **3**. (Fig. D)

Pièce	Nettoyage
■ Bloc moteur **7**	⚠ **AVERTISSEMENT !** N'immergez jamais cette pièce dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne tenez pas cette pièce sous l'eau courante. ■ N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyants agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit. ☐ Débranchez l'appareil avant tout nettoyage. ☐ Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez un peu de liquide vaisselle si nécessaire.
■ Gobelet doseur **1** ■ Couvercle **2** ■ Mixeur **3** ■ Lames de coupe **5** ■ Poussoir **11**	■ Nettoyez soigneusement ces pièces à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

■ Avant une nouvelle utilisation et avant le rangement : Frottez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon propre.

Maintenance

■ Avant chaque utilisation : Vérifiez le produit à la recherche de dommages visibles.

■ Hormis un nettoyage occasionnel, le produit ne nécessite aucun entretien.

Stockage

■ Lorsque le produit n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.

■ Rangez le produit dans un endroit sec et sûr, hors de portée des enfants.

Dépannage

Dysfonctionnements	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée sur la prise de courant.	Insérez la fiche dans une prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	Essayez une autre prise de courant.
	Le temps de mixage est trop long.	Réglez le commutateur rotatif **6** sur 0 et laissez l'appareil refroidir à température ambiante.
	La quantité à mixer est trop importante ou le temps de mixage est trop long.	Réglez le commutateur rotatif **6** sur 0, puis réduisez la quantité à mixer.
L'appareil émet un bourdonnement.	La lame de coupe **5** est bloquée ou grippée.	Réglez le commutateur rotatif **6** sur 0, puis éliminez le blocage.

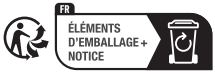
Mise au rebut



Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abbréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques / 20–22 : papiers et cartons / 80–98 : matériaux composite.

Produit :





Suivez l'info-tri illustré pour un tri optimal.
Ce marquage est spécifique au marché français.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Veuillez éliminer ce produit de manière appropriée lorsqu'il arrive en fin de vie, et ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation
Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation
Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation
Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 523507_2601, 550814_2601) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service après-vente Suisse**
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

10 recettes de smoothies

Smoothie classique aux baies

Un smoothie classique riche en antioxydants qui plaît toujours à tous.

Rendement :	1,5 l

Ingrédients

150 g (environ 1,5 grandes bananes)	Banane
400 g	Mélange de baies congelées (fraises, myrtilles, framboises)
200 g	Yahourt nature
350 ml	Lait (ou lait d'amande)
30 g	Miel

Durée de mixage

- Mixez à vitesse élevée pendant 60–75 secondes jusqu'à obtention d'une texture parfaitement onctueuse.

Smoothie Tropical Sunrise

Évadez-vous sous les tropiques avec ce mélange coloré et riche en vitamine C.

Rendement :	1,6 l

Ingrédients

350 g	Morceaux de mangue congelés
250 g	Morceaux d'ananas congelés
100 g (environ 1 grande banane)	Banane
400 ml	Jus d'orange
150 g	Yaourt à la grecque

Durée de mixage

- Mixez à puissance maximale pendant 60 à 90 secondes. Si le mélange est trop épais, ajoutez un peu de jus d'orange.

Smoothie détox vert

Riche en légumes verts et en fibres pour un regain d'énergie nutritif.

Rendement :	1.4 l

Ingrédients

100 g	Épinards frais
120 g (environ 1 grande banane)	Banane
180 g	Pomme verte (épépinée et coupée en morceaux)
150 g	Concombre (coupé en morceaux)
20 g	Graines de chia
400 ml	Eau

Durée de mixage

- Mixez à puissance maximale pendant 60 secondes. Raclez les parois si nécessaire, puis mixez pendant 30 secondes supplémentaires.

Smoothie crémeux à la pêche et à l'avoine

Un smoothie crémeux et rassasiant, parfait pour un petit-déjeuner copieux.

Rendement :	1,5 l

Ingrédients

400 g	Pêches coupées en tranches congelées
80 g	Flocons d'avoine
250 g	Yahourt nature
450 ml	Lait
5 g (1 cuillère à café)	Extrait de vanille
25 g	Sirop d'érable

Durée de mixage

- Mixez à puissance maximale pendant 75 à 90 secondes pour que les flocons d'avoine soient bien incorporés et que le mélange soit onctueux.

Smoothie protéiné au chocolat et au beurre de cacahuète

Un goût de dessert, mais riche en protéines et en graisses saines.

Rendement :	1,3 l

Ingrédients

150 g	Banane
60 g	Beurre de cacahuètes naturel
60 g (2 cuillères)	Poudre de chocolat protéinée
500 ml	Lait
150 g	Glaçons

Durée de mixage

- Mixez à vitesse élevée pendant 60 secondes jusqu'à obtention d'une texture épaisse et crémeuse.

Smoothie à la crème de fraise et à la banane.

Le grand classique, apprécié des petits comme des grands

Rendement :	1.4 l

Ingrédients

450 g	Fraises fraîches ou congelées
200 g (environ 2 grandes bananes)	Banane
150 g	Glace à la vanille ou yahourt congelé
400 ml	Lait

Durée de mixage

- Mixez à puissance maximale pendant 60 secondes. Pour obtenir un milk-shake plus épais, utilisez uniquement des fruits congelés.

Jus rafraîchissant à la pastèque

Un jus hydratant et incroyablement rafraîchissant, parfait pour les journées chaudes.

Rendement :	1,6 l

Ingrédients

1,2 kg	Pastèque fraîche (épluchée et coupée en cubes)
15 g	Feuilles de menthe fraîches
100 g (environ un gros citron vert)	Citron vert (pelé)
100 g (facultatif, pour avoir une boisson plus froide)	Glaçons

Durée de mixage

- Mixez à vitesse élevée pendant 60 secondes. Pour obtenir un jus onctueux, passez-le au tamis fin après l'avoir mixé.

Boisson immunitaire à la carotte, à l'orange et au gingembre

Un jus acidulé et vibrant, riche en vitamines et avec une touche épicée.

Rendement :	1.4 l

Ingrédients

400 g	Carottes (lavées et coupées en morceaux)
600 ml	Jus d'orange (de préférence fraîchement pressé)
20 g (un morceau de la taille d'un pouce)	Gingembre frais
5 g (1 cuillère à café) ou 15 g	Curcuma en poudre Curcuma frais
200 ml	Eau

Durée de mixage

- Mixez à vitesse élevée pendant 90 secondes jusqu'à obtention d'une texture complètement pulvérisée. Filtrez à l'aide d'un sac à lait végétal ou d'un tamis fin pour obtenir un jus clair.

Délices crémeux à l'avocat et aux épinards

Une boisson verte unique, riche, crémeuse et incroyablement saine.

Rendement :	1,2 l

Ingrédients

250 g (environ 2 avocats moyens)	Avocats mûrs (dénoyautés et épluchés)
80 g	Épinards frais
120 g	Banane
500 ml	Jus de pomme
30 g (jus d'un citron vert et demi environ)	Jus de citron vert

Durée de mixage

- Mixez à vitesse élevée pendant 60–75 secondes jusqu'à obtention d'une texture veloutée.

Frappé Mango Lassi

Une boisson au yaourt d'inspiration indienne, mixée pour obtenir un frappé frais et mousseux.

Rendement :	1,5 l

Ingrédients

500 g	Morceaux de mangue congelés
400 g	Yahourt nature
300 ml	Lait
40 g	Miel ou sucre
2 g (½ cuillère à café)	Poudre de cardamome
100 g	Glaçons

Durée de mixage

- Mixez à vitesse élevée pendant 75 à 90 secondes jusqu'à obtenir une texture granuleuse, semblable à celle d'un frappé.

Gebruikte waarschuwingen en symbolen ... Pagina 42
Beoogd gebruik ... Pagina 42
Omvang van de levering ... Pagina 42
Beschrijving van de onderdelen ... Pagina 42
Technische gegevens ... Pagina 43
Veiligheidsinstructies ... Pagina 43
Voor het eerste gebruik ... Pagina 45
Bediening ... Pagina 45
Montage, de blender verwijderen en het product in-/uitschakelen ... Pagina 45
Vullen tijdens gebruik ... Pagina 46
De blender verwijderen ... Pagina 46
Bereidingstabel ... Pagina 47
Reiniging en onderhoud ... Pagina 48
Onderhoud ... Pagina 48
Opslag ... Pagina 48
Probleemoplossing ... Pagina 49
Afvoer ... Pagina 49
Garantie ... Pagina 49
Afwikkeling in geval van garantie ... Pagina 49
Service ... Pagina 50
10 Smoothierecepten ... Pagina 50
Klassieke Berry Blast-smoothie ... Pagina 50
Tropical Sunrise-smoothie ... Pagina 50
Green Power Detox-smoothie ... Pagina 51
Romige Perzik & Havermout-smoothie ... Pagina 51
Chocolade-Pindakaas-Proteïnesmoothie ... Pagina 51
Aardbei-Banaan Crème-smoothie ... Pagina 51
Verfrissende watermeloendrank ... Pagina 52
Wortel-Sinaasappel-Gember Immunity Booster ... Pagina 52
Romige Avocado- & Spinazie Delight ... Pagina 52
Mango Lassi Frappé ... Pagina 52

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

	**GEVAAR!** Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Gevaar" markeert een hoog risico dat, indien niet voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		Wisselstroom/-spanning
		W	Watt
	**WAARSCHUWING!** Dit symbool in combinatie met het signaalwoord 'Waarschuwing' markeert een middelgroot risico dat, indien het niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		**OPMERKING:** Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie.
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	**VOORZICHTIG!** Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Voorzichtig" markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.		Voedselveilig: Dit product heeft geen nadelige invloed op de smaak of geur van het voedsel.
	Veiligheidsinformatie Gebruiksinstructies		Symbool voor een product van beschermingsklasse II
	Lees de gebruiksaanwijzing		De blenderkan, de deksels en het mes zijn geschikt voor de vaatwasser.

BLENDER

Beoogd gebruik

Dit product is geschikt voor het pureren en mengen van soepen en andere voedingsmiddelen.
Het product is alleen bestemd voor het bereiden van voedsel.
Het product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor commercieel gebruik.
Elk ander gebruik dat niet in deze gebruiksaanwijzing is vermeld kan het product beschadigen of ernstig letsel veroorzaken.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

Omvang van de levering

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

1 x Aandrijfeenheid
1 x Blender
1 x Deksel
1 x Aandrukker
1 x Maatdop
1 x Snelstartgids
1 x Receptenboek

Beschrijving van de onderdelen

(Afb. A)

1 Maatdop
2 Deksel
3 Blender
4 Afdichtring
5 Snijmes
6 Schakelaar
7 Motorblok
8 Snoeropslag
9 Meetschaal
10 Rubberen afdichtring voor deksel
11 Aandrukker

Technische gegevens

Ingangsspanning:	220–240 V 50–60 Hz
Beschermingsklasse:	II
Stroomverbruik:	600 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,0 W

De continue werkingstijd van dit product is 3 minuten. Laat het product minstens 2 minuten rusten tussen de gebruikscycli. Na 5 opeenvolgende gebruikscycli: Laat het product afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het opnieuw gebruikt.

⚠ Veiligheidsinstructies

MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT! ALS U DIT PRODUCT DOORGEEFT AAN ANDEREN, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTEN MEE!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen



⚠ **WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee. Kinderen onderschatten vaak de mogelijke gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het product en verpakkingsmateriaal.

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen.
- Het product kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

Beoogd gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!** Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen volgens deze instructies.

⚠ Pas het product op geen enkele manier aan.

Elektrische veiligheid

⚠ **GEVAAR! Risico op elektrische schokken!** Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het apparaat nooit onder stromend water.

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op elektrische schokken!** Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Gebruik het product niet naast een gootsteen of in een vochtige ruimte.

- Voordat u het apparaat aansluit, moet u controleren of de voedingsspanning en stroomsterkte overeenkomen met de gegevens van de stroomvoorziening die op het typeplaatje van het apparaat staan vermeld.
- Knel, buig of schuur het netsnoer niet tegen scherpe randen om beschadiging te voorkomen. Houd het tevens uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken, en niet door aan het snoer te trekken.
- Wikkel het snoer niet rond het product. Steek de stekker in een eenvoudig te bereiken stopcontact, zodat in geval van nood de stekker van het product onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken.
- Bedien het product niet als uw handen nat zijn. Raak het product niet aan met natte handen.

Bediening

⚠ **WAARSCHUWING!** Mogelijk letsel door verkeerd gebruik en onbedoeld gebruik. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen, het legen van de kommen en tijdens het schoonmaken.

- Als u rook of een ongewoon geluid waarneemt, haal de stekker van het product onmiddellijk uit het stopcontact. Laat het product door een deskundige controleren voordat u het opnieuw gebruikt.
- Gebruik het product altijd op een vlakke, stabiele en schone ondergrond.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer het zonder toezicht wordt achtergelaten en voor montage, demontage of reiniging.

⚠ **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik in beweging zijn.

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.
- Het product mag alleen worden gebruikt met het meegeleverde accessoire.
- Als u de inhoud niet meteen wilt gebruiken of overgieten, draai dan het bekerdeksel op de blenderkan. Zorg ervoor dat het bekerdeksel gesloten is en de blenderkan goed is afgesloten. Bewaar de ingrediënten echter niet langer dan 1 uur in de blenderkan met het bekerdeksel erop, om bederf van voedsel te voorkomen.
- Wees voorzichtig wanneer hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten. Deze kan door plotselinge stoomvorming uit het apparaat worden geslingerd.

⚠ **Waarschuwing:** Gebruik de blender altijd met het deksel correct geplaatst.

- Steek nooit een hand in de kan wanneer deze op de basiseenheid is geplaatst.
- Als voedsel naar beneden moet worden gedrukt, gebruik de meegeleverde aandrukker.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig het product (zie 'Reiniging en onderhoud').

Bediening

Montage, de blender verwijderen en het product in-/uitschakelen

⚠ **WAARSCHUWING!** Het product heeft een eerste roterende impuls. Houd het product stevig vast tijdens gebruik.

ⓘ **OPMERKINGEN:**

- Als u de inhoud niet meteen wilt gebruiken of overgieten, draai dan het bekerdeksel op de blenderkan. Zorg ervoor dat het bekerdeksel gesloten is en de blenderkan goed is afgesloten. Bewaar de ingrediënten echter niet langer dan 1 uur in de blenderkan met het bekerdeksel erop, om bederf van voedsel te voorkomen.
- Laat het product minstens 2 minuten rusten tussen de gebruikscycli.
- Na 5 opeenvolgende gebruikscycli: Laat het product afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het opnieuw gebruikt.

ⓘ **OPMERKING:** De continue werkingstijd is de tijdsduur waarin het product kan worden gebruikt zonder dat de motor oververhit raakt en beschadigd raakt. Wanneer de gespecificeerde continue werkingstijd is bereikt, moet het product worden uitgeschakeld totdat de motor tot kamertemperatuur is afgekoeld.

1. Plaats het product op een stabiel, vlak, schoon, antislip, droog en horizontaal werkoppervlak en steek de stekker in een stopcontact.
2. Plaats de voorbereide ingrediënten in de blender **3**. Vul niet voorbij de Max-markering. Tip: Bij het voorbereiden van voedsel, snijd grote stukken voedsel in kleinere stukken voor een sneller resultaat.
3. Druk het deksel **2** stevig op de blender **3**. Sluit het deksel **2** door het met de klok mee te draaien naar positie 🔓 totdat het hoorbaar vastklikt. Zorg ervoor dat de schenktuit van de blender **3** gesloten is. De motor kan niet starten zolang het deksel **2** niet vlak is geplaatst. (zie Afb. B)

4. Plaats de maatdop **1** in het deksel tot aan de aanslag.
5. Plaats de volledig gevulde en gesloten blender **3** met de handgreep naar rechts op het motorblok **7**. Zorg ervoor dat de pijl op de blender **3** naar links wijst totdat deze naar op het motorblok **7** wijst en op zijn plaats klikt. Draai de blender **3** indien nodig lichtjes heen en weer als deze niet meteen goed op zijn plaats zit. De motor kan niet starten zolang de blender **3** niet vlak op de motoreenheid is geplaatst.
6. Zet de snelheidsschakelaar **6** op de gewenste stand om te starten. Tip: Het wordt aanbevolen de "P"-functie meerdere keren te gebruiken bij het bereiden van kleinere hoeveelheden.
7. Verwerk de ingrediënten totdat het gewenste resultaat is bereikt.
8. Om de werking te beëindigen, zet de snelheidsschakelaar **6** op "0".

Vullen tijdens gebruik

⚠ Waarschuwing:

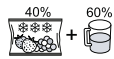
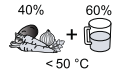
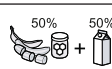
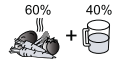
- Gebruik bij het toevoegen van extra ingrediënten tijdens gebruik uitsluitend de daarvoor bestemde maatdop **1**. Open het deksel **2** nooit.
- Gebruik indien nodig uitsluitend de aandrukker **11** om het voedsel te verplaatsen en het mengen te bevorderen. Steek tijdens gebruik geen bestek of ander roergerei in de blender **3**. Er bestaat een aanzienlijk risico op letsel wanneer deze in contact komen met het snel draaiend snijmes **5**.

1. Verwijder de maatdop **1** uit het deksel **2**.
2. Voeg de ingrediënten toe.
3. Plaats de maatdop **1** terug in het deksel.

De blender verwijderen

1. Zorg er voor het verwijderen van de blender voor dat de schakelaar **6** in de uit-stand „0" staat en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blender **3** van het motorblok **7** tilt. Draai de blender naar rechts totdat de pijl naar wijst. Verwijder de blender **3** door deze recht omhoog van het motorblok **7** te tillen.

Bereidingstabel

				
	1~2 cm^3	1300	120	Max
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm^3	1250	120	Smoothie
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm^3	750	120	Max
	2,4 cm^3	150	1 s x 20	IJsgruis
	/	100	1 s x 30	Puls

Symbool	Functie	Stap
▶/■	Start of stop het programma.	Druk op de middelste knop.
0	Stop de verwerking.	Draai de snelheidsschakelaar naar „0“.
P	Programma voor het kort verwerken van ingrediënten met pulserende werking op maximale snelheid.	Draai de snelheidsschakelaar naar „P“ en druk op knop „▶/■“.
❄	Automatisch programma voor het kort vergruizen van ijs met pulserende werking op maximale snelheid.	Draai de snelheidsschakelaar naar „❄“ en druk op knop „▶/■“.
	Automatisch smoothieprogramma van 120 seconden.	Draai de snelheidsschakelaar naar „“ en druk op knop „▶/■“.
	Automatisch reinigingsprogramma met korte pulserende werking op maximale snelheid.	Draai de snelheidsschakelaar naar „“ en druk op knop „▶/■“.
Max——Min	Verwerk ingrediënten van minimale tot maximale snelheid.	Draai de snelheidsschakelaar naar „Max——Min“.

ⓘ **OPMERKING:** De snelheidsschakelaar **6** wordt gebruikt om de verwerking te starten en te stoppen en om de snelheid te selecteren.

Reiniging en onderhoud

⚠ **GEVAAR! Risico op elektrische schokken!** Voor reiniging en onderhoud Haal de stekker uit het stopcontact.

ⓘ **OPMERKING:** Voor een langdurige goede werking en uiterlijk van het product, maak het na elk gebruik grondig schoon.

Vaatwasser

ⓘ **OPMERKING:** Sommige onderdelen kunnen beschadigd raken als ze in de vaatwasser worden geplaatst.

☐ Plaats alleen vaatwasserbestendige onderdelen in de vaatwasser.
- Maatdop **1**
- Deksel **2**
- Blender **3**
- Snijmes **5**
- Aandrukker **11**

☐ Plaats de onderdelen indien mogelijk in de bovenste korf en zorg ervoor dat geen van de onderdelen vast kan komen te zitten. Anders kunnen ze vervormen.

☐ Gebruik alleen programma's waarbij het water niet warmer dan 60 °C wordt.

☐ Reinig de maatdop **1** en het deksel **2** in een mild sopje. U kunt de rubberen afdichtring **10** verwijderen om het blenderdeksel met de hand te reinigen. Zorg ervoor dat de rubberen afdichtring **10** correct wordt teruggeplaatst voordat u het deksel **2** opnieuw gebruikt. (Afb. C)

☐ Als dit het vuil niet verwijdert, kunt u het onderste kunststof deel van het blenderopzetstuk **3**, met het snijmes **5** en de afdichtring **10**, losmaken van het glazen deel van de blender **3**. (Afb. D)

Onderdeel	Reiniging
■ Motorblok **7**	⚠ **WAARSCHUWING!** Dompel dit onderdeel nooit onder in water of een andere vloeistof. Houd dit onderdeel niet onder stromend water. ■ Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel. ☐ Trek de stekker voor het reinigen uit het stopcontact. ☐ Reinig met een licht bevochtigde doek. Gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel.
■ Maatdop **1** ■ Deksel **2** ■ Blender **3** ■ Snijmes **5** ■ Aandrukker **11**	■ Reinig dit onderdeel grondig met heet water en afwasmiddel.

■ Voor verder gebruik en opslag: Veeg alle onderdelen droog met een schone doek.

Onderhoud

■ Voor elk gebruik: Controleer het product op eventuele zichtbare beschadigingen.

■ Afgezien van incidentele reiniging is het product onderhoudsvrij.

Opslag

■ Bewaar het product in de originele verpakking wanneer het niet wordt gebruikt.

■ Bewaar het product op een droge, veilige plaats buiten het bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Storingen	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	De verwerkingstijd is te lang.	Zet de draaiknop **6** op „0“ en laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen.
	De te verwerken hoeveelheid is te groot of de verwerkingstijd is te lang.	Zet de draaiknop **6** op „0“ en verminder vervolgens de te verwerken hoeveelheid.
Het apparaat maakt een brommend geluid.	Het snijmes **5** is geblokkeerd of loopt zwaar.	Zet de draaiknop **6** op „0“ en verwijder vervolgens de blokkade.

Afvoer



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen / 20–22: papier en vezelplaten / 80–98: composietmaterialen.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product niet weg via het huisvuil maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Informatie over inzamelpunten en openingstijden kunt u opvragen bij uw lokale gemeentelijke instanties.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 523507_2601, 550814_2601) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CE

10 Smoothierecepten

Klassieke Berry Blast-smoothie

Een klassieke smoothie boordevol antioxidanten die altijd in de smaak valt.

Opbrengst:	1,5 l

Ingrediënten

150 g (ongeveer 1,5 grote bananen)	Banaan
400 g	Gemengde diepvriesbessen (aardbeien, blauwe bessen, frambozen)
200 g	Naturelyoghurt
350 ml	Melk (of amandelmelk)
30 g	Honing

Blendtijd

- Mix 60–75 seconden op hoge snelheid tot een volledig glad resultaat.

Tropical Sunrise-smoothie

Ga op reis naar de tropen met deze frisse smoothie boordevol vitamine C.

Opbrengst:	1,6 l

Ingrediënten

350 g	Diepgevroren mangostukken
250 g	Diepgevroren ananasstukken
100 g (ongeveer 1 grote banaan)	Banaan
400 ml	Sinaasappelsap
150 g	Griekse yoghurt

Blendtijd

- Mix 60–90 seconden op hoge snelheid. Voeg, indien te dik, een scheutje extra sinaasappelsap toe.

Green Power Detox-smoothie

Boordevol groene ingrediënten en vezels voor een voedzame energieboost.

Opbrengst:	1,4 l

Ingrediënten

100 g	Verse spinazie
120 g (ongeveer 1 grote banaan)	Banaan
180 g	Groene appel (ontklokt en in stukjes gesneden),
150 g	Komkommer (in stukjes gesneden)
20 g	Chiazaad
400 ml	Water

Blendtijd

- Mix 60 seconden op hoge snelheid. Schraap indien nodig de wanden schoon en mix vervolgens nog 30 seconden.

Romige Perzik & Havermout-smoothie

Een romige, vullende smoothie die perfect is als voedzaam ontbijt.

Opbrengst:	1,5 l

Ingrediënten

400 g	Diepgevroren perzikschijfjes
80 g	Havervlokken
250 g	Naturelyoghurt
450 ml	Melk
5 g (1 tl)	Vanille-extract
25 g	Ahornsiroop

Blendtijd

- Mix 75–90 seconden op hoge snelheid, zodat de havervlokken volledig zijn opgenomen en het mengsel glad is.

Chocolade-Pindakaas-Proteïnesmoothie

Smaakt als een dessert, maar zit boordevol eiwitten en gezonde vetten.

Opbrengst:	1,3 l

Ingrediënten

150 g	Banaan
60 g	Natuurlijke pindakaas
60 g (2 maatscheppen)	Chocolade-proteïnepoeder
500 ml	Melk
150 g	IJsblokjes

Blendtijd

- Mix 60 seconden op hoge snelheid tot een dik en romig resultaat.

Aardbei-Banaan Crème-smoothie

De ultieme klassieker, geliefd bij zowel kinderen als volwassenen.

Opbrengst:	1,4 l

Ingrediënten

450 g	Verse of diepgevroren aardbeien
200 g (ongeveer 2 grote bananen)	Banaan
150 g	Vanille-ijs of diepgevroren yoghurt
400 ml	Melk

Blendtijd

- Mix 60 seconden op hoge snelheid. Voor een dikkere shake gebruikt u uitsluitend diepgevroren fruit.

Verfrissende watermeloendrank

Een hydraterend en bijzonder verfrissend sap, perfect voor een warme dag.

Opbrengst:	1,6 l

Ingrediënten

1,2 kg	Verse watermeloen (schil verwijderd, in blokjes gesneden)
15 g	Verse muntblaadjes
100 g (ongeveer één grote limoen)	Limoen (geschild)
100 g (optioneel, voor een kouder drankje)	IJsblokjes

Blendtijd

- Mix 60 seconden op hoge snelheid. Voor een glad sap zeef het mengsel na het blenden door een fijne zeef.

Wortel-Sinaasappel-Gember Immunity Booster

Een pittig, fris sap boordevol vitamines met een kruidige kick.

Opbrengst:	1,4 l

Ingrediënten

400 g	Wortelen (gewassen en in stukjes gesneden)
600 ml	Sinaasappelsap (bij voorkeur vers geperst)
20 g (een duimgroot stuk)	Verse gember
5 g (1 tl) of 15 g	Kurkumapoeder Verse kurkuma
200 ml	Water

Blendtijd

- Mix 90 seconden op hoge snelheid tot alles volledig is fijngemalen. Zeef door een notenmelkzak of fijne zeef voor een helder sap.

Romige Avocado- & Spinazie Delight

Een uniek rijke, romige en bijzonder gezonde groene drank.

Opbrengst:	1,2 l

Ingrediënten

250 g (ongeveer 2 middelgrote avocado's)	Rijpe avocado (ontpit en uitgelepeld)
80 g	Verse spinazie
120 g	Banaan
500 ml	Appelsap
30 g (sap van ong. 1,5 limoenen)	Limoensap

Blendtijd

- Mix 60–75 seconden op hoge snelheid tot een fluweelzacht resultaat.

Mango Lassi Frappé

Een op India geïnspireerde yoghurtdrank, gemixt tot een koele, schuimige frappé.

Opbrengst:	1,5 l

Ingrediënten

500 g	Diepgevroren mangostukken
400 g	Naturelyoghurt
300 ml	Melk
40 g	Honing of suiker
2 g (½ tl)	Kardemompoeder
100 g	IJsblokjes

Blendtijd

- Mix 75–90 seconden op hoge snelheid tot een ijzige, frappé-achtige consistentie.

Avvertenze e simboli utilizzati . . . . . Pagina 54
Destinazione d'uso . . . . . Pagina 54
Contenuto dell'imballaggio . . . . . Pagina 54
Descrizione delle parti . . . . . Pagina 54
Specifiche tecniche . . . . . Pagina 55

Istruzioni di sicurezza . . . . . Pagina 55

Operazioni preliminari . . . . . Pagina 57

Utilizzo . . . . . Pagina 57
Assemblaggi / Rimozione della caraffa / Accensione/spegnimento . . . . . Pagina 57
Riempimento durante l'uso . . . . . Pagina 57
Rimozione della caraffa . . . . . Pagina 57

Esempi di ricette . . . . . Pagina 58

Pulizia e manutenzione . . . . . Pagina 59
Manutenzione . . . . . Pagina 59

Stoccaggio . . . . . Pagina 59

Risoluzione dei problemi . . . . . Pagina 60

Smaltimento . . . . . Pagina 60

Garanzia . . . . . Pagina 60
Gestione dei casi in garanzia . . . . . Pagina 60
Assistenza . . . . . Pagina 61

10*Ricette di frullati . . . . . Pagina 61
Frullato energetico ai frutti di bosco . . . . . Pagina 61
Frullato tropicale . . . . . Pagina 61
Frullato di verdure detox . . . . . Pagina 62
Frullato alla pesca con avena . . . . . Pagina 62
Frullato proteico al cioccolato con burro di arachidi . . . . . Pagina 62
Frullato cremoso alla fragola e banana . . . . . Pagina 62
Succo rinfrescante all'anguria . . . . . Pagina 63
Booster immunitario con carote, arancia e zenzero . . . . . Pagina 63
Crema di spinaci e avocado . . . . . Pagina 63
Frappé lassi al mango . . . . . Pagina 63

Avvertenze e simboli utilizzati In questo manuale e/o sull'imballaggio sono utilizzati i seguenti simboli.			
	**PERICOLO!** Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Pericolo", segnala un rischio di elevata entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali.		Tensione/corrente alternata
		W	Watt
	**AVVERTENZA!** Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Avvertenza", segnala un rischio di media entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali.		**NOTA:** Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Nota", fornisce ulteriori informazioni utili.
			Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
	**ATTENZIONE!** Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Attenzione", segnala un rischio di bassa entità che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.		Uso alimentare – Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.
	Informazione di sicurezza Istruzioni per l'uso		Simbolo degli apparecchi di classe II
	Leggere il manuale di istruzioni.		La caraffa, i coperchi e la lama sono lavabili in lavastoviglie.

FRULLATORE

Destinazione d'uso

Questo prodotto è progettato per preparare zuppe e miscelare altri alimenti.
Il prodotto è progettato esclusivamente per preparare alimenti.
Il prodotto è destinato al solo uso domestico. Non è progettato per l'uso commerciale.
Qualsiasi altro utilizzo non menzionato in queste istruzioni comporta il rischio di danni al prodotto o lesioni gravi.
Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio.

Contenuto dell'imballaggio

Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che tutte le parti siano presenti e integre. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 x Unità principale
- 1 x Caraffa
- 1 x Coperchio
- 1 x Pressino
- 1 x Tappo dosatore
- 1 x Guida rapida
- 1 x Ricettario

Descrizione delle parti

(Fig. A)

1 Tappo dosatore
2 Coperchio
3 Caraffa
4 Guarnizione
5 Lame
6 Manopola della velocità
7 Unità motore
8 Portacavo
9 Scala graduata
10 Guarnizione del coperchio
11 Pressino

Specifiche tecniche

Tensione di ingresso:	220–240 V 50–60 Hz
Classe di protezione:	II
Consumo di energia:	600 W
Consumo di energia in modalità spento:	0,0 W

Il tempo di funzionamento ininterrotto del prodotto non deve superare i 3 minuti. Lasciare riposare il prodotto per almeno 2 minuti tra due cicli di funzionamento consecutivi. Dopo 5 cicli di utilizzo consecutivi, lasciare che il prodotto si raffreddi a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.



Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO. IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, ALLEGARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE.

Il mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale può causare danni e comporta l'annullamento della garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità



⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI MORTE O LESIONI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare i bambini senza supervisione con i materiali di imballaggio. I materiali di imballaggio comportano il rischio di soffocamento. I bambini tendono a sottovalutare i pericoli. Tenere i bambini a distanza dal prodotto e dai materiali di imballaggio.

- Il prodotto non deve essere usato da bambini. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo prodotto può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro del prodotto e se comprendono i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.

Destinazione d'uso

⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni.

⚠ Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

Sicurezza elettrica

⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamenti, affidare le operazioni di riparazione a un tecnico qualificato.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non usare il prodotto se è danneggiato. Se il prodotto è danneggiato, scollegarlo dall'alimentazione elettrica e contattare il rivenditore.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non usare il prodotto in prossimità di un lavello o in aree umide.

- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione e la corrente dell'alimentazione elettrica corrispondano ai valori riportati sulla targa del prodotto.
- Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione, non schiacciarlo, piegarlo o strofinarlo su bordi affilati. Tenerlo lontano da superfici calde e fiamme nude.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Per scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica, tirare la spina e non il cavo.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno al prodotto. Collegare il prodotto a una presa di corrente facilmente accessibile affinché sia possibile scollegarlo immediatamente in caso di emergenza.
- Non usare il prodotto con le mani bagnate. Non o toccare il prodotto con le mani bagnate.

Utilizzo

⚠ **AVVERTENZA!** L'uso scorretto e improprio comporta il rischio di lesioni. Prestare attenzione durante la manipolazione delle lame, lo svuotamento dei recipienti e la pulizia.

- Se il prodotto emette fumo o rumori insoliti, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione elettrica. Fare ispezionare il prodotto da un tecnico qualificato prima di usarlo nuovamente.
- Usare il prodotto su una superficie piana, stabile e pulita.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di assemblarlo, disassemblarlo, pulirlo o lasciarlo incustodito.

⚠ **AVVERTENZA!** Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti mobili.

- Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.
- Il prodotto deve essere usato esclusivamente con l'accessorio fornito.
- Se non si desidera consumare immediatamente la preparazione, avvitare il coperchio sulla caraffa. Assicurarsi che il coperchio sia completamente chiuso e che la caraffa sia sigillata. Tuttavia, per evitare che la preparazione si deteriori, non conservarla nella caraffa chiusa con il coperchio per più di 1 ora.
- Prestare attenzione quando il frullatore contiene liquidi caldi, perché possono fuoriuscire a causa di un'improvvisa emissione di vapore.

⚠ **Avvertenza!** Usare il frullatore esclusivamente con il coperchio.

- Non inserire le mani nella caraffa quando è posizionata sull'unità motore.

- Se è necessario spingere gli alimenti al suo interno, usare il pressino fornito.

Operazioni preliminari

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire il prodotto (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").

Utilizzo

Assemblaggi / Rimozione della caraffa / Accensione/spegnimento

⚠ **AVVERTENZA!** Il prodotto ha un impulso di rotazione iniziale. Tenere saldamente il prodotto durante l'uso.

ⓘ **NOTE**

- Se non si desidera consumare immediatamente la preparazione, avvitare il coperchio sulla caraffa. Assicurarsi che il coperchio sia completamente chiuso e che la caraffa sia sigillata. Tuttavia, per evitare che la preparazione si deteriori, non conservarla nella caraffa chiusa con il coperchio per più di 1 ora.
- Lasciare riposare il prodotto per almeno 2 minuti tra due cicli di funzionamento consecutivi.
- Dopo 5 cicli di utilizzo consecutivi, lasciare che il prodotto si raffreddi a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.

ⓘ **NOTA:** il tempo di funzionamento ininterrotto è il periodo di tempo dopo il quale il motore può surriscaldarsi e subire danni. Al raggiungimento del limite di tempo di funzionamento ininterrotto, spegnere il prodotto finché il motore non si è raffreddato a temperatura ambiente.

1. Posizionare il prodotto su una superficie stabile, a livello, pulita, antiscivolo, asciutta e piana, quindi collegarlo alla presa di corrente.
2. Versare gli ingredienti nella caraffa **3** senza superare l'indicatore di riempimento Max. Suggerimento: prima di versare gli ingredienti, tagliare gli alimenti più grandi a pezzetti per velocizzare la miscelazione
3. Premere saldamente il coperchio **2** sulla caraffa **3**. Chiudere il coperchio **2** ruotandolo in senso orario fino al simbolo 🔒; deve bloccarsi in posizione. Assicurarsi che il beccuccio versatore del frullatore **3** sia chiuso. Il motore non si avvierà se il coperchio **2** non è installato correttamente (Fig. B).
4. Inserire il tappo dosatore **1** nel coperchio e spingerlo finché non si blocca.
5. Dopo aver riempito e chiuso la caraffa **3**, posizionarla sull'unità motore **7** con l'impugnatura verso destra. Ruotare la caraffa **3** verso sinistra affinché la freccia sulla caraffa sia rivolta verso il simbolo 🔓 sull'unità motore **7** e si blocchi in posizione. Se la caraffa **3** non si blocca immediatamente, ruotarla leggermente avanti e indietro. Il motore non si avvierà se la caraffa **3** non è installata correttamente sull'unità motore.
6. Portare la manopola della velocità **6** nella posizione desiderata per avviare l'apparecchio. Suggerimento: per la preparazione di piccole quantità di alimenti, si raccomanda di usare la funzione "P".
7. Miscelare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata.
8. Per arrestare il prodotto, portare la manopola della velocità **6** in posizione "0".

Riempimento durante l'uso

⚠ **Avvertenza!**

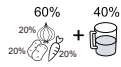
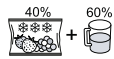
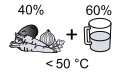
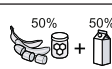
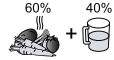
- Per aggiungere altri ingredienti mentre il prodotto è in funzione, usare esclusivamente il tappo dosatore **1** fornito. Non aprire mai il coperchio **2**.
- Se necessario, usare il pressino **11** per mescolare gli ingredienti e facilitare la miscelazione. Non inserire posate o altri utensili di miscelazione nella caraffa **3** mentre il prodotto è in funzione. Il contatto di tali utensili con le lame **5** in rotazione comporta un significativo rischio di lesioni.

1. Rimuovere il tappo dosatore **1** dal coperchio **2**.
2. Aggiungere gli ingredienti.
3. Riposizionare il tappo dosatore **1** nel coperchio.

Rimozione della caraffa

1. Prima di rimuovere la caraffa, assicurarsi che la manopola della velocità **6** sia in posizione "0" e che il cavo di alimentazione sia scollegato.
2. Attendere che il motore si arresti completamente prima di sollevare la caraffa **3** dall'unità motore **7**. Ruotare la caraffa verso destra affinché la freccia sia rivolta verso il simbolo 🔓. Rimuovere la caraffa **3** dall'unità motore **7** tirandola verso l'alto e in verticale.

Esempi di ricette

				
	1~2 cm^3	1300	120	Max
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Frullato
	1~2 cm^3	1250	120	Frullato
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Frullato
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Frullato
 	1~2 cm^3	750	120	Max
	2,4 cm^3	150	1 s x 20	Tritaghiaccio
	/	100	1 s x 30	Impulsi

Simbolo	Funzione	Azione
▶/■	Avvio o arresto del programma.	Premere il pulsante centrale.
0	Arresto dell'operazione.	Portare la manopola della velocità in posizione 0.
P	Miscelazione a brevi intervalli alla velocità massima.	Portare la manopola della velocità in posizione P e premere il pulsante ▶/■.
❄	Programma automatico – Tritaghiaccio a brevi intervalli alla velocità massima	Portare la manopola della velocità in posizione ❄ e premere il pulsante ▶/■.
	Programma automatico – Frullato 120 secondi	Portare la manopola della velocità in posizione e premere il pulsante ▶/■.
	Programma automatico – Pulizia a brevi intervalli alla velocità massima	Portare la manopola della velocità in posizione e premere il pulsante ▶/■.
Max——Min	Miscelazione a velocità variabile da min a max	Portare la manopola della velocità in posizione Max——Min.

ⓘ **NOTA:** la manopola della velocità **6** permette di avviare e arrestare la miscelazione e di selezionare il livello di velocità.

Pulizia e manutenzione

⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Prima di effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

ⓘ **NOTA:** per preservare le funzionalità e l'aspetto del prodotto, pulirlo accuratamente dopo ogni utilizzo.

Lavaggio in lavastoviglie

ⓘ **NOTA:** alcune parti possono subire danni se lavate in lavastoviglie.

☐ Solo le parti elencate di seguito sono lavabili in lavastoviglie.
- Tappo dosatore **1**
- Coperchio **2**
- Caraffa **3**
- Lame **5**
- Pressino **11**

☐ Se possibile, posizionare le parti nel cestello superiore e assicurarsi che non si incastrino per evitare che si deformino.

☐ Usare esclusivamente cicli di lavaggio con temperatura dell'acqua non superiore a 60 °C.

☐ Pulire il tappo dosatore **1** e il coperchio **2** con del detersivo neutro. È possibile rimuovere la guarnizione **10** per pulire il coperchio della caraffa a mano. Assicurarsi di riposizionare correttamente la guarnizione **10** prima di usare nuovamente il coperchio **2** (Fig. C).

☐ Se ciò non è sufficiente per rimuovere lo sporco, è possibile rimuovere la parte in plastica inferiore della caraffa **3** con le lame **5** e la guarnizione **10** dalla parte in vetro della caraffa **3** (Fig. D)

Parte	Modalità di pulizia
■ Unità motore ***7***	⚠ **AVVERTENZA!** Non immergere questa parte in acqua o altri liquidi. Non lavare questa parte sotto l'acqua corrente. ■ Non usare detergenti abrasivi o aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto. ☐ Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di pulire il prodotto. ☐ Pulire il prodotto con un panno leggermente umido. Se necessario, usare del detersivo per piatti.
■ Tappo dosatore **1** ■ Coperchio **2** ■ Caraffa **3** ■ Lame **5** ■ Pressino **11**	■ Pulire accuratamente queste parti con acqua calda e detersivo per piatti.

■ Prima di riutilizzare o riporre il prodotto, asciugare tutte le parti con un panno asciutto.

Manutenzione

■ Prima di ogni utilizzo, controllare che il prodotto non sia visibilmente danneggiato.

■ Tranne la pulizia occasionale, questo prodotto non richiede manutenzione.

Stoccaggio

■ Quando il prodotto non è in uso, riporlo nell'imballaggio originale.

■ Conservare il prodotto in un luogo asciutto e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Il cavo di alimentazione non è collegato alla presa di corrente.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
	La presa di corrente è difettosa.	Usare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo.	Portare la manopola della velocità **6** in posizione "0" e lasciare che l'apparecchio si raffreddi a temperatura ambiente.
	La quantità di alimenti è eccessiva.	Portare la manopola della velocità **6** in posizione "0", quindi ridurre la quantità di alimenti.
L'apparecchio emette un ronzio.	La lama **5** è bloccata.	Portare la manopola della velocità **6** in posizione "0", quindi rimuovere l'ostruzione.

Smaltimento



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Si prega di smaltire adeguatamente il prodotto una volta raggiunto il termine della sua vita utile e non tra i rifiuti domestici. Le informazioni concernenti i punti di raccolta e gli orari di apertura degli stessi sono disponibili presso l'ente locale preposto.

Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 523507_2601, 550814_2601) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

CE

10*Ricette di frullati

Frullato energetico ai frutti di bosco

Un classico frullato ricco di antiossidanti che piacerà a tutti.

Quantità:	1,5 litri

Ingredienti

150 g (circa 1,5 banane grandi)	Banana
400 g	Frutti di bosco surgelati misti (fragole, mirtilli, lamponi)
200 g	Yogurt bianco
350 ml	Latte (o latte di mandorle)
30 g	Miele

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 60–75 secondi fino a ottenere una consistenza liscia.

Frullato tropicale

Fai una vacanza ai tropici con questo frullato ricco di vitamina C.

Quantità:	1,6 litri

Ingredienti

350 g	Mango surgelato a pezzi
250 g	Ananas surgelato a pezzi
100 g (circa 1 banana grande)	Banana
400 ml	Succo d'arancia
150 g	Yogurt greco

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 60–90 secondi. Se la consistenza è troppo densa, aggiungere un po' di succo d'arancia.

Frullato di verdure detox

Un frullato ricco di verdura e fibre per una carica di energia nutriente.

Quantità:	1,4 litri

Ingredienti

100 g	Spinaci freschi
120 g (circa 1 banana grande)	Banana
180 g	Mela verde (senza torsolo e a pezzetti)
150 g	Cetriolo (a pezzetti)
20 g	Semi di chia
400 ml	Acqua

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 60 secondi. Se necessario, raschiare la miscela dalle pareti della caraffa quindi frullare per altri 30 secondi.

Frullato alla pesca con avena

Un frullato cremoso e gustoso, perfetto per una colazione sostanziosa.

Quantità:	1,5 litri

Ingredienti

400 g	Pesche a fette surgelate
80 g	Fiocchi d'avena
250 g	Yogurt bianco
450 ml	Latte
5 g (1 cucchiaino)	Estratto di vaniglia
25 g	Sciroppo d'acero

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 75–90 secondi finché l'avena non è completamente incorporata e la consistenza liscia.

Frullato proteico al cioccolato con burro di arachidi

Goloso come un dessert ma ricco di proteine e grassi sani.

Quantità:	1,3 litri

Ingredienti

150 g	Banana
60 g	Burro di arachidi naturale
60 g (2 cucchiai)	Proteine in polvere al cioccolato
500 ml	Latte
150 g	Cubetti di ghiaccio

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 60 secondi fino a ottenere una consistenza densa e cremosa.

Frullato cremoso alla fragola e banana

Un frullato intramontabile che piace a grandi e piccini

Quantità:	1,4 litri

Ingredienti

450 g	Fragole fresche o surgelate
200 g (circa 2 banane grandi)	Banana
150 g	Gelato alla vaniglia o frozen yogurt
400 ml	Latte

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 60 secondi. Per un frullato più cremoso, usare solo frutta surgelata.

Succo rinfrescante all'anguria

Un succo idratante e incredibilmente rinfrescante, perfetto nelle giornate più calde.

Quantità:	1,6 litri

Ingredienti

1,2 kg	Anguria fresca (senza buccia, a cubetti)
15 g	Foglie di menta fresca
100 g (circa un lime grande)	Lime (sbucciato)
100 g (opzionale, per una bevanda più fredda)	Cubetti di ghiaccio

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 60 secondi. Per un succo senza polpa, filtrarlo con un colino a maglia fine prima di servirlo.

Booster immunitario con carote, arancia e zenzero

Un succo frizzante e vivace, ricco di vitamine e leggermente piccante.

Quantità:	1,4 litri

Ingredienti

400 g	Carote (lavate e a pezzetti)
600 ml	Succo d'arancia (preferibilmente appena spremuto)
20 g (un pollice)	Zenzero fresco
5 g (1 cucchiaino) oppure 15 g	Curcuma in polvere Curcuma fresca
200 ml	Acqua

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 90 secondi finché la polvere non è completamente dissolta. Per rimuovere la polpa, filtrare con un sacchetto per latte vegetale o un colino fine.

Crema di spinaci e avocado

Una bevanda salutare ricca e incredibilmente vellutata.

Quantità:	1,2 litri

Ingredienti

250 g (circa 2 avocado medi)	Avocado maturo (senza buccia e nocciolo)
80 g	Spinaci freschi
120 g	Banana
500 ml	Succo di mela
30 g (succo di circa 1,5 lime)	Succo di lime

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 60–75 secondi fino a ottenere una consistenza liscia e vellutata.

Frappé lassi al mango

Una bevanda a base di yogurt originaria dell'India sotto forma di frappé spumoso.

Quantità:	1,5 litri

Ingredienti

500 g	Mango surgelato a pezzi
400 g	Yogurt bianco
300 ml	Latte
40 g	Miele o zucchero
2 g (½ cucchiaino)	Cardamomo in polvere
100 g	Cubetti di ghiaccio

Tempo di miscelazione

- Frullare ad alta velocità per 75–90 secondi fino a ottenere una consistenza spumosa tipo frappé.

Advertencias y símbolos utilizados . . . . . Página 65
Uso previsto . . . . . Página 65
Contenido del paquete . . . . . Página 65
Descripción de las piezas . . . . . Página 65
Especificaciones técnicas . . . . . Página 66

Instrucciones de seguridad . . . . . Página 66

Antes del primer uso . . . . . Página 68

Funcionamiento . . . . . Página 68
Montaje, desmontaje y encendido/apagado de la batidora . . . . . Página 68
Llenado durante el funcionamiento . . . . . Página 69
Desmontaje de la batidora . . . . . Página 69

Tabla de procesamiento . . . . . Página 70

Limpieza y cuidado . . . . . Página 71
Mantenimiento . . . . . Página 71

Almacenamiento . . . . . Página 71

Resolución de problemas . . . . . Página 72

Eliminación . . . . . Página 72

Garantía . . . . . Página 72
Tramitación de la garantía . . . . . Página 72
Asistencia . . . . . Página 73

10 recetas de batidos . . . . . Página 73
Batido clásico de frutos de bosque . . . . . Página 73
Batido Amanecer Tropical . . . . . Página 73
Batido verde detox energético . . . . . Página 74
Batido cremoso de melocotón y avena . . . . . Página 74
Batido proteico de mantequilla de cacahuete y chocolate . . . . . Página 74
Batido cremoso de fresa y plátano . . . . . Página 74
Refrescante zumo de sandía . . . . . Página 75
Refuerzo del sistema inmunológico con zanahoria, naranja y jengibre . . . . . Página 75
Delicia cremosa de aguacate y espinacas . . . . . Página 75
Frappé de mango lassi . . . . . Página 75

Advertencias y símbolos utilizados

Las siguientes advertencias aparecen en este manual de usuario y en el embalaje:

	**¡PELIGRO!** Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Peligro» marca un peligro de alto riesgo que si no se previene puede provocar la muerte o lesiones graves.		Corriente/tensión alterna
			Vatios
	**¡ADVERTENCIA!** Este símbolo, en combinación con la palabra de señalización «Advertencia», marca un peligro de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.		**NOTA:** Este símbolo, en combinación con «Nota» proporciona información útil adicional.
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	**¡PRECAUCIÓN!** Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Precaución» marca un peligro de bajo riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones menores o moderadas.		Apto para alimentos: este producto no tiene ningún efecto adverso sobre el sabor ni el olor de los alimentos.
	Información sobre seguridad Instrucciones de uso		Símbolo de un producto de clase de protección II
	Lea el manual de instrucciones		La jarra de la batidora, las tapas y la cuchilla en cruz pueden meterse en el lavavajillas.

BATIDORA DE VASO

Uso previsto

Este producto es adecuado para triturar y batir sopas y otro alimentos.
El producto está destinado únicamente a la preparación de alimentos.
El producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No está destinado a un uso comercial.
Cualquier otro uso no mencionado en estas instrucciones puede dañar el producto o crear un grave riesgo de lesiones.
El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

Contenido del paquete

Tras desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y si todas las piezas están en buen estado. Retire todos los materiales de embalaje antes de su uso.

- 1 x Unidad del accionamiento
- 1 x Batidora
- 1 x Tapa
- 1 x Empujador
- 1 x Tapón medidor
- 1 x Guía de inicio rápido
- 1 x Libro de recetas

Descripción de las piezas

(Fig. A)

1 Tapón medidor
2 Tapa
3 Batidora
4 Anillo de sellado
5 Cuchillas
6 Interruptor
7 Bloque del motor
8 Retenedor del cable
9 Escala
10 Junta de goma de la tapa
11 Empujador

Especificaciones técnicas

Tensión de entrada:	220–240 V 50–60 Hz
Clase de protección:	II
Consumo de potencia:	600 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,0 W

El tiempo de funcionamiento continuo de este producto es de 3 minutos. Deje reposar el aparato al menos 2 minutos entre ciclos. Después de 5 ciclos de funcionamiento continuo: Deje que el producto se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.

Instrucciones de seguridad

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE USO. ¡CUANDO ENTREGUE ESTE PRODUCTO A OTRAS PERSONAS, INCLUYA TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!

En caso de daños derivados de la inobservancia de este manual de instrucciones, quedará anulado el derecho a garantía. ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, ¡no se aceptará ninguna responsabilidad!

Niños y personas con discapacidad



⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE MUERTE O ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!

No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje. El material de embalaje representa un peligro de asfixia. Los niños suelen subestimar los peligros. Mantenga a los niños alejados del producto y del material de embalaje en todo momento.

- Este producto no debe ser utilizado por niños. Mantenga el producto y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este producto puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el producto.

Uso previsto

⚠ **¡ADVERTENCIA!** El uso indebido puede provocar lesiones. Utilice este producto únicamente de acuerdo con estas instrucciones.

⚠ No intente modificar el producto de ninguna manera.

Seguridad eléctrica

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto por su cuenta.
En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No utilice nunca un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si está dañado.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No use el producto junto a un fregadero o en zonas húmedas.

- Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, compruebe que la tensión y la corriente nominal se corresponden con los datos de la fuente de alimentación que figuran en la etiqueta de características del producto.
- Para evitar dañar el cable de alimentación, no lo apriete, doble ni roce con bordes afilados. Manténgalo también alejado de superficies calientes y llamas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Tire del enchufe de alimentación y no del propio cable para desconectar el producto de la fuente de alimentación.
- No enrolle el cable de alimentación alrededor del producto. Conecte el producto a una toma de corriente de fácil acceso para que, en caso de emergencia, se pueda desenchufar inmediatamente.
- No maneje el producto con las manos mojadas. No toque el producto con las manos mojadas.

Funcionamiento

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones si el aparato se utiliza indebidamente y para fines distintos al uso previsto. Hay que tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar los recipientes y durante la limpieza.

- Si observa humo o ruidos extraños, desconecte inmediatamente el producto de la red eléctrica. Haga que el producto sea revisado por un especialista antes de seguir utilizándolo.
- Utilice siempre el producto sobre una superficie uniforme, estable y limpia.
- Desconecte siempre el producto de la alimentación eléctrica si lo deja sin vigilancia, así como antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Apague el aparato y desenchúfelo de la alimentación eléctrica antes de cambiar accesorios o de aproximarse a piezas que se mueven durante el uso.

- Consulte el capítulo "Limpieza y cuidado" para obtener instrucciones sobre cómo limpiar el producto.
- El producto solo debe utilizarse con el accesorio suministrado.
- Si no desea seguir utilizando el aparato o si no va a verter el contenido inmediatamente, enrosque la tapa del vaso en la jarra de la batidora. Asegúrese de que la tapa del vaso esté cerrada y que la jarra de la batidora esté bien sellada. No debe guardar los ingredientes en la jarra de la batidora con la tapa puesta durante más de una hora, para evitar que se estropeen los alimentos.
- Tenga cuidado al verter líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, ya que puede salir despedido del aparato debido a la generación de vapor repentina.

⚠ **Advertencia:** Utilice la batidora siempre con la tapa en la posición correcta.

- No meta nunca la mano en la jarra cuando esté colocada sobre la unidad base.
- Si es necesario empujar hacia abajo los alimentos, use el empujador incluido.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el producto (consulte el apartado «Limpieza y cuidados»).

Funcionamiento

Montaje, desmontaje y encendido/apagado de la batidora

⚠ **¡ADVERTENCIA!** El producto tiene un impulso rotatorio inicial. Sujételo bien mientras esté en funcionamiento.

ⓘ **NOTAS:**

- Si no desea seguir utilizando el aparato o si no va a verter el contenido inmediatamente, enrosque la tapa del vaso en la jarra de la batidora. Asegúrese de que la tapa del vaso esté cerrada y que la jarra de la batidora esté bien sellada. No debe guardar los ingredientes en la jarra de la batidora con la tapa puesta durante más de una hora, para evitar que se estropeen los alimentos.
- Deje reposar el aparato al menos dos minutos entre ciclos.
- Después de 5 ciclos de funcionamiento continuo: Deje que el producto se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.

ⓘ **NOTA:** El tiempo de funcionamiento continuo es la cantidad de tiempo que puede utilizarse un producto sin que el motor se sobrecaliente y se dañe. Cuando se haya alcanzado el tiempo de funcionamiento continuo especificado, debe apagarse el producto hasta que el motor se haya enfriado a la temperatura ambiente.

1. Coloque el producto sobre una superficie de trabajo estable, nivelada, limpia, antideslizante, seca y plana, y enchúfelo a la toma de corriente.
2. Coloque los ingredientes preparados en la batidora **3** y no añada ingredientes por encima de la marca «Max». Consejo: Al preparar los alimentos, corte los grandes en trozos más pequeños para obtener un resultado más rápido.

3. Ponga la tapa **2** en la batidora **3** presionando firmemente hacia abajo. Cierre la tapa **2** girándola en sentido horario a la posición 🔒 hasta oír cómo encaja. Asegúrese de que la boquilla de la batidora **3** esté cerrada. El motor no se puede poner en marcha hasta que la tapa **2** esté instalada enrasada (ver la fig. B).
4. Introduzca el tapón medidor **1** en la tapa hasta el tope.
5. Coloque la batidora **3** completamente llena y cerrada sobre el bloque del motor **7** con el mango hacia la derecha. Asegúrese de girar la flecha de la batidora **3** hacia la izquierda hasta que apunte al símbolo 🔒 en el bloque del motor **7** y encaje en su lugar con un «clic». Si la batidora **3** no encaja bien inmediatamente, gírela un poco hacia delante y hacia atrás. El motor no se puede poner en marcha hasta que la batidora **3** esté instalada enrasada en la unidad del motor.
6. Ponga el interruptor de velocidad **6** en la velocidad deseada para comenzar. Consejo: Se recomienda utilizar la función «P» varias veces al preparar cantidades más pequeñas.
7. Procese los ingredientes hasta lograr el resultado deseado.
8. Para finalizar la operación, ponga el interruptor de velocidad **6** en «0».

Llenado durante el funcionamiento

⚠ **Advertencia:**

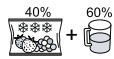
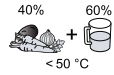
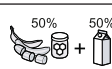
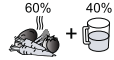
- Cuando añada más alimentos durante el funcionamiento, utilice solo el tapón medidor **1** incluido para este fin. No abra nunca la tapa **2**.
- En caso necesario, utilice solo el empujador **11** para remover los alimentos y ayudar a batirlos correctamente. Cuando el producto esté en funcionamiento, no inserte en la batidora **3** cubiertos ni otros utensilios para mezclar. Existe un riesgo de lesiones considerable si entran en contacto con las cuchillas que giran a gran velocidad **5**.

1. Quite el tapón medidor **1** de la tapa **2**.
2. Añada los ingredientes.
3. Coloque el tapón medidor **1** de nuevo en la tapa.

Desmontaje de la batidora

1. Antes de desmontar la batidora, asegúrese de que el interruptor **6** esté en la posición «0» y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Espere a que el motor se haya parado completamente antes de retirar la batidora **3** levantándola del bloque del motor **7**. Gire la batidora hacia la derecha hasta que la flecha apunte al símbolo 🔓. Desmonte la batidora **3** del bloque del motor **7** realizando un movimiento vertical hacia arriba.

Tabla de procesamiento

				
	1~2 cm^3	1300	120	Máx.
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm^3	1250	120	Smoothie
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothie
 	1~2 cm^3	750	120	Máx.
	2,4 cm^3	150	1 s x 20	Picado de hielo
	/	100	1 s x 30	Impulso

Símbolo	Función	Paso
▶/■	Iniciar o detener el programa.	Pulse el botón del medio.
0	Detener el procesamiento.	Gire el interruptor de velocidad a 0.
P	El programa procesa los ingredientes brevemente con rapidez y a máxima velocidad.	Gire el interruptor de velocidad a P y presione el botón ▶/■.
❄	Programa de trituración automática de hielo de forma breve e instantánea a máxima velocidad.	Gire el interruptor de velocidad a ❄ y presione el botón ▶/■.
	Programa el proceso automático para preparar batidos durante 120 segundos.	Gire el interruptor de velocidad a y presione el botón ▶/■.
	Programa de lavado automático de proceso breve con instantáneo a máxima velocidad.	Gire el interruptor de velocidad a y presione el botón ▶/■.
Max——Min	Procesa los ingredientes a velocidad mínima o máxima.	Gire el interruptor de velocidad a Max——Min.

ⓘ **NOTA:** El interruptor de velocidad **6** se utiliza para iniciar y detener el procesamiento de alimentos y seleccionar la velocidad.

Limpieza y cuidado

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de proceder a la limpieza y mantenimiento: Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

ⓘ **NOTA:** Para mantener la funcionalidad y el aspecto del producto, debe limpiarse bien después de cada uso.

Lavavajillas

ⓘ **NOTA:** Algunas piezas podrían dañarse si se meten en el lavavajillas.

☐ Meta en el lavavajillas únicamente las piezas aptas para lavavajillas:
- Tapón medidor **1**
- Tapa **2**
- Batidora **3**
- Cuchillas **5**
- Empujador **11**

☐ Si es posible, ponga las piezas en la cesta superior y asegúrese de que ninguna de ellas pueda engancharse. Si esto sucediera, podrían deformarse.

☐ Utilice solo programas que no calienten el agua a más de 60 °C.

☐ Limpie el tapón medidor **1** y la tapa **2** en una solución jabonosa suave. Puede retirar la junta de goma **10** para limpiar a mano la tapa de la batidora. Asegúrese de que la junta de goma **10** se vuelva a instalar correctamente antes de usar de nuevo la tapa **2**. (Fig. C)

☐ Si con ello no se elimina la suciedad, puede desmontar la parte de plástico inferior del accesorio de la batidora **3** con las cuchillas **5** y el anillo de sellado **10** de la parte de vidrio de la batidora **3**. (Fig. D)

Pieza	Limpieza
■ Bloque del motor **7**	⚠ **¡ADVERTENCIA!** No sumerja nunca esta pieza en agua u otros líquidos. No mantenga esta pieza bajo el agua corriente. ■ No utilice limpiadores abrasivos o agresivos ni cepillos duros para limpiar el producto. ☐ Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza. ☐ Limpie con un paño ligeramente humedecido. Si fuera necesario, utilice un poco de detergente para vajillas.
■ Tapón medidor **1** ■ Tapa **2** ■ Batidora **3** ■ Cuchillas **5** ■ Empujador **11**	■ Limpie esta pieza a fondo con agua caliente y detergente para vajillas.

■ Antes de un uso continuado y del almacenamiento: Seque todas las piezas frotándolas con un paño limpio.

Mantenimiento

■ Antes de cada uso: Compruebe que no haya daños visibles en el producto.

■ Aparte de la limpieza ocasional, el producto no requiere mantenimiento.

Almacenamiento

■ Si no va a utilizar el producto, guárdelo en su embalaje original.

■ Guarde el producto en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

Fallos	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la corriente.	Inserte el enchufe en una toma de corriente.
	La toma de corriente está defectuosa.	Pruebe con otra toma de corriente.
	El tiempo de procesamiento es demasiado largo.	Ponga el interruptor giratorio **6** en la posición «0» y deje que el aparato se enfríe a la temperatura ambiente.
	La cantidad procesada es excesiva o el tiempo de procesamiento es demasiado largo.	Ponga el interruptor giratorio **6** en la posición «0» y, a continuación, reduzca la cantidad de alimento a procesar.
El aparato emite un zumbido.	La cuchilla **5** está bloqueada o rígida.	Ponga el interruptor giratorio **6** en la posición «0» y, a continuación, elimine la obstrucción.

Eliminación



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1–7: plásticos / 20–22: papel y cartón / 80–98: materiales compuestos.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



No tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 523507_2601, 550814_2601) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) **Asistencia en España**
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

CE

10 recetas de batidos

Batido clásico de frutos de bosque

Un batido clásico rico en antioxidantes que gusta siempre a todo el mundo.

Cantidad resultante:	1,5 l

Ingredientes

150 g (aprox. 1,5 plátanos grandes)	Plátano
400 g	Mezcla de frutos del bosque congelados (fresas, arándanos, frambuesas)
200 g	Yogur natural
350 ml	Leche (o leche de almendras)
30 g	Miel

Tiempo de procesamiento

- Batir a alta velocidad durante 60 a 75 segundos hasta obtener una mezcla completamente suave.

Batido Amanecer Tropical

Una escapada al Trópico con esta brillante mezcla cargada de vitamina C.

Cantidad resultante:	1,6 l

Ingredientes

350 g	Trozos de mango congelados
250 g	Trozos de piña congelados
100 g (aprox. 1 plátano grande)	Plátano
400 ml	Zumo de naranja
150 g	Yogur griego

Tiempo de procesamiento

- Mezclar a alta velocidad durante 60 a 90 segundos. Si queda demasiado espeso, añadir un chorrito más de zumo de naranja.

Batido verde detox energético

Con verduras y fibra que aportan energía nutritiva.

Cantidad resultante:	1,4 l

Ingredientes

100 g	Espinacas frescas
120 g (aprox. 1 plátano grande)	Plátano
180 g	Manzana verde (sin corazón y cortada a trozos)
150 g	Pepino (cortado a trozos)
20 g	Semillas de chía
400 ml	Agua

Tiempo de procesamiento

- Mezclar a alta velocidad durante 60 segundos. En caso necesario, rascar los laterales hacia abajo y, a continuación, batir durante 30 segundos más.

Batido cremoso de melocotón y avena

Un batido cremoso y saciante, ideal para un desayuno completo.

Cantidad resultante:	1,5 l

Ingredientes

400 g	Rodajas de melocotón congeladas
80 g	Copos de avena
250 g	Yogur natural
450 ml	Leche
5 g (1 cucharadita)	Extracto de vainilla
25 g	Jarabe de arce

Tiempo de procesamiento

- Mezclar a velocidad alta durante 75 a 90 segundos para asegurar que los copos de avena se integren completamente y se obtenga una mezcla suave.

Batido proteico de mantequilla de cacahuete y chocolate

Con el sabor de un postre pero cargado de proteínas y grasas saludables.

Cantidad resultante:	1,3 l

Ingredientes

150 g	Plátano
60 g	Mantequilla de cacahuete natural
60 g (2 cucharadas)	Proteína en polvo de chocolate
500 ml	Leche
150 g	Cubitos de hielo

Tiempo de procesamiento

- Batir a alta velocidad durante 60 segundos hasta obtener una mezcla espesa y cremosa.

Batido cremoso de fresa y plátano

Todo un clásico que gusta por igual a niños y adultos.

Cantidad resultante:	1,4 l

Ingredientes

450 g	Fresas frescas o congeladas
200 g (aprox. 2 plátanos grandes)	Plátano
150 g	Helado de vainilla o yogur helado
400 ml	Leche

Tiempo de procesamiento

- Mezclar a alta velocidad durante 60 segundos. Para que el batido quede más espeso, usar toda la fruta congelada.

Refrescante zumo de sandía

Un zumo increíblemente refrescante e hidratante, ideal para los días calurosos.

Cantidad resultante:	1,6 l

Ingredientes

1,2 kg	Sandía fresca (sin piel, cortada a dados)
15 g	Hojas de menta fresca
100 g (aprox. una lima grande)	Lima (pelada)
100 g (opcional, para una bebida más fría)	Cubitos de hielo

Tiempo de procesamiento

- Mezclar a alta velocidad durante 60 segundos. Para obtener un zumo suave, pasarlo por un colador de malla fina después de batir.

Refuerzo del sistema inmunológico con zanahoria, naranja y jengibre

Un zumo de sabor intenso y vibrante, lleno de vitaminas y con un toque especiado.

Cantidad resultante:	1,4 l

Ingredientes

400 g	Zanahorias (lavadas y troceadas)
600 ml	Zumo de naranja (preferiblemente recién exprimido)
20 g (un trozo del tamaño de un pulgar)	Jengibre fresco
5 g (1 cucharadita) o 15 g	Cúrcuma en polvo Cúrcuma fresca
200 ml	Agua

Tiempo de procesamiento

- Batir a alta velocidad durante 90 segundos hasta obtener una mezcla completamente pulverizada. Pasarlo por una bolsa para leche vegetal o un colador para obtener un zumo claro.

Delicia cremosa de aguacate y espinacas

Una bebida verde extraordinariamente rica, cremosa e increíblemente saludable.

Cantidad resultante:	1,2 l

Ingredientes

250 g (aprox. 2 aguacates medianos)	Aguacate maduro (pelado y sin hueso)
80 g	Espinacas frescas
120 g	Plátano
500 ml	Zumo de manzana
30 g (aprox. el zumo de 1,5 limas)	Zumo de lima

Tiempo de procesamiento

- Batir a alta velocidad durante 60 a 75 segundos hasta obtener una mezcla suave y aterciopelada.

Frappé de mango lassi

Una bebida a base de yogur inspirada en la India y mezclada para obtener un frappé fresco y espumoso.

Cantidad resultante:	1,5 l

Ingredientes

500 g	Trozos de mango congelados
400 g	Yogur natural
300 ml	Leche
40 g	Miel o azúcar
2 g (½ cucharadita)	Cardamomo en polvo
100 g	Cubitos de hielo

Tiempo de procesamiento

- Mezclar a lata velocidad durante 75 a 90 segundos hasta que tenga una consistencia granizada, similar a un frappé.

Avisos e símbolos utilizados ... Página 77
Utilização prevista ... Página 77
Âmbito de entrega ... Página 77
Descrição das peças ... Página 77
Características técnicas ... Página 78

Instruções de segurança ... Página 78

Antes da primeira utilização ... Página 80

Funcionamento ... Página 80
Montagem, remoção da liquidificadora e ligar/desligar o produto ... Página 80
Enchimento durante o funcionamento ... Página 81
Retirar a liquidificadora ... Página 81

Tabela de processamento ... Página 82

Limpeza e cuidados ... Página 83
Manutenção ... Página 83

Armazenamento ... Página 83

Resolução de problemas ... Página 84

Eliminação ... Página 84

Garantia ... Página 84
Procedimento no caso de ativação da garantia ... Página 84
Assistência Técnica ... Página 85

10* Receitas de Smoothies ... Página 85
Smoothie clássico de frutos vermelhos ... Página 85
Smoothie Tropical Sunrise ... Página 85
Smoothie Detox Green Power ... Página 86
Smoothie cremoso de pêssego e aveia ... Página 86
Smoothie proteico de chocolate e manteiga de amendoim ... Página 86
Smoothie cremoso de morango e banana ... Página 86
Sumo refrescante de melancia ... Página 87
Sumo de imunidade de cenoura, laranja e gengibre ... Página 87
Smoothie cremoso de abacate e espinafres ... Página 87
Frappé de Lassi de Manga ... Página 87

Avisos e símbolos utilizados Os seguintes avisos são usados neste manual e na embalagem:			
	**PERIGO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Perigo", indica um risco elevado que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.		Corrente alternada/voltagem
		W	Watts
	**AVISO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Aviso", indica um risco médio que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.		**NOTA:** Este símbolo, juntamente com a palavra "Nota", fornece informação adicional útil.
			Use o produto apenas em espaços secos no interior.
	**CUIDADO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Cuidado", indica um risco baixo que, se não for evitado, pode dar origem a ferimentos ligeiros ou moderados.		Seguro para os alimentos: Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.
	Informação de segurança Instruções de utilização		Símbolo para produto com classe de proteção II
	Leia o manual de instruções.		O jarro da liquidificadora, tampas e lâmina cruzada podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

LIQUIDIFICADORA

Utilização prevista

Este produto é adequado para preparar puré e misturar sopas e outros alimentos.
Este produto foi criado apenas para preparar alimentos.
O produto foi criado apenas para uma utilização doméstica. Não foi criado para aplicações comerciais.
Qualquer outra utilização que não seja mencionada nestas instruções pode dar origem a danos no produto ou criar um sério risco de ferimentos.
O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

Âmbito de entrega

Após desempacotar este produto, certifique-se de que possui todas as peças e que estas se encontram em bom estado. Retire todo o material de empacotamento antes da utilização.

1 x Unidade condutora
1 x Liquidificadora
1 x Tampa
1 x Dispositivo de pressão
1 x Tampa de medição
1 x Guia de início rápido
1 x Livro de receitas

Descrição das peças

(Imagem A)

1 Tampa de medição
2 Tampa
3 Liquidificadora
4 Anel vedante
5 Lâminas de corte
6 Interruptor
7 Bloco do motor
8 Fixador do fio
9 Balança
10 Vedante de borracha da tampa
11 Dispositivo de pressão

Características técnicas

Voltagem de entrada:	220–240 V 50–60 Hz
Classe de proteção:	II
Consumo de energia:	600 W
Consumo de energia no modo desligado:	0,0 W

O tempo de funcionamento contínuo deste produto é de 3 minutos. Deixe o produto arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos entre ciclos. Após 5 ciclos de funcionamento contínuo: Deixe o produto arrefecer até à temperatura ambiente antes de voltar a utilizá-lo.

Instruções de segurança

ANTES DE USAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM TODA A INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO! QUANDO ENTREGAR ESTE PRODUTO A OUTRAS PESSOAS, ENTREGUE TAMBÉM TODOS OS DOCUMENTOS!

No caso de danos devido ao não seguimento destas instruções de funcionamento, a garantia é anulada! Não nos responsabilizamos por danos consequenciais! No caso de danos materiais ou ferimentos devido ao manuseamento incorreto ou não conformidade com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

Crianças e pessoas com deficiências



⚠ AVISO! PERIGO DE MORTE E RISCO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS PEQUENAS!

Nunca deixe uma criança sem supervisão com o material de empacotamento. O material de empacotamento representa um perigo de sufocação. As crianças não se costumam preocupar com os perigos. Mantenha as crianças sempre afastadas do produto e do material de empacotamento.

- Este produto não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o produto e o fio fora do alcance das crianças.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o produto.

Utilização prevista

⚠ **AVISO!** A má utilização pode dar origem a ferimentos. Use este produto apenas de acordo com estas instruções.

⚠ Não tente modificar o produto de forma alguma.

Segurança elétrica

⚠ **PERIGO! Risco de choque elétrico!**

Nunca tente reparar o produto sozinho. No caso de mau funcionamento, as reparações só podem ser efetuadas por pessoal qualificado.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Não coloque os componentes elétricos do produto dentro de água nem de outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Nunca use um produto danificado. Desligue o produto da alimentação e contacte o seu revendedor, caso este esteja danificado.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Não monte o produto perto de um lavatório ou numa área com humidade.

- Antes de ligar o produto à alimentação, certifique-se de que a voltagem e a corrente nominal correspondem aos detalhes da alimentação apresentados na etiqueta das especificações do produto.
- Evite danos no fio da alimentação, evitando apertões, dobras ou passar com o fio sobre extremidades afiadas. Mantenha-o também afastado de superfícies quentes e de chamas sem proteção.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Retire a ficha da tomada, segurando pela tomada e não pelo fio, para desligar o produto por completo da alimentação.
- Não enrole o fio da alimentação à volta do produto. Ligue o produto a uma tomada elétrica facilmente acessível, de modo a que, em caso de emergência, possa desligar imediatamente o produto.
- Não utilize o produto com as mãos molhadas. Não toque no produto com as mãos molhadas.

Funcionamento

⚠ **AVISO!** A má utilização ou uma utilização que não esteja prevista pode dar origem a ferimentos. Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar os recipientes e durante a limpeza.

- Se reparar em fumo ou ruídos pouco habituais, desligue imediatamente o produto da alimentação. Leve o produto para ser verificado por um especialista antes de continuar a usá-lo.
- Utilize sempre o produto numa superfície nivelada, estável resistente ao calor e limpa.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.

⚠ **AVISO!** Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar de acessórios ou de tocar em peças que se movam durante a utilização.

- Consulte o capítulo "Limpeza e cuidados" quanto a instruções sobre como limpar o produto.
- O produto só deve ser usado com os acessórios fornecidos.
- Se não quiser continuar a usar ou decantar o conteúdo imediatamente, enrosque a tampa do copo no jarro da liquidificadora. Certifique-se de que a tampa do copo está fechada e que o jarro da liquidificadora está bem selado. No entanto, não guarde os seus ingredientes no jarro da liquidificadora com a tampa do copo durante mais de 1 hora, para evitar o desperdício de alimentos.
- Tenha cuidado se deitar líquidos quentes no processador de comida ou liquidificadora, pois estes podem ser ejetados para fora do aparelho devido a um vapor repentino.

⚠ **Aviso:** Utilize sempre a liquidificadora com a tampa no devido lugar.

- Nunca coloque as mãos no jarro quando estiver colocado na unidade base.
- Se tiver de pressionar os alimentos, use o dispositivo de pressão fornecido.

Antes da primeira utilização

- Retire todo o material de empacotamento.
- Limpe o produto (consulte "Limpeza e cuidados").

Funcionamento

Montagem, remoção da liquidificadora e ligar/desligar o produto

⚠ **AVISO!** O produto tem um impulso rotativo inicial. Segure firmemente o produto durante o funcionamento.

ⓘ **NOTAS:**

- Se não quiser continuar a usar ou decantar o conteúdo imediatamente, enrosque a tampa do copo no jarro da liquidificadora. Certifique-se de que a tampa do copo está fechada e que o jarro da liquidificadora está bem selado. No entanto, não guarde os seus ingredientes no jarro da liquidificadora com a tampa do copo durante mais de 1 hora, para evitar o desperdício de alimentos.
- Deixe o produto arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos entre ciclos.
- Após 5 ciclos de funcionamento contínuo: Deixe o produto arrefecer até à temperatura ambiente antes de voltar a utilizá-lo.

ⓘ **NOTA:** O tempo de funcionamento contínuo é o período durante o qual um produto pode funcionar sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Quando o tempo de funcionamento contínuo especificado for atingido, o produto tem de ser desligado até que o motor arrefeça até à temperatura ambiente.

1. Coloque o produto numa superfície de trabalho estável, nivelada, limpa, antiderrapante, seca e plana, com a ficha ligada a uma tomada.
2. Coloque os ingredientes preparados na liquidificadora **3**, não ultrapassando a marcação Máx. Dica: Ao preparar os alimentos, corte os pedaços maiores em partes menores para obter resultados mais rápidos.

3. Pressione a tampa **2** firmemente para baixo sobre a liquidificadora **3**. Feche a tampa **2** rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio até à posição 🔒, até encaixar audivelmente. Certifique-se de que o bico de verter da liquidificadora **3** está fechado. O motor não pode arrancar enquanto a tampa **2** não estiver corretamente encaixada. (Consulte a Imagem B)
4. Coloque a tampa de medição **1** na tampa até ao batente.
5. Coloque a liquidificadora **3** completamente cheia e fechada com a pega virada para a direita sobre o bloco do motor **7**. Certifique-se de que a seta na liquidificadora **3** vira para a esquerda até apontar para 🔒 no bloco do motor **7** e encaixar no respetivo lugar. Rode ligeiramente a liquidificadora **3** para a frente e para trás se não encaixar corretamente de imediato. O motor não pode arrancar enquanto a liquidificadora **3** não estiver corretamente encaixada na unidade do motor.
6. Rode o interruptor da velocidade **6** para a velocidade desejada para começar. Dica: Recomendamos a utilização da função "P" várias vezes quando preparar quantidades mais pequenas.
7. Processe os ingredientes até obter o resultado desejado.
8. Para terminar a operação, coloque o interruptor da velocidade **6** em "0".

Enchimento durante o funcionamento

⚠ **Aviso:**

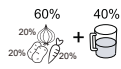
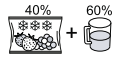
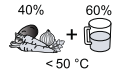
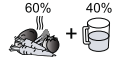
- Ao adicionar alimentos adicionais durante o funcionamento, utilize apenas a tampa de medição **1** fornecida para este efeito. Nunca abra a tampa **2**.
- Se necessário, utilize apenas o dispositivo de pressão **11** para ajudar a misturar os alimentos corretamente. Não insira talheres nem outros utensílios de mistura na liquidificadora **3** enquanto o produto estiver em funcionamento. Existe um risco considerável de ferimentos se estes entrarem em contacto com as lâminas de corte **5**, que rodam a alta velocidade.

1. Retire a tampa de medição **1** da tampa **2**.
2. Adicione os ingredientes.
3. Volte a colocar a tampa de medição **1** na tampa.

Retirar a liquidificadora

1. Antes de retirar a liquidificadora, certifique-se de que o interruptor **6** está na posição "0" e retire a ficha da tomada.
2. Espere até que o motor pare completamente antes de levantar a liquidificadora **3** do bloco do motor **7**. Rode a liquidificadora para a direita até que a seta fique a apontar para 🔓. Retire a liquidificadora **3** do bloco do motor **7** num movimento vertical para cima.

Tabela de processamento

		g		
	1~2 cm^3	1300	120	Máx.
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothies
	1~2 cm^3	1250	120	Smoothies
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothies
	1~2 cm^3	600-1600	60-120	Smoothies
	1~2 cm^3	750	120	Máx.
	2,4 cm^3	150	1 s x 20	Picar gelo
	/	100	1 s x 30	Impulso
				

Símbolo	Função	Passo
▶/■	Inicie ou pare o programa.	Prima o botão do meio.
0	Pare o processamento.	Coloque o interruptor da velocidade em "0".
P	O programa processa ingredientes de forma breve e instantânea à velocidade máxima.	Coloque o interruptor da velocidade em "P" e prima o botão "▶/■".
❄	Programa automático processa gelo picado brevemente com funcionamento instantâneo à velocidade máxima.	Coloque o interruptor da velocidade em "❄" e prima o botão "▶/■".
	Programa automático processa programa de smoothie durante 120 segundos.	Coloque o interruptor da velocidade em "" e prima o botão "▶/■".
	Programa automático processa programa de lavagem brevemente com funcionamento instantâneo à velocidade máxima.	Coloque o interruptor da velocidade em "" e prima o botão "▶/■".
Max——Min	Processa ingredientes da velocidade mínima à máxima.	Coloque o interruptor da velocidade em "Max——Min".

ⓘ **NOTA:** O interruptor da velocidade **6** é usado para iniciar e parar o processamento e para selecionar a velocidade.

Limpeza e cuidados

⚠ **PERIGO! Risco de choque elétrico!** Antes de proceder à limpeza e manutenção: Retire a ficha da tomada.

ⓘ **NOTA:** Para manter a funcionalidade e aparência do produto, deverá limpá-lo bem após cada utilização.

Máquina de lavar loiça

ⓘ **NOTA:** Algumas partes podem ficar danificadas se forem colocadas na máquina de lavar loiça.

☐ Coloque na máquina de lavar loiça apenas as peças que possam ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Copo de medição **1**
- Tampa **2**
- Liquidificadora **3**
- Lâminas de corte **5**
- Dispositivo de pressão **11**

☐ Se possível, coloque as peças no cesto superior e certifique-se de que nenhuma peça fica presa. Caso contrário, podem ficar deformadas.

☐ Use apenas programas que não aqueçam a água acima dos 60 °C.

☐ Limpe a tampa de medição **1** e a tampa **2** com uma solução de detergente suave. Pode retirar o vedante de borracha **10** para limpar a tampa da liquidificadora à mão. Certifique-se de que o vedante de borracha **10** está corretamente recolocado antes de voltar a utilizar a tampa **2**. (Imagem C)

☐ Se isto não remover a sujidade, pode retirar a parte plástica inferior do conjunto da liquidificadora **3**, com as lâminas de corte **5** e o vedante de borracha **10**, da parte de vidro da liquidificadora **3**. (Imagem D)

Peça	Limpeza
■ Bloco do motor **7**	⚠ **AVISO!** Nunca coloque esta peça dentro de água ou de outros líquidos. Não coloque esta peça debaixo de água corrente. ■ Não use quaisquer produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, nem escovas duras para limpar o produto. ☐ Retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza. ☐ Limpe com um pano ligeiramente embebido em água. Se necessário, use um pouco de detergente para a loiça.
■ Tampa de medição **1** ■ Tampa **2** ■ Liquidificadora **3** ■ Lâminas de corte **5** ■ Dispositivo de pressão **11**	■ Lave bem esta peça com água quente e detergente para a loiça.

■ Antes de uma utilização contínua e armazenamento: Esfregue todas as partes com um pano limpo.

Manutenção

■ Antes de cada utilização: Verifique o produto quanto a danos visíveis.

■ Para além da limpeza ocasional, o produto não precisa de qualquer manutenção.

Armazenamento

■ Quando não usar o produto, guarde-o na embalagem original.

■ Guarde o produto num local seco e seguro, afastado das crianças.

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O aparelho não está a funcionar.	A ficha não está ligada a uma tomada.	Insira a ficha na tomada.
	A tomada tem um defeito.	Use outra tomada.
	A quantidade a processar foi demasiado grande durante demasiado tempo.	Coloque o interruptor **6** na posição "0" e deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente.
	A quantidade a processar é demasiado grande ou o tempo de funcionamento foi demasiado longo.	Coloque o interruptor rotativo **6** na posição "0" e, de seguida, reduza a quantidade de ingredientes.
O aparelho emite um zumbido.	A lâmina de corte **5** está bloqueada ou presa.	Coloque o interruptor rotativo **6** na posição "0" e, de seguida, elimine o bloqueio.

Eliminação



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1-7: Plásticos / 20-22: Papel e papelão / 80-98: Materiais compostos.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Elimine o produto de forma adequada quando este chegar ao fim da sua vida útil e não o deite no lixo doméstico. Para obter informações sobre os pontos de recolha e respetivos horários de funcionamento, contacte a sua autarquia local.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 523507_2601, 550814_2601) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt

CE

10* Receitas de Smoothies

Smoothie clássico de frutos vermelhos

Um smoothie clássico, rico em antioxidantes, que agrada sempre a todos.

Rendimento:	1,5 L

Ingredientes

150 g (cerca de 1,5 bananas grandes)	Banana
400 g	Mistura de frutos vermelhos congelados (morangos, mirtilos, framboesas)
200 g	Iogurte natural
350 ml	Leite (ou leite de amêndoa)
30 g	Mel

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 60 a 75 segundos, até obter uma textura completamente suave.

Smoothie Tropical Sunrise

Fuja para os trópicos com esta mistura vibrante, rica em vitamina C.

Rendimento:	1,6 L

Ingredientes

350 g	Manga congelada em pedaços
250 g	Ananás congelado em pedaços
100 g (cerca de 1 banana grande)	Banana
400 ml	Sumo de laranja
150 g	Iogurte grego

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 60 a 90 segundos. Se estiver demasiado espesso, adicione um pouco mais de sumo de laranja.

Smoothie Detox Green Power

Repleto de vegetais verdes e fibra para um reforço energético nutritivo.

Rendimento:	1,4 L

Ingredientes

100 g	Espinafres frescos
120 g (cerca de 1 banana grande)	Banana
180 g	Maçã verde (sem caroço e em pedaços)
150 g	Pepino (em pedaços)
20 g	Sementes de chia
400 ml	Água

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 60 segundos. Se necessário, raspe as partes laterais do jarro e liquidifique durante mais 30 segundos.

Smoothie cremoso de pêssego e aveia

Um smoothie cremoso e saciante, perfeito para um pequeno-almoço reforçado.

Rendimento:	1,5 L

Ingredientes

400 g	Pêssegos congelados em fatias
80 g	Flocos de aveia
250 g	Iogurte natural
450 ml	Leite
5 g (1 colher de chá)	Extrato de baunilha
25 g	Xarope de ácer

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 75 a 90 segundos, para garantir que a aveia fica totalmente incorporada e suave.

Smoothie proteico de chocolate e manteiga de amendoim

Sabe a sobremesa, mas é rico em proteína e gorduras saudáveis.

Rendimento:	1,3 L

Ingredientes

150 g	Banana
60 g	Manteiga de amendoim natural
60 g (2 doses)	Proteína em pó com sabor a chocolate
500 ml	Leite
150 g	Cubos de gelo

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 60 segundos, até obter uma textura espessa e cremosa.

Smoothie cremoso de morango e banana

O clássico absoluto, apreciado por crianças e adultos.

Rendimento:	1,4 L

Ingredientes

450 g	Morangos frescos ou congelados
200 g (cerca de 2 bananas grandes)	Banana
150 g	Gelado de baunilha ou iogurte gelado
400 ml	Leite

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 60 segundos. Para um batido mais espesso, utilize apenas fruta congelada.

Sumo refrescante de melancia

Uma bebida hidratante e extremamente refrescante, perfeita para dias quentes.

Rendimento:	1,6 L

Ingredientes

1,2 kg	Melancia fresca (sem casca e em cubos)
15 g	Folhas de hortelã fresca
100 g (cerca de 1 lima grande)	Lima (descascada)
100 g (opcional, para uma bebida mais fria)	Cubos de gelo

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 60 segundos. Para um sumo mais suave, coe através de um passador de malha fina após liquidificar.

Sumo de imunidade de cenoura, laranja e gengibre

Um sumo vibrante e ligeiramente picante, cheio de vitaminas.

Rendimento:	1,4 L

Ingredientes

400 g	Cenouras (lavadas e em pedaços)
600 ml	Sumo de laranja (de preferência espremido na hora)
20 g (um pedaço do tamanho de um polegar)	Gengibre fresco
5 g (1 colher de chá) ou 15 g	Curcuma em pó Curcuma fresca
200 ml	Água

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 90 segundos, até ficar totalmente triturado. Coe com um saco para leite vegetal ou um passador fino para obter um sumo mais límpido.

Smoothie cremoso de abacate e espinafres

Uma bebida verde, incrivelmente cremosa, rica e nutritiva.

Rendimento:	1,2 L

Ingredientes

250 g (cerca de 2 abacates médios)	Abacate maduro (sem caroço e retirado com colher)
80 g	Espinafres frescos
120 g	Banana
500 ml	Sumo de maçã
30 g (sumo de cerca de 1,5 limas)	Sumo de lima

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 60 a 75 segundos, até obter uma textura aveludada.

Frappé de Lassi de Manga

Bebida de iogurte inspirada na Índia, batida até ficar fresca e espumosa.

Rendimento:	1,5 L

Ingredientes

500 g	Manga congelada em pedaços
400 g	Iogurte natural
300 ml	Leite
40 g	Mel ou açúcar
2 g (½ colher de chá)	Cardamomo em pó
100 g	Cubos de gelo

Tempo de liquidificação

- Liquidifique na velocidade máxima durante 75 a 90 segundos, até obter uma consistência tipo frappé, fresca e granulada.