

SILVERCREST®



BLENDER SSM 550 D1

GB IE NI

BLENDER

Operating instructions

FR BE

BLENDER

Mode d'emploi

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

DK

BLENDER

Betjeningsvejledning

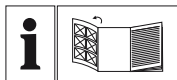
NL BE

BLENDER

Gebruiksaanwijzing

IAN 281321

DK BE NL



GB IE NI

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

DK

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

FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
DK	Betjeningsvejledning	Side	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	33
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	65



Content

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	3
Technical data	3
Safety instructions	3
Unpacking	6
Setting up	6
Operation	6
Filling and fitting the blender	7
Selecting operating speeds	7
Filling while in use	7
Removing the blender	8
Useful tips	8
Recipes	9
Banana shake	9
Vanilla shake	9
Cappucino shake	9
Tropical mix	9
Nut nougat shake	10
Carrot shake	10
Blackcurrant mix	10
Hawaii shake	10
Fruity pineapple and strawberry mix	11
Andalusian cold soup (gazpacho)	11
Cleaning	12
Cleaning the blender	12
Cleaning the motor block	14
After cleaning	14
Storage	14
Disposal	14
Kompernass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended use

This appliance is intended for ...

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

This appliance is not intended for ...

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

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

Package contents


After unpacking, check to ensure all items are available. The package contains:

- Motor block, with power cable and plug
- Blender, with permanently assembled cutting blades
- Lid
- Measuring cap
- Operating instructions

Description of the appliance

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

Technical data

Nominal voltage	220-240 V ~, 50 Hz
Nominal power consumption	550 W
Max. capacity	1.75 l
Protection class	II / □
CO time	3 Minuten
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. When the specified CO time has been reached, the appliance must be switched off until the motor has cooled down to room temperature.

Safety instructions

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- ▶ Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in damp environments.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any way.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the power socket after use. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket.
- ▶ Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance may not be used if there are any visible signs of damage, especially to the motor block and the glass blender.
- ▶ Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance while it is in use or if there is an evident malfunction.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ NEVER insert your hand or fingers into the blender, especially when it is in use. The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ DO NOT remove the lid when the appliance is in operation. If you do, pieces of food could be thrown out at high speeds!
- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades!
- ▶ To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance is not to be used by children.
- ▶ The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Be careful when handling the appliance. The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ Take care when emptying the blender! The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ Take care when cleaning the appliance! The cutting blades are extremely sharp!
- ▶ Switch the appliance off and disconnect the plug from the power supply before changing accessories or getting hold of parts that move during operation.
- ▶ Use the blender only with the supplied motor block!
- ▶ Always make sure that the blender is switched off before removing the jug from the motor block!

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance in direct sunlight or near any heat-generating appliances.
- ▶ NEVER fill the blender with boiling liquids or other foods! Allow these to cool to a lukewarm temperature. Otherwise, the appliance could overheat and/or the glass of the blender could crack!
- ▶ NEVER operate the appliance when it is empty, i.e. without ingredients in the blender attachment.

Unpacking

- Remove all packaging materials or protective films from the appliance. Retain the packaging, so that you can store the appliance safely or send it by post, e.g. if it needs to be repaired.
- Before using the appliance, check that it is free of damage; check also that the power cable and plug as well as all accessories and appliance parts are undamaged.
- Clean all components carefully before using the appliance for the first time (see "Cleaning").

Setting up

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

- Position the appliance so that, ...
 - that the mains cable **6** passes through the recess at the rear of the appliance,
 - the power plug is immediately accessible, so that it can be quickly withdrawn in the event of danger,
 - that it is stable and not liable to slip, and so that the sucker feet can attach firmly and the appliance cannot tip over due to vibration,
 - that the mains cable **6** is not in the working area and thus does not present a risk of being inadvertently snagged and tipping the appliance over.

Operation

WARNING!

- ▶ The motor switches itself off as soon as the blender **3** is removed from the motor block **7**. It is thus possible to overlook the fact that the appliance is still switched on. The motor will then start unexpectedly as soon as the blender **3** is replaced on it:
Therefore:
 - Do not insert the power plug into the wall socket until the blender **3** is filled and mounted with its lid fitted and closed.
 - Before fitting the blender, always check to see that the appliance is switched off or that the power plug has been removed.
 - Before removing the blender **3**, switch the appliance off, remove the power plug and wait for the motor to stop turning.

Filling and fitting the blender

- 1) Remove the blender ③ from the motor block ⑦ and remove the lid ②.
- 2) Fill the blender ③ and then press the lid ② firmly back onto the blender ③. Ensure that the pouring spout on the blender ③ is also closed.
- 3) Insert the measuring cap ① into the lid opening and secure it by turning it clockwise.
- 4) Place the ready-filled and sealed blender ③ onto the motor block ⑦. Turn the blender ③ gently until you can press it down. The motor will only start if the blender ③ is securely fitted.

Selecting operating speeds

Once the blender ③ is filled, completely sealed and securely fitted to the motor block ⑦, you can then switch the appliance on.

Set the switch ⑤ to ...

■ **Level 1–3**

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

■ **Level 3–5**

for more solid foods or for chopping

■ **Level Ice Crush/Clean**

for short, powerful impulse operation, e.g. for crushing ice cubes or when cleaning. To prevent overloading the motor, the switch ⑤ does not lock in this position. Therefore, hold the switch ⑤ in this position for short periods only.

NOTE

- ▶ Fill the blender ③ with a maximum of 180 g of ice cubes. Otherwise, the ice cubes will not be crushed optimally.

Filling while in use

WARNING!

- ▶ If you want to add additional foods during operation, use only the measuring cap ① provided for this purpose.
- ▶ Do NOT open the lid ②. Pieces of food could be thrown out at high speeds!
- ▶ Do not insert cutlery items or mixing tools into the blender ③ while the appliance is in use. There is a considerable risk of injury if these come into contact with the swiftly rotating cutting blades ④!

To add more food while the appliance is in use, ...

- 1) Turn the measuring cap ❶ anticlockwise and remove it.
- 2) Add the ingredients.
- 3) Afterwards, replace the measuring cap ❶ into the lid opening and secure it by turning it clockwise.

Removing the blender

When you have finished processing the foods:

- 1) Always start by moving the switch ❺ to the OFF position and then remove the power plug.
- 2) Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender ❸ straight upwards. You do not need to turn the blender ❸ as you do so.

Useful tips

- To achieve the best results when puréeing firm ingredients, add small amounts one after the other into the blender ❸ rather than a single large portion.
- When processing firm ingredients, cut them into small pieces (2–3 cm).
- When mixing liquid ingredients, start off with a small amount of liquid. Gradually add more liquids to the mixture through the measuring cap.
- The appliance can be stabilised by placing your hand on top of the closed blender during operation.
- When stirring firm or very viscous foods, it can be helpful to use the level Ice Crush/Clean to avoid a blocking of the cutting blades ❷.

NOTE

- ▶ Do not use the appliance to grind crystals of cooking salt, refined sugar or white sugar. For example, to make powdered sugar.

Recipes

Banana shake

- 2 bananas
- approx. 2 tbsp. sugar
(depending on the ripeness of the bananas and personal taste)
- ½ l milk
- 1 dash of lemon juice

Peel the bananas and liquidise them at level 2. Gradually add the milk, then the sugar and the lemon juice. Keep mixing everything until you have a smooth and uniform liquid. Serve the shake chilled.

Vanilla shake

- ¼ l milk
- 250 g vanilla ice cream
- 125 ml ice cubes
- 1½ tsp. sugar

Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. Place the remaining ingredients into the mixer. Mix everything at Level 2 until the liquid has a smooth consistency.

Cappucino shake

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

Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. Add the espresso, milk and sugar. Mix everything together at level 2 until the sugar has dissolved. Finally, add the vanilla ice cream and then briefly mix everything together at level 1.

Tropical mix

- 125 ml pineapple juice
- 60 ml papaya juice
- 50 ml orange juice
- ½ small tin of peaches with juice
- 125 ml ice cubes

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

Nut nougat shake

- ½ l milk
- 200 g nut nougat spread
- 1 scoop of vanilla ice cream
- 50 ml cream

Add all the ingredients to the blender and mix at level 3 until everything is evenly blended together.

Carrot shake

- 300 ml apple juice
- 500 ml carrot juice
- 4 tbsp. cooking oil (wheatgerm oil or rapeseed oil)
- 4 tbsp. of lemon juice
- Powdered ginger
- Pepper

Add the apple juice, cooking oil and lemon juice into the blender and mix everything together at level 2. Then add the carrot juice and mix everything together at level 2. To finish, add the powdered ginger and pepper to taste.

Blackcurrant mix

- 2 tsp. honey
- 2 bananas
- ¼ l buttermilk
- ¼ l blackcurrant juice

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

Hawaii shake

- 4 bananas
- ¼ l pineapple juice
- ½ l milk
- 2 tbsp. honey
- ¼ l rum

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

Fruity pineapple and strawberry mix

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

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

Andalusian cold soup (gazpacho)

- ½ cucumber
- 1 large tomato
- 1 green pepper
- ½ onion
- 1 garlic clove
- ½ white bread roll
- ½ tsp. salt
- 1 tsp. red wine vinegar
- 1 tbsp. olive oil

Cut the vegetables into pieces approx. 2 cm in size. Start by adding the first the tomatoes and then the cucumber to the blender. Liquidise them at level 3. Add the remaining ingredients and then liquidise/blend them all together at level 3 until a smooth soup is created. Serve the soup with bread.

NOTE

- ▶ These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guiding values. Adapt these recipe suggestions based on your personal experience.

NOTE

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

Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Before starting to clean the blender and its components:

- ▶ Ensure that the motor is switched off and the power plug removed from the socket.



Do not immerse the motor block **7** in water or other liquids. This could result in you receiving a fatal electric shock and cause damage to the appliance.

- ▶ Never open the housing of the appliance. Otherwise, there is a risk of a fatal electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never disassemble the cutting blades **4** and never reach into the blender **3**. The cutting blades **4** are extremely sharp!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use solvents or abrasive cleaners on the plastic surfaces, they could be damaged by them.

Cleaning the blender

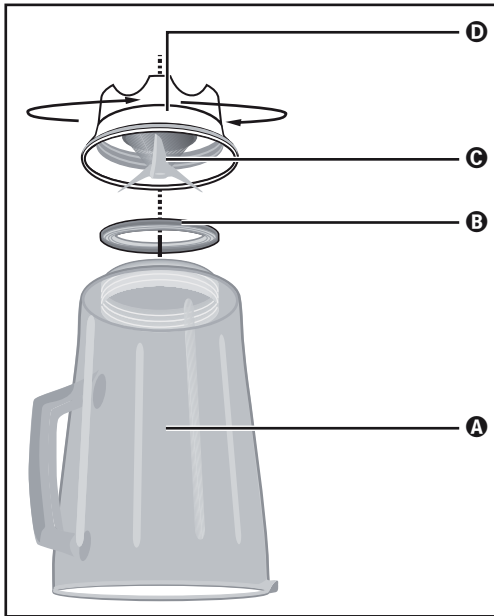
- To prevent injuring yourself on the cutting blades **4**, clean the blender **3** only with a long-handled washing-up brush.
- In a case of stubborn soiling, the blender **3** can also be cleaned in a dishwasher. To do this, always remove the blender **3**, as described later.
- Clean the lid **2** and the measuring cap **1** in a dishwasher or with the normal washing up.

If you clean the blender directly after use, you can often achieve a satisfactory and hygienic level of cleaning by doing the following:

Fill the blender **3** with 750 ml of water and add a few drops of mild detergent. Close the lid **2** and fit the blender **3** onto the motor block **7**. Insert the plug into a mains power socket and activate the Ice Crush/Clean operation a few times, so that the cutting blades **4** churn through the water at full speed.

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

- If this does not remove the soiling, you can separate the lower plastic part of the blender **3** (with the cutting blades **4**) from the glass part of the blender **3**:



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

- 1) Remove the blender **3** from the motor block **7**.
- 2) Turn the plastic element **D** of the blender **3** anticlockwise, so that it can be separated from the glass element **A** of the blender **3**.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take care with the cutting blades **C**. They are very sharp. Risk of injury!
- 3) Clean both parts thoroughly in a mild soapy solution or in a dishwasher.
 - 4) Refit the plastic element **D** of the blender **3** onto the glass element **A**. Ensure that the sealing ring **B** is correctly fitted.

Cleaning the motor block

- 1) Use a dry or no more than slightly moistened cloth to clean the plastic surfaces.
- 2) When cleaning, always check that the contact switch in the fitting for the blender **3** is not blocked by soiling residues. If you cannot dislodge any blockages with the corner of a piece of paper, make contact with Customer Services. Do not use any hard objects, these could damage the contact switch.
- 3) Remove any possible residues on the underside of the motor block **7** with a dry cloth or a stiff-bristled brush only. Ensure that nothing can get in through the ventilation openings of the appliance.

After cleaning

Allow all parts to dry well before reassembling and reusing the liquidiser.

Storage

- 1) If you do not intend to use the blender for an extended period, clean it thoroughly (see chapter "Cleaning").
- 2) Wrap the power cable **6** around the cable retainer **8** on the base of the motor block **7**.
- 3) Store the blender in a cool and dry location.

Disposal



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

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



The packaging is made from environmentally-friendly material and can be disposed off at your local recycling plant.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 281321

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inholdsfortegnelse

Indledning	18
Korrekt anvendelse	18
Pakkens indhold	18
Beskrivelse af bordblenderen	19
Tekniske data	19
Sikkerhedsanvisninger	19
Udpakning	22
Opstilling	22
Betjening	22
Påfyldning og montering af kanden	23
Valg af hastighedstrin	23
Påfyldning under funktion	23
Aftagning af blenderkanden	24
Nyttige tips	24
Opskrifter	25
Banan-shake	25
Vanilje-shake	25
Cappucino-shake	25
Tropical-mix	25
Nødde-nougat-shake	26
Gulerods-shake	26
Solbær-mix	26
Hawaii-shake	26
Lækker ananas-jordbær-mix	27
Andalusisk kold suppe (gazpacho)	27
Rengøring	28
Rengøring af blenderkanden	28
Rengøring af motorblok	30
Efter rengøring	30
Opbevaring	30
Bortskaffelse	30
Garanti for Kompernass Handels GmbH	31
Service	32
Importør	32

Indledning

Til lykke med købet af din nye el-artikel.

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

Korrekt anvendelse

Denne maskine er beregnet til ...

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

Dette produkter ikke beregnet til ...

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

Brug kun tilbehør og reservedele, som er beregnet til denne maskine.

Andre dele egner sig muligvis ikke til maskinen og er ikke sikre nok!

Pakkens indhold


Kontrollér efter udpakning, at alle dele følger med. Følgende skal forefindes:

- motorblok, med strømkabel og strømstik
- kande med fast monteret skærekniv
- låg
- påfyldningslåg
- betjeningsvejledning

Beskrivelse af bordblenderen

- ❶ Påfyldningslåg
- ❷ Låg
- ❸ Blenderkande
- ❹ Knive
- ❺ Afbryder
- ❻ Strømledning
- ❼ Motorblok
- ❽ Kabelopvikling
- ❾ Skala

Tekniske data

Nominal spænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal effekt	550 W
Maks. påfyldningsmængde	1,75 l
Beskyttelsesklasse	II/□
Korttidsdrift	3 minutter
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddellægte.

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

Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL FARE FOR STRØMSTØD!

- ▶ Sørg for, at motorblokken, strømkablet eller strømstikket aldrig dyppes ned i vand eller andre væsker.
- ▶ Brug kun maskinen i tørre rum, aldrig udendørs eller i fugtige omgivelser.
- ▶ Sørg for, at el-ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke klemmes eller på anden måde beskadiges.
- ▶ Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en reparerer, så farlige situationer undgås.

⚠ ADVARSEL FARE FOR STRØMSTØD!

- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for maskinen, da der stadig er spænding på maskinen, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- ▶ Kontrollér, at maskinen er i fejlfri stand, inden du bruger den første gang. Maskinen må ikke anvendes, hvis der kan ses skader på især motorblokken eller blenderkanden af glas.
- ▶ Træk straks strømstikket ud af stikkontakten, hvis du mærker usædvanlig støj eller lugt, eller hvis du bliver opmærksom på, at maskinen ikke fungerer rigtigt.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden og slet ikke, når den er i funktion. Knivene er ekstremt skarpe!
- ▶ Åbn ikke låget, når maskinen er i brug. Ellers kan fødevarer dele slynges ud med høj hastighed!
- ▶ Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse dele rører ved knivene, som drejer sig meget hurtigt!
- ▶ Lad ikke maskinen køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.
- ▶ Der skal holdes opsyn med børn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- ▶ Misbrug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- ▶ Hvis produktet ikke er under opsyn, skal det altid afbrydes fra strømforsyningen, før det samles, skilles ad eller rengøres.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Vær forsigtig ved arbejde med meget varmt fedtstof. Knivene er meget skarpe!
- ▶ Vær forsigtig ved tømning af mixerkanden! Knivene er meget skarpe!
- ▶ Vær forsigtig ved rengøring af produktet! Knivene er meget skarpe!
- ▶ Sluk for produktet, og tag stikket ud, før du skifter tilbehøret eller rører ved dele, som bevæger sig under brug.
- ▶ Brug kun blenderkanden med den medfølgende motorblok!
- ▶ Vær sikker på, at blenderen altid er slukket, inden du fjerner blenderkanden fra motorblokken!

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

Udpakning

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

Opstilling

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

- Stil maskinen, så ...
 - ledningen ⑥ føres gennem åbningen på bagsiden
 - du hurtigt kan få fat i strømstikket, så du kan trække det ud af stikkontakten i tilfælde af fare
 - den står stabilt og skridsikkert, og sugekopperne sidder godt fast, så vibrationerne ikke kan få blenderen til at vælte
 - ledningen ikke ligger ⑤ på arbejdspladsen, så maskinen kan vælte, fordi der trækkes i ledningen.

Betjening

ADVARSEL!

- ▶ Motoren slukkes, så snart blenderkanden ③ fjernes fra motorblokken ⑦. Derved kan man overse, at maskinen stadig er tændt. Når kanden ③ sættes på igen, starter motoren op, uden at du nødvendigvis er forberedt på det: Derfor:
Sæt først strømstikket i stikkontakten, når blenderkanden ③ er fyldt op og sat på.
 - Kontrollér altid, at maskinen er slukket eller strømstikket trukket ud, før du sætter kanden på.
 - Sluk først, træk strømstikket ud, og vent, indtil motoren står stille, før du tager kanden ③ af.

Påfyldning og montering af kanden

- 1) Tag mixerdelen **3** af motorblokken **7**, og fjern låget **2**.
- 2) Fyld mixerdelen **3**, og sæt derefter låget **2** fast på mixerdelen **3** igen. Sørg for, at hældetuden på mixerdelen **3** er lukket.
- 3) Sæt påfyldningslåget **1** ned i lågets åbning, og luk det ved at dreje i urets retning.
- 4) Sæt den fyldte og lukkede kande **3** på motorblokke **7**. Drej kanden **3** let, til du kan trykke den ned. Motoren kan kun starte, hvis kanden **3** er sat rigtigt på.

Valg af hastighedstrin

Når kanden **3** er fyldt og står lukket på motorblokken **7**, kan du tænde for maskinen.

Stil kontakten **5** på ...

■ trin 1-3

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

■ trin 3-5

for fastere fødevarer eller for at findele

■ trin Ice Crush/Clean

for kort, kraftig impulsfunktion, f.eks. knusning af isterninger eller til rengøring. Kontakten **5** låses ikke i denne stilling, så motoren ikke overbelastes. Hold derfor kun kontakten **5** kortvarigt på denne stilling.

BEMÆRK

- ▶ Fyld mixerdelen **3** maksimalt med 180 g isterninger. Ellers finder apparatet ikke isterningerne optimalt.

Påfyldning under funktion

ADVARSEL!

- ▶ Hvis du vil fylde på, mens maskinen er i gang, må du kun gøre det ved at åbne påfyldningslåget **1**, som er beregnet til dette.
- ▶ Åbn aldrig låget **2**. Fødevarerne kan flyve ud med høj hastighed!
- ▶ Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden **3**, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene **4**, som drejer sig meget hurtigt!

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

- 1) dreje påfyldningslåget **1** mod urets retning og tage det af.
- 2) Fylde ingredienser på.
- 3) Sætte påfyldningslåget **1** på igen i lågets åbning og dreje det i urets retning.

Aftagning af blenderkanden

Når du er færdig med bearbejdningen af de påfyldte fødevarer:

- 1) Stil altid først kontakten **5** på sluk-stillingen ("OFF"), og træk strømstikket ud.
- 2) Vent, indtil motoren står stille, før du løfter kanden **3** lige op og af. Du behøver ikke at dreje blenderkanden **3**.

Nyttige tips

- For at opnå de bedste resultater ved purering af faste ingredienser skal du kun tilsætte små portioner ad gangen i stedet for at fylde en stor mængde i på én gang **3**.
- Hvis du vil forarbejde faste ingredienser, skal du skære dem i små stykker (2-3 cm).
- Når du blender flydende ingredienser, skal du først begynde med en lille mængde væske. Tilsæt derefter mere væske lidt efter lidt gennem åbningen i låget.
- Hvis du lægger hånden på den lukkede bordblender, mens den er i gang, kan du stabilisere maskinen.
- Hvis du vil røre faste eller meget tyktflydende fødevarer, kan det være en fordel at anvende trinnet Ice Crush/Clean, så skærekniven **4** ikke sætter sig fast.

BEMÆRK

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

Opskrifter

Banan-shake

- 2 bananer
- ca. 2 spsk sukker (afhængigt af, hvor modne bananerne er og den personlig smag)
- ½ l mælk
- 1 stænk citronsaft

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

Vanilje-shake

- ¼ l mælk
- 250 g vanilleis
- 125 ml isterninger
- 1 ½ tsk sukker

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

Cappucino-shake

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

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

Tropical-mix

- 125 ml ananassaft
- 60 ml papayasaft
- 50 ml appelsinsaft
- ½ lille dåse ferskner med saft
- 125 ml isterninger

Knus isterningerne på trin 2 Crush/Clean. Hæld alle ingredienserne i blenderen, og bland dem kort på trin 3.

Nødde-nougat-shake

- ½ l mælk
- 200 g nødde-nougat-creme
- 1 kugle vanilleis
- 50 ml fløde

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

Gulerods-shake

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

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

Solbær-mix

- 2 tsk honning
- 2 bananer
- ¼ l kærnemælk
- ¼ liter solbærsaft

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

Hawaii-shake

- 4 bananer
- ¼ l ananassaft
- ½ l mælk
- 2 spsk honning
- ¼ l rom

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

Lækker ananas-jordbær-mix

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

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

Andalusisk kold suppe (gazpacho)

- ½ agurk
- 1 stor tomat
- 1 grøn peber
- ½ løg
- 1 fed hvidløg
- ½ rundstykke
- ½ tsk salt
- 1 tsk rødvinseddike
- 1 tsk olivenolie

Skær grønsagerne i ca. 2 cm store stykker.

Hæld først tomaterne og derefter agurkerne i blenderen. Purer det hele på trin 3.

Hæld resten af ingredienserne i, og purer/bland det hele på trin 3, til det bliver til en ensartet suppe. Server med brød.

BEMÆRK

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


BEMÆRK

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

Rengøring

FARE FOR STRØMSTØD!

Før du rengør blenderen og dens dele:

- ▶ Kontrollér, at maskinen er slukket og stikket trukket ud.
-  Motorblokken **7** må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker. Herved opstår der livsfare på grund af elektrisk stød, og maskinen kan ødelægges.
- ▶ Åbn aldrig maskinens kabinet. Der kan opstå livsfare på grund af elektriske stød.

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Afmontér aldrig knivene **4**, og stik aldrig fingrene ned i blenderkanden **3**. Knivene **4** er ekstremt skarpe!

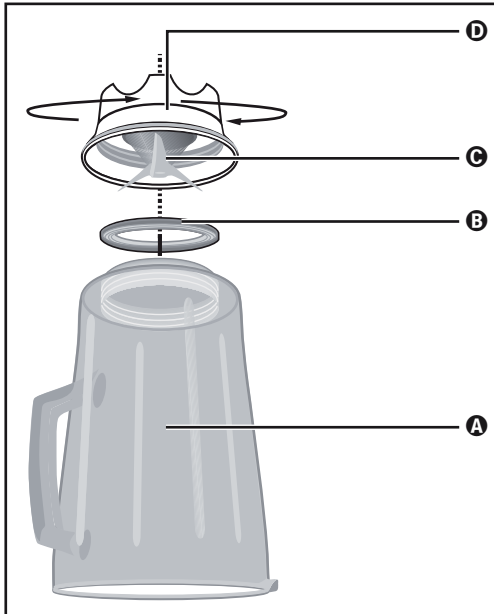
OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Anvend ingen opløsnings- eller skuremidler til plastsiderne, da de kan beskadiges.

Rengøring af blenderkanden

- Rengør kun blenderkanden **3** med en opvaskebørste med langt skaft, så du ikke kommer til skade på knivene **4**.
- Hvis snavset sidder meget fast, kan du rengøre blenderkanden **3** i opvaske-maskinen. Skil altid mixerdelen **3** ad som beskrevet senere.
- Rengør låget **2** og påfyldningslåget **1** i opvaskemaskinen eller ved normal opvask.
Hvis du rengør blenderen lige efter brug, kan du som regel rengøre den tilstrækkeligt hygiejnisk påfølgende måde:
Fyld blenderdelen **3** med 750 ml vand, og tilsæt nogle dråber af et mildt opvaskemiddel. Luk låget **2**, og sæt blenderdelen **3** på motordelen **7**. Sæt stikket i stikkontakten, og aktivér Ice Crush/Clean-funktionen nogle gange, så kniven **4** kører gennem vandet med højeste hastighed. Skyl derefter blenderdelen **3** med rent vand, så sæberesterne fjernes helt.

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



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

- 1) Tag blenderkanden ③ af motorblokken ⑦.
- 2) Drej plastdelen ⑨ til mixerdelen ③ mod urets retning, så den kan løsnes fra mixerdelens ③ glasdele ①.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Behandl knivene ④ med forsigtighed. De er meget skarpe.
Fare for personskader!

- 3) Rengør begge dele grundigt i mildt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
- 4) Sæt blenderkandens ③ plastdel ⑨ på blenderkandens ③ glasdel ① igen. Sørg for, at tætningsringen ⑦ er sat ind.

Rengøring af motorblok

- 1) Brug en tør eller højest let fugtig klud for at rengøre plastsiderne.
- 2) Kontrollér, hver gang du rengør maskinen, at kontakten i blenderkandens **3** holder ikke er blokeret af rester af snavs. Hvis eventuelle blokeringer ikke kan løsnes med hjørnet af et stykke papir, skal du henvende dig til vores kunde-service. Brug aldrig en hård genstand, da kontakten derved kan beskadiges.
- 3) Fjern udelukkende eventuelt snavs på undersiden af motorblokken **7** med en tør klud eller en støvpensel. Sørg for, at der ikke kan komme noget som helst ind gennem ventilationsåbningerne i maskinen.

Efter rengøring

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

Opbevaring

- 1) Hvis du ikke anvender bordblenderen i længere tid, skal den rengøres grundigt (se kapitlet "Rengøring").
- 2) Vikl strømkablet **6** omkring kabelopviklingen **8** på motorblokkens **7** bund.
- 3) Opbevar bordblenderen på et køligt, tørt sted.

Bortskaffelse



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

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



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

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



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

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 281321

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Sommaire

Introduction	34
Usage en bonne et due forme	34
Accessoires fournis	34
Description de l'appareil	35
Caractéristiques techniques	35
Instructions relatives à la sécurité	35
Déballage	38
Installation	38
Utilisation	38
Remplir et monter le bol mixeur	39
Sélectionner le niveau de vitesse	39
Remplissage en marche	39
Déposer le bol mixeur	40
Remarques utiles	40
Recettes	41
Shake à la banane	41
Shake à la vanille	41
Shake au cappuccino	41
Mix tropical	41
Shake à la nougatine	42
Shake aux carottes	42
Mix de cassis	42
Shake Hawaii	42
Mix fruité ananas-fraise	43
Soupe froide andalouse (gazpacho)	43
Nettoyage	44
Nettoyage du bol mixeur	44
Nettoyage du bloc moteur	46
Après nettoyage	46
Rangement de l'appareil	46
Mise au rebut	46
Garantie de Kompernass Handels GmbH	47
Service après-vente	48
Importateur	48

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage en bonne et due forme

Cet appareil est prévu ...

- pour mélanger, réduire en purée et malaxer les aliments et pour broyer les glaçons en cubes (glace broyée),
- exclusivement pour des quantités habituelles pour un usage domestique et uniquement pour un usage privé dans des locaux secs.

Cet appareil n'est pas prévu pour ...

- hacher des morceaux d'aliments durs tels que des noix, des noyaux, des grandes graines ou des tiges,
- travailler des matières autres que des denrées alimentaires,
- une utilisation commerciale ou industrielle,
- une utilisation en environnement humide ou à l'extérieur,
- transformer des liquides chauds/bouillants.

Utilisez uniquement les accessoires et les pièces de rechange destinés à cet appareil. D'autres pièces risquent de ne pas convenir ou de ne pas être suffisamment sûres !

Accessoires fournis


Vérifiez après déballage que toutes les pièces sont fournies. Les accessoires livrés sont les suivants :

- bloc moteur avec cordon d'alimentation et fiche secteur
- bol mixeur avec des lames montées
- couvercle
- bouchon doseur
- mode d'emploi

Description de l'appareil

- ❶ Bouchon doseur
- ❷ Couvercle
- ❸ Bol mixeur
- ❹ Lames
- ❺ Interrupteur
- ❻ Cordon d'alimentation
- ❼ Bloc moteur
- ❽ Enroulement du cordon d'alimentation
- ❾ Graduation

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	550 watts
Niveau de remplissage maxi	1,75 l
Classe de protection	II / □
Durée d'utilisation par intermittence	3 minutes
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

La durée d'utilisation par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Une fois la durée d'utilisation par intermittence écoulée, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi à température ambiante.

Instructions relatives à la sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Veillez à ne pas immerger le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces sèches, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé lorsque l'appareil est en marche. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou endommagé.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service après-vente afin d'éviter tout danger.

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans ce dernier s'il reste branché.
- ▶ Avant toute utilisation, vérifiez que l'appareil est en parfait état. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez des dommages, en particulier sur le bloc moteur ou sur le bol mixeur en verre.
- ▶ Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous constatez une fumée ou une odeur inhabituelle ou un dysfonctionnement identifiable.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne mettez jamais les doigts dans le bol mixeur. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- ▶ N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche. Dans le cas contraire, les morceaux d'aliments risquent d'être projetés à toute vitesse.
- ▶ Ne mettez jamais de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures s'ils entrent en contact avec la lame en rotation rapide !
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement à l'écart des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Soyez prudent en manipulant l'appareil. Les lames sont très tranchantes !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mixeur. Les lames sont très tranchantes !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! Les lames sont très tranchantes !
- ▶ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche réseau avant de remplacer des accessoires ou de saisir des pièces mobiles lors du fonctionnement.
- ▶ Utilisez le bol mixeur exclusivement avec le bloc moteur compris dans la livraison !
- ▶ Assurez-vous que le mixer soit toujours éteint avant de retirer le bol mixeur du bloc moteur !

ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil sous l'exposition directe du soleil ou de la chaleur émise par des appareils chauffants.
- ▶ Ne versez jamais de liquides brûlants dans le bol mixeur. Laissez-les refroidir auparavant à température ambiante. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer et le verre du bol mixeur risque d'éclater !
- ▶ N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide, c'est-à-dire sans ingrédients dans le bol mixeur.

Déballage

- Retirez tous les éléments d'emballage ou films de protection de l'appareil. Conservez l'emballage, pour pouvoir entreposer ou expédier l'appareil en toute sécurité, par ex. en cas de réparation.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il ne présente pas de dommages, et que le cordon d'alimentation avec fiche secteur et tous les accessoires et composants de l'appareil ne sont pas endommagés.
- Nettoyez soigneusement tous les composants avant le premier usage du mixeur (voir «Nettoyage»)

Installation

Lorsque vous avez nettoyé toutes les pièces comme indiqué sous «Nettoyage» :

- Disposez l'appareil de telle manière ...
 - que le cordon d'alimentation **6** soit acheminé à travers l'évidement au dos,
 - que la fiche secteur soit immédiatement accessible pour pouvoir la débrancher de la prise en cas de danger.
 - qu'il soit stable et ne dérape pas, afin que les ventouses se maintiennent et ne se renversent pas en cas de vibrations.
 - que le cordon d'alimentation **6** ne dépasse pas sur la zone de travail et ne risque pas de faire basculer l'appareil en tirant dessus involontairement.

Utilisation

AVERTISSEMENT!

- ▶ Le moteur s'arrête dès que le bol mixeur **3** est retiré du bloc moteur **7**. On risque alors de ne pas voir que l'appareil est resté en marche. Le moteur se remet en marche de manière inattendue dès que le bol mixeur **3** est monté. Pour éviter cela:
 - Attendez pour brancher la fiche secteur dans la prise que le bol mixeur **3** soit complètement rempli et soit monté fermé.
 - Avant de procéder au montage, assurez-vous que l'appareil est éteint ou que la fiche secteur est débranchée.
 - Éteignez tout d'abord l'appareil, débranchez la fiche secteur et attendez que le moteur soit arrêté complètement avant de déposer le bol mixeur **3**.

Remplir et monter le bol mixeur

- 1) Enlevez le bol mixeur ③ du bloc moteur ⑦ et retirez le couvercle ②.
- 2) Remplissez le bol mixeur ③ puis remettez en place le couvercle ② sur le bol mixeur ③. Assurez-vous que le bec verseur sur le bol mixeur ③ soit lui aussi fermé.
- 3) Introduisez le bouchon doseur ① dans l'ouverture du couvercle et tournez-le dans le sens antihoraire.
- 4) Placez ensuite le bol mixeur ③ rempli et fermé sur le bloc moteur ⑦. Tournez légèrement le bol mixeur ③ jusqu'à ce que vous puissiez le faire descendre. Le moteur ne peut se mettre en marche que si le bol mixeur ③ est correctement mis en place.

Sélectionner le niveau de vitesse

Vous pouvez mettre en marche l'appareil une fois le bol mixeur ③ rempli et verrouillé est placé sur le bloc moteur ⑦.

Réglez l'interrupteur ⑤ sur ...

■ Niveaux 1-3

pour les aliments liquides ou semi-solides pour mélanger, réduire en purée et malaxer

■ Niveaux 3-5

pour les aliments solides ou pour mettre en morceaux

■ Niveau Ice Crush/Clean

pour un mode d'opération à impulsions court et puissant, par ex. pour broyer les glaçons ou pour le nettoyage. L'interrupteur ⑤ ne s'enclenche pas dans cette position, pour ne pas surcharger le moteur. Par conséquent, ne maintenez pas longtemps l'interrupteur ⑤ dans cette position.

REMARQUE

- ▶ Remplissez le bol mixeur ③ avec 180 g de glaçons au maximum. Sinon, l'appareil ne parviendra pas au broyage optimal des glaçons.

Remplissage en marche

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Pour ajouter quelque chose lorsque l'appareil est en marche, utilisez uniquement le bouchon doseur ① prévu à cet effet.
- ▶ N'ouvrez pas le couvercle ②. Les morceaux d'aliments risquent d'être projetés violemment à l'extérieur !
- ▶ N'introduisez pas de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur ③ lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures s'ils entrent en contact avec les lames ④ en rotation rapide !

Pour pouvoir verser quelque chose alors que l'appareil est en marche, ...

- 1) tournez le bouchon doseur ❶ dans le sens antihoraire et sortez-le.
- 2) Remplissez les ingrédients.
- 3) Remettez à nouveau le bouchon doseur ❶ dans l'ouverture du couvercle et tournez-le dans le sens horaire.

Déposer le bol mixeur

Lorsque les aliments sont prêts :

- 1) Réglez à nouveau l'interrupteur ❺ en position arrêt («OFF») et débranchez la fiche secteur.
- 2) Attendez l'arrêt du moteur avant de sortir le bol mixeur ❸ en le tirant vers le haut. Il n'est pas nécessaire de tourner le bol mixeur ❸.

Remarques utiles

- Afin d'atteindre de meilleurs résultats lors de la réduction en purée, ajoutez petit à petit des petites portions dans le bol mixeur ❸ au lieu de remplir une grande quantité d'un seul coup.
- Si vous travaillez avec des aliments solides, coupez ces derniers en petits morceaux (2-3 cm).
- Si vous mélangez des aliments liquides, commencez avec un petit volume liquide. Rajoutez petit à petit de plus en plus de liquide à travers l'ouverture du couvercle.
- Pour stabiliser l'appareil lorsqu'il est en marche, posez la main sur le batteur-mélangeur fermé.
- Pour malaxer des aliments solides ou liquides épais, il est recommandé d'utiliser le niveau Ice Crush/Clean pour éviter que les lames ❷ ne bloquent.

REMARQUE

- N'utilisez pas l'appareil pour réduire la granularité du sel alimentaire, du sucre cristallisé ou du sucre blanc, par exemple pour obtenir du sucre en poudre.

Recettes

Shake à la banane

- 2 bananes
- env. 2 c-à-s de sucre
(selon le degré de maturité des bananes et les préférences personnelles)
- ½ l de lait
- 1 goutte de jus de citron

Pelez les bananes et réduisez-les en purée à niveau 2. Ajoutez progressivement le lait, puis le sucre et le jus de citron. Mixez le tout jusqu'à obtenir un liquide homogène. Servez le shake glacé.

Shake à la vanille

- ¼ l de lait
- 250 g de glace à la vanille
- 125 ml de glaçons
- 1 ½ c-à-c de sucre

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Remplissez le reste d'ingrédients dans le mixeur. Mixez sur niveau 2 jusqu'à obtention d'un liquide uniforme.

Shake au cappuccino

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

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Ajoutez l'expresso, le lait et le sucre. Mixez le tout à niveau 2, jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Pour finir, ajoutez la glace à la vanille et mixez le tout brièvement à niveau 1.

Mix tropical

- 125 ml de jus d'ananas
- 60 ml de jus de papaye
- 50 ml de jus d'orange
- ½ petite boîte de pêches dans leur jus
- 125 ml de glaçons

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 3.

Shake à la nougatine

- ½ l de lait
- 200 g de crème de nougatine
- 1 boule de glace à la vanille
- 50 ml de crème fraîche

Mélangez tous les ingrédients dans le mixeur à niveau 3, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Shake aux carottes

- 300 ml de jus de pomme
- 500 ml de jus de carotte
- 4 c-à-s d'huile (huile de germe de blé ou huile de colza)
- 4 c-à-s de jus de citron
- Gingembre en poudre
- Poivre

Mettez le jus de pomme, l'huile et le jus de citron dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 2. Ajoutez ensuite le jus de carottes et mélangez bien le tout à niveau 2. Relevez ensuite le shake à la poudre de gingembre et au poivre.

Mix de cassis

- 2 c-à-c de miel
- 2 bananes
- ¼ l de petit-lait
- ¼ l de jus de cassis (noir)

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 3.

Shake Hawaïi

- 4 bananes
- ¼ l de jus d'ananas
- ½ l de lait
- 2 c-à-s de miel
- ¼ l de rhum

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

Mix fruité ananas-fraise

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

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Lavez les fraises et retirez les morceaux verts. Réduisez-les en purée à niveau 2. Ajoutez ensuite les autres ingrédients et mélangez le tout à niveau 1.

Soupe froide andalouse (gazpacho)

- ½ concombre
- 1 tomate charnue
- 1 poivron vert
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- ½ petit pain blanc
- ½ c-à-c de sel
- 1 c-à-c de vinaigre de vin rouge
- 1 c-à-s d'huile d'olive

Coupez les légumes en morceaux d'env. 2 cm. Mettez tout d'abord les tomates, puis les concombres dans le mixeur. Réduisez-les en purée à niveau 3. Ajoutez les autres ingrédients et réduisez-les en purée/mélangez le tout à niveau 3, jusqu'à obtenir une soupe homogène. Servez le tout avec du pain.

REMARQUE

- ▶ Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles.


REMARQUE

- ▶ En cas d'intolérance au lactose, nous vous recommandons d'utiliser du lait sans lactose. Toutefois, n'oubliez pas que le lait sans lactose est un peu plus sucré.

Nettoyage

RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

Avant de nettoyer le batteur-mélangeur et ses pièces :

- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit éteint et que la fiche secteur soit débranchée.
-  Veillez à ne pas immerger le bloc moteur **7**, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide. Vous risquez un choc électrique susceptible de provoquer un accident mortel et d'endommager l'appareil.
- ▶ N'ouvrez jamais le capot de l'appareil. Vous risquez autrement un choc électrique potentiellement mortel.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne démontez jamais les lames **4** et ne manipulez jamais l'intérieur du bol mixeur **3**. Les lames **4** sont extrêmement tranchantes !

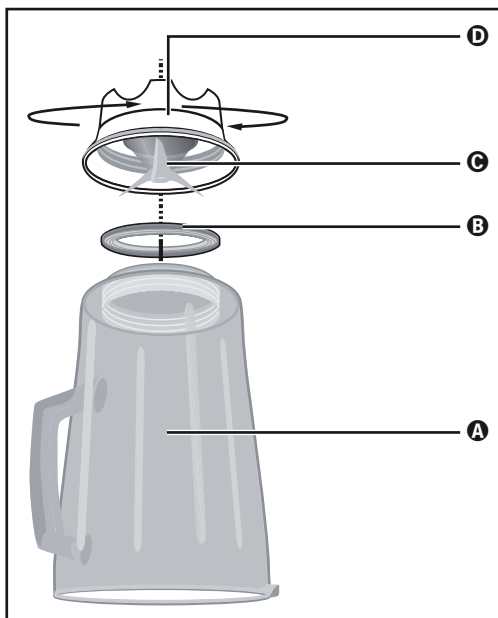
ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produit solvant ou récurant pour les surfaces en plastique afin de ne pas les endommager.

Nettoyage du bol mixeur

- Nettoyez le bol mixeur **3** uniquement avec une brosse vaisselle manche long afin de ne pas vous blesser sur les lames **4**.
- En cas de saletés fortement incrustées, vous pouvez laver le bol mixeur **3** au lave-vaisselle. Démontez toujours le bol mixeur **3**, comme indiqué ci-après.
- Nettoyez le couvercle **2** et le bouchon doseur **1** au lave-vaisselle ou avec la vaisselle normale.
Si vous nettoyez le batteur-mélangeur juste après utilisation, vous obtenez un nettoyage hygiénique généralement suffisant avec l'alternative suivante : Remplissez le bol mixeur **3** avec 750 ml d'eau et ajoutez quelques gouttes de détergent doux. Refermez le couvercle **2** et placez le bol mixeur **3** sur le bloc moteur **7**. Insérez la fiche secteur dans la prise secteur et actionnez plusieurs fois le mode Ice Crush/Clean, afin que les lames **4** brassent l'eau à régime maximal. Rincez ensuite le bol mixeur **3** avec beaucoup d'eau claire, afin d'éliminer tous les restes de détergent.

- Si vous n'arrivez pas à enlever les saletés, retirez de la pièce en verre du bol mixeur ❸ la pièce en plastique sous le bol mixeur ❸ avec les lames ❹ :



- ❶ Pièce en verre
- ❷ Joint d'étanchéité
- ❸ Lames
- ❹ Pièce en plastique

- 1) Déposez le bol mixeur ❸ du bloc moteur ❶.
- 2) Tourner la pièce en plastique ❹ du bol mixeur ❸ dans le sens antihoraire, en vérifiant qu'elle se détache de la pièce en verre ❶ du bol mixeur ❸.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Manipulez les lames ❸ avec précaution. Elles sont très tranchantes. Risque de blessures !

- 3) Nettoyez soigneusement les pièces à l'eau additionnée de produit à vaisselle doux ou au lave-vaisselle.
- 4) Remplacez la pièce en plastique ❹ du bol mixeur ❸ sur la pièce en verre ❶ du bol mixeur ❸. Veillez à mettre en place correctement le joint d'étanchéité ❷.

Nettoyage du bloc moteur

- 1) Utilisez un chiffon sec ou légèrement humidifié pour nettoyer les surfaces en plastique.
- 2) Vérifiez après chaque nettoyage que le contacteur du bol mixeur **3** n'est pas bloqué par des résidus alimentaires. Si vous ne pouvez pas retirer les morceaux bloqués à l'aide d'un coin de feuille de papier, adressez-vous au service après-vente. N'utilisez pas d'objet dur qui risquerait d'endommager le contacteur.
- 3) Éliminez les saletés éventuellement présentes sous le bloc moteur **7** en utilisant exclusivement un chiffon sec ou un pinceau anti-poussières. Assurez-vous que rien ne pénètre dans l'appareil à travers les ouvertures d'aération.

Après nettoyage

Faites bien sécher toutes les pièces avant de remonter le batteur-mélangeur et de le réutiliser.

Rangement de l'appareil

- 1) Si vous laissez l'appareil inutilisé pendant une durée prolongée, nettoyez-le soigneusement (voir chapitre «Nettoyage»).
- 2) Enroulez le cordon d'alimentation **6** autour de l'enroulement du cordon d'alimentation **8** sur le bas du bloc-moteur **7**.
- 3) Rangez le batteur-mélangeur dans un endroit sec et frais.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement que vous pouvez éliminer auprès des points de recyclage locaux.



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 281321

Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Inhoudsopgave

Inleiding	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Inhoud van de verpakking	50
Apparaatbeschrijving	51
Technische gegevens	51
Veiligheidsvoorschriften	51
Uitpakken	54
Plaatsen	54
Bediening	54
Mix-opzetstuk vullen en bevestigen	55
Snelheid kiezen	55
Vullen tijdens bedrijf	55
Mix-opzetstuk afnemen	56
Nuttige tips	56
Recepten	57
Bananenshake	57
Vanilleshake	57
Cappuccinoshake	57
Tropical-mix	57
Noten-nougat-shake	58
Wortelshake	58
Zwarte bessen-mix	58
Hawaii-shake	58
Fruitage ananas-aardbei-mix	59
Andalusische koude soep (Gazpacho)	59
Reinigen	60
Mix-opzetstuk reinigen	60
Motorblok reinigen	62
Na het reinigen	62
Opbergen	62
Milieurichtlijnen	62
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	63
Service	64
Importeur	64

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het apparaat is bestemd voor ...

- het mengen, pureren en roeren van levensmiddelen, evenals het fijnhakken van ijsklontjes (zog. "crushen"),
- uitsluitend in hoeveelheden in het huishouden gebruikelijk en alleen voor privé huishoudelijk gebruik in droge ruimtes.

Het apparaat is niet bestemd voor ...

- het fijnhakken van harde soorten levensmiddelen, zoals bijv. noten, pitten, grote korrels of stelen,
- het verwerken van materialen die geen levensmiddelen zijn,
- het gebruik voor bedrijfsmatige en industriële doeleinden,
- het gebruik in een vochtige omgeving of in de openlucht,
- de verwerking van hete/kokende vloeistoffen.

Gebruikt u alleen de accessoires en reserveonderdelen die voor dit apparaat bestemd zijn. Andere onderdelen zijn mogelijk niet voldoende geschikt of veilig!

Inhoud van de verpakking


Controleer de levering na het uitpakken op volledigheid. De inhoud van het pakket bestaat uit:

- Motorblok, met netsnoer en netstekker
- Mix-opzetstuk met vast gemonteerde snijmesses
- Deksel
- Vuldop
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Vuldop
- 2 Deksel
- 3 Mix-opzetstuk
- 4 Snijmes
- 5 Schakelaar
- 6 Netsnoer
- 7 Motorblok
- 8 Kabelspoel
- 9 Schaalverdeling

Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	550 watt
Max. vulhoeveelheid	1,75 l
Beveiligingsklasse	II/□
KB-tijd	3 minuten
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Vergewis u ervan dat het motorblok, het netsnoer of de netstekker nooit ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend in droge ruimtes, nooit in de openlucht of in een vochtige omgeving.
- ▶ Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- ▶ Laat beschadigde netsnoeren of netstekkers onmiddellijk door deskundig personeel of de klantenservice vervangen, om gevaar te voorkomen.

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- ▶ Controleer het apparaat vóór ieder gebruik op perfecte toestand. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het zichtbaar schade heeft aan het motorblok of het glazen mix-opzetstuk.
- ▶ Haal meteen de stekker uit het stopcontact als u ongebruikelijke geluiden of geuren waarneemt, of bij een evidente storing.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Grijp nooit in het mix-opzetstuk, vooral niet tijdens het bedrijf. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Het deksel niet openen terwijl het apparaat in bedrijf is. Anders kunnen levensmiddelen op hoge snelheid eruit vliegen!
- ▶ Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het snel draaiende mes aanraken!
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking, om bij gevaar meteen te kunnen reageren.
- ▶ Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Ga voorzichtig om met het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij het legen van de kom. De messen zijn zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de netstekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het bedrijf bewegen.
- ▶ Gebruik het mix-opzetstuk uitsluitend met het meegeleverde motorblok.
- ▶ Vergewis u ervan dat de mixer uitgeschakeld is voordat u het mix-opzetstuk van het motorblok afhaalt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet daar waar rechtstreeks zonlicht is of inwerking van warmte door andere apparaten.
- ▶ Nooit het mix-opzetstuk vullen met kokende vloeistoffen! Laat deze eerst afkoelen tot handwarme temperatuur. Anders kan het apparaat oververhit raken en ook kan het glas van het mix-opzetstuk springen!
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand, d.w.z. zonder ingrediënten in het mix-opzetstuk.

Uitpakken

- Verwijder alle delen van de verpakking of de beschermfolie van het apparaat. Bewaar de verpakking, zodat u het apparaat kunt bewaren of kunt opsturen, bijv. in geval van reparatie.
- Voordat u het apparaat gebruikt, dient u zich ervan te vergewissen dat het apparaat niet beschadigd is, evenmin als het netsnoer met netstekker en alle accessoires en apparaatdelen.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik van de standmixer (zie "Reinigen").

Plaatsen

Als u alle delen hebt schoongemaakt, zoals onder "Reinigen" beschreven:

- Plaats het apparaat zo, ...
 - dat het netsnoer **6** door de uitsparing aan de achterzijde geleid wordt,
 - dat de netstekker direct binnen bereik is, zodat deze in geval van gevaar uit het stopcontact gehaald kan worden,
 - dat het stabiel staat en niet kan wegglijden, zodat de zuignappen houvast hebben en het apparaat in geval van trillingen niet omvalt,
 - dat het netsnoer **6** niet in de werkomgeving komt en doordat er per ongeluk aan getrokken wordt het apparaat kan doen omvallen.

Bediening

WAARSCHUWING!

- ▶ De motor gaat uit zodra het mix-opzetstuk **3** van het motorblok **7** afgehaald wordt. Mogelijk wordt dan over het hoofd gezien dat de machine nog altijd ingeschakeld is. De motor start opnieuw zodra het mix-opzetstuk **3** wordt bevestigd:

Daarom:

Doe de netstekker pas in het stopcontact als u klaar bent met het vullen van het mix-opzetstuk **3** en dit gesloten is bevestigd.

- Vergewis u er vóór het bevestigen van dat het apparaat uitgeschakeld is of dat de netstekker uit het stopcontact is gehaald.
- Schakel het apparaat eerst uit, haal de netstekker uit het stopcontact en wacht op stilstand van de motor, voordat u het mix-opzetstuk **3** afneemt.

Mix-opzetstuk vullen en bevestigen

- 1) Haal het mix-opzetstuk **3** van het motorblok **7** en verwijder het deksel **2**.
- 2) Vul het mix-opzetstuk **3** en druk het deksel **2** vervolgens weer vast op het mix-opzetstuk **3**. Let erop dat ook de schenktuit aan het mix-opzetstuk **3** gesloten is.
- 3) Steek de vuldop **1** in de opening in het deksel en draai deze met de zijzers van de klok mee dicht.
- 4) Zet het gevulde en gesloten mix-opzetstuk **3** op het motorblok **7**. Draai het mix-opzetstuk **3** licht, totdat u dit naar beneden kunt drukken. Alleen als het mix-opzetstuk **3** er correct is opgezet, kan de motor starten.

Snelheid kiezen

Als het mix-opzetstuk **3** gevuld is en volledig gesloten op het motorblok **7** staat, kunt u het apparaat inschakelen.

Zet de schakelaar **5** op ...

■ Stand 1-3

voor vloeibare of matig vaste levensmiddelen, om te mengen, pureren of roeren

■ Stand 3-5

voor vastere levensmiddelen of om klein te hakken

■ Stand Ice Crush/Clean

voor kort, krachtig impulsbedrijf, bijv. om ijsklontjes te crushen of om te reinigen. De schakelaar **5** blijft in deze stand niet staan, om de motor niet te overbelasten. Houd de schakelaar **5** daarom maar kort in deze stand.

OPMERKING

- ▶ Vul het mix-opzetstuk **3** met maximaal 180 g ijsklontjes. Anders maakt het apparaat de ijsklontjes niet optimaal klein.

Vullen tijdens bedrijf

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Indien u tijdens het bedrijf iets wilt vullen, mag u hiervoor alleen de vuldop **1** die hiervoor bestemd is openen.
- ▶ Open in geen geval het deksel **2**. Levensmiddelen kunnen er op hoge snelheid uitvliegen!
- ▶ Zet nooit bestek of dergelijke in het mix-opzetstuk **3** wanneer het apparaat in bedrijf is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het snel draaiende snijmes **4** aanraken!

Om tijdens het bedrijf iets te kunnen vullen, ...

- 1) Draait u de vuldop ❶ tegen de wijzers van de klok in open en haalt u deze eraf.
- 2) Vul met de ingrediënten.
- 3) Vervolgens steekt u de vuldop ❶ weer in de opening in het deksel en draait u deze met de wijzers van de klok mee dicht.

Mix-opzetstuk afnemen

Als de bewerking van de gevulde levensmiddelen is beëindigd:

- 1) Zet u altijd eerst de schakelaar ❺ op de Uit-stand ("OFF") en haalt u de netstekker uit het stopcontact.
- 2) Wacht u totdat de motor stilstaat, voordat u het mix-opzetstuk ❸ recht naar boven toe eraf tilt. Het mix-opzetstuk ❸ hoeft daarbij niet gedraaid te worden.

Nuttige tips

- Om bij het pureren van stevige ingrediënten tot het beste resultaat te komen, doet u beetje bij beetje kleine porties in het mix-opzetstuk ❸, in plaats van in één keer een grotere hoeveelheid te vullen.
- Als u stevige ingrediënten verwerkt, snijdt u deze in kleine stukken (2 - 3 cm).
- Bij het mixen van vloeibare ingrediënten begint u eerst met een kleine hoeveelheid vloeistof. Giet daarna stukje bij beetje meer vloeistof door de dekselopening.
- Als u tijdens het bedrijf uw hand op de gesloten blender legt, kunt u het apparaat zo goed stabiliseren.
- Om stevige of zeer stroperige levensmiddelen te roeren, kan het nuttig zijn om de stand Ice Crush/Clean te gebruiken teneinde te voorkomen dat het snijmes ❷ vast komt te zitten.

OPMERKING

- Het apparaat niet gebruiken om de korrels van keukenzout, geraffineerde suiker of basterdsuiker fijner te maken. Bijvoorbeeld om poedersuiker te maken.

Recepten

Bananenshake

- 2 bananen
- ca. 2 eetlepels suiker
(naar gelang rijpheid van de bananen en persoonlijke smaak)
- ½ liter melk
- 1 scheutje citroensap

Pel de bananen en pureer deze op stand 2. Voeg de melk beetje bij beetje toe, dan de suiker en het citroensap. Mix alles zo lang, totdat een gelijkmatige vloeistof ontstaat. Serveer de shake ijskoud.

Vanilleshake

- ¼ liter melk
- 250 g vanille-ijs
- 125 ml ijsklontjes
- 1 ½ theelepels suiker

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

Cappuccinoshake

- 65 ml koude espresso (of heel sterke koffie)
- 65 ml melk
- 15 g suiker
- 65 ml vanille-ijs
- 100 ml ijsklontjes gecrushed

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Doe de espresso, de melk en de suiker erbij. Mix alles op stand 2, totdat de suiker is opgelost. Voeg tot slot het vanille-ijs toe en mix alles kort door elkaar op stand 1.

Tropical-mix

- 125 ml ananassap
- 60 ml papayasap
- 50 ml sinaasappelsap
- ½ klein blikje perzikken op sap
- 125 ml ijsklontjes

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

Noten-nougat-shake

- ½ liter melk
- 200 g noten-nougat-pasta
- 1 bolletje vanille-ijs
- 50 ml room

Meng alle ingrediënten in de mixer op stand 3, totdat alles gelijkmatig is gemengd.

Wortelshake

- 300 ml appelsap
- 500 ml wortelsap
- 4 eetlepels olie (tarwekiemolie of koolzaadolie)
- 4 eetlepels citroensap
- gemberpoeder
- peper

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

Zwarte bessen-mix

- 2 theelepels honing
- 2 bananen
- ¼ liter karnemelk
- ¼ liter bessensap (zwart)

Doe alle ingrediënten in de mixer en meng alles door elkaar op stand 3.

Hawaii-shake

- 4 bananen
- ¼ liter ananassap
- ½ liter melk
- 2 EL honing
- ¼ liter rum

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

Fruitige ananas-aardbei-mix

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

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Was de aardbeien en verwijder het groen. Pureer ze op stand 2. Voeg dan de overige ingrediënten toe en mix alles op stand 1.

Andalusische koude soep (Gazpacho)

- ½ komkommer
- 1 vleestomaat
- 1 groene paprika
- ½ ui
- 1 knoflookteen
- ½ wit broodje
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel rode wijnazijn
- 1 eetlepel olijfolie

Snijd de groente in ca. 2 cm grote stukken. Doe eerst de tomaten en daarna de komkommer in de mixer. Pureer deze op stand 3. Voeg de overige ingrediënten toe en pureer/meng alles op stand 3, totdat een gelijkmatige soep ontstaat. Serveer het geheel met brood.

OPMERKING

- ▶ Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggeraties aan met uw persoonlijke bevindingen.

OPMERKING

- ▶ In geval van lactose-intolerantie adviseren wij u lactosevrije melk te gebruiken. Houd er echter rekening mee dat lactosevrije melk iets zoeter is.

Reinigen

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

Alvorens de blender en de accessoires te reinigen:

- ▶ Vergewis u ervan dat het apparaat uitgeschakeld is en dat de netstekker uit het stopcontact is gehaald.



Het motorblok **7** mag in geen geval in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Nooit de snijmesses **4** demonteren en ook nooit in het mix-opzetstuk **3** grijpen. De snijmesses **4** zijn extreem scherp!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen voor de kunststofoppervlakken, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.

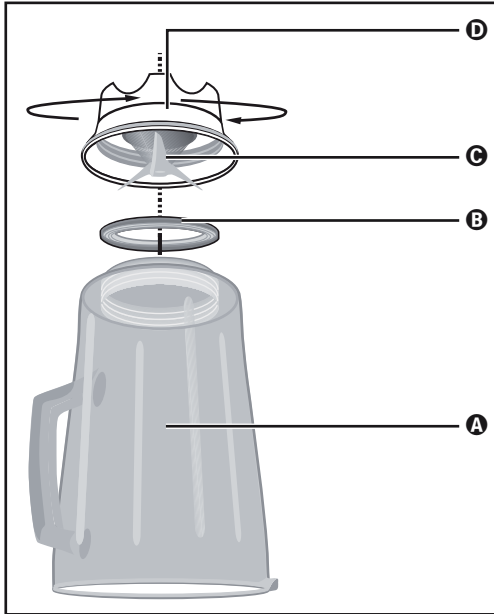
Mix-opzetstuk reinigen

- Reinig het mix-opzetstuk **3** alleen met een afwasborstel met een lange steel, zodat u zich niet aan de snijmesses **4** kunt verwonden.
- In geval van hardnekkige vervuiling kunt u het mix-opzetstuk **3** ook in de afwasmachine reinigen. Demonteer het mix-opzetstuk **3** daarvoor altijd, zoals later beschreven.
- Reinig het deksel **2** en de vuldop **1** in de afwasmachine of tijdens het gebruikelijke afwassen.

Als u de blender direct na gebruik reinigt, verkrijgt u veelal voldoende hygiënische reiniging door de volgende alternatieven:

Vul het mix-opzetstuk **3** met 750 ml water en doe er een paar druppels mild afwasmiddel bij. Sluit het deksel **2** en zet het mix-opzetstuk **3** op het motorblok **7**. Steek de stekker in het stopcontact en activeer een paar keer de Ice Crush/Clean-stand, zodat het snijmes **4** op maximaal toerental door het water draait. Spoel het mix-opzetstuk **3** daarna met veel helder water om, zodat alle restanten van afwasmiddel worden verwijderd.

- Indien de vervuiling niet opgelost wordt, kunt u het onderste plastic gedeelte van het mix-opzetstuk **3** met de snijmesses **4** ontkoppelen van het glazen gedeelte **3**:



- A** Glazen gedeelte
- B** Sluistring
- C** Messen
- D** Plastic gedeelte

- 1) Haal het mix-opzetstuk **3** van het motorblok **7** af.
- 2) Draai het plastic gedeelte **D** van het mix-opzetstuk **3** tegen de wijzers van de klok in, zodat het van het glazen gedeelte **A** van het mix-opzetstuk **3** losgemaakt kan worden.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Ga voorzichtig te werk met de messen **C**. Deze zijn erg scherp. Letselgevaar!

- 3) Reinig beide delen in een milde oplossing van water en zeep, of in de afwasmachine.
- 4) Zet het plastic gedeelte **D** van het mix-opzetstuk **3** weer op het glazen gedeelte **A** van het mix-opzetstuk **3**. Let erop dat de sluitring **B** is aangebracht.

Motorblok reinigen

- 1) Gebruik een droge, hooguit licht bevochtigde doek om de oppervlakken van kunststof schoon te maken.
- 2) Controleer bij iedere reiniging of de contactschakelaar in de opname van het mix-opzetstuk **3** niet door resten van vervuiling geblokkeerd is. Indien u mogelijke blokkeringen niet kunt oplossen met de punt van een blad papier, neemt u contact op met de klantenservice. Gebruik in geen geval een hard voorwerp, omdat de contactschakelaar daardoor beschadigd kan raken.
- 3) Verwijder mogelijke vervuilingen aan de onderzijde van het motorblok **7** alleen met een droge doek of met een stoffwastje. Let erop dat niets door de ventilatieopeningen in het apparaat kan komen.

Na het reinigen

Laat alle delen weer goed drogen alvorens de blender weer in elkaar te zetten en te gebruiken.

Opbergen

- 1) Mocht u de blender langere tijd niet meer gebruiken, reinig deze dan grondig (zie hoofdstuk "Reinigen").
- 2) Wikkel het netsnoer **6** om de kabelspoel **8** op de voet van het motorblok **7**.
- 3) Bewaar de blender op een koele, droge plaats.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



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

Service

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

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

IAN 281321

Importeur

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	66
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	66
Lieferumfang	66
Gerätebeschreibung	67
Technische Daten	67
Sicherheitshinweise	67
Auspacken	70
Aufstellen	70
Bedienen	70
Mixaufsatz befüllen und montieren	71
Geschwindigkeitsstufe wählen	71
Einfüllen im Betrieb	71
Mixaufsatz abnehmen	72
Nützliche Hinweise	72
Rezepte	73
Bananen-Shake	73
Vanille-Shake	73
Cappuccino-Shake	73
Tropical-Mix	73
Nuss-Nougat-Shake	74
Möhren-Shake	74
Johannisbeer-Mix	74
Hawaii-Shake	74
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	75
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	75
Reinigen	76
Mixaufsatz reinigen	76
Motorblock reinigen	78
Nach dem Reinigen	78
Aufbewahren	78
Entsorgung	78
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	79
Service	80
Importeur	80

Einleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich bestimmt für ...

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für ...

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

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

Lieferumfang


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

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

Gerätebeschreibung

- ❶ Dosierkappe
- ❷ Deckel
- ❸ Mixaufsatz
- ❹ Schneidmesser
- ❺ Schalter
- ❻ Netzkabel
- ❼ Motorblock
- ❽ Kabelaufwicklung
- ❾ Skala

Technische Daten

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

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere an dem Motorblock oder gläsernen Mixaufsatz.
- ▶ Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls können Lebensmitteleile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!
- ▶ Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Messer berühren!
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinander nehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt 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 Gerät spielen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät. Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.
- ▶ Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Auspacken

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

Aufstellen

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

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

Bedienen

WARNUNG!

- ▶ Der Motor schaltet sich aus, sobald der Mixaufsatz **3** vom Motorblock **7** entfernt wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz **3** montiert wird:
Deshalb:
 - Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz **3** fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
 - Schalten Sie erst aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** abnehmen.

Mixaufsatz befüllen und montieren

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

Geschwindigkeitsstufe wählen

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

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

- **Stufe 1-3**
für flüssige oder mittelfeste Lebensmittel, zum Mischen, Pürieren und Rühren
- **Stufe 3-5**
für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern
- **Stufe Ice Crush/Clean**
für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, z. B. zum Crushen von Eiswürfeln oder zur Reinigung. Der Schalter **5** rastet in dieser Stellung nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Schalter **5** deshalb nur kurz in dieser Stellung.

HINWEIS

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

Einfüllen im Betrieb

WARNUNG!

- ▶ Wenn Sie bei laufendem Betrieb etwas einfüllen möchten, dürfen Sie ausschließlich die dafür eigens vorgesehene Dosierkappe **1** öffnen.
- ▶ Öffnen Sie keinesfalls den Deckel **2**. Es können Lebensmittelteile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!
- ▶ Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz **3**, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Schneidmesser **4** berühren!

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

- 1) Drehen Sie die Dosierkappe ❶ entgegen dem Uhrzeigersinn auf und nehmen diese heraus.
- 2) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 3) Anschließend stecken Sie die Dosierkappe ❶ wieder in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

- 1) Stellen Sie immer erst den Schalter ❺ in Aus-Stellung („OFF“) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Warten Sie erst den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz ❸ gerade nach oben herausheben. Der Mixaufsatz ❸ braucht dabei nicht gedreht zu werden.

Nützliche Hinweise

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

HINWEIS

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

Rezepte

Bananen-Shake

- 2 Bananen
- ca. 2 Esslöffel Zucker
(je nach Reifegrad der Bananen und persönlichem Geschmack)
- ½ Liter Milch
- 1 Spritzer Zitronensaft

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

Vanille-Shake

- ¼ Liter Milch
- 250 g Vanilleeis
- 125 ml Eiswürfel
- 1 ½ Teelöffel Zucker

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

Cappuccino-Shake

- 65 ml kalten Espresso (oder sehr starken Kaffee)
- 65 ml Milch
- 15 g Zucker
- 65 ml Vanilleeis
- 100 ml gecrushte Eiswürfel

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

Tropical-Mix

- 125 ml Ananassaft
- 60 ml Papayasaft
- 50 ml Orangensaft
- ½ kleine Dose Pfirsiche mit Saft
- 125 ml Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mischen Sie alles auf Stufe 3 durch.

Nuss-Nougat-Shake

- ½ Liter Milch
- 200 g Nuss-Nougat-Creme
- 1 Kugel Vanilleeis
- 50 ml Sahne

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

Möhren-Shake

- 300 ml Apfelsaft
- 500 ml Möhrensaft
- 4 Esslöffel Öl (Weizenkeim- oder Rapsöl)
- 4 Esslöffel Zitronensaft
- Ingwerpulver
- Pfeffer

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

Johannisbeer-Mix

- 2 Teelöffel Honig
- 2 Bananen
- ¼ Liter Buttermilch
- ¼ Liter Johannisbeersaft (schwarz)

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

Hawaii-Shake

- 4 Bananen
- ¼ Liter Ananassaft
- ½ Liter Milch
- 2 EL Honig
- ¼ Liter Rum

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

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

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

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

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

- ½ Gurke
- 1 Fleischtomate
- 1 Grüne Paprika
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ weißes Brötchen
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Rotweinessig
- 1 Esslöffel Olivenöl

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

HINWEIS

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


HINWEIS

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
-  Auf keinen Fall darf der Motorblock **7** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Demontieren Sie niemals das Schneidmesser **4** und greifen Sie auch niemals in den Mixaufsatz **3**. Das Schneidmesser **4** ist extrem scharf!

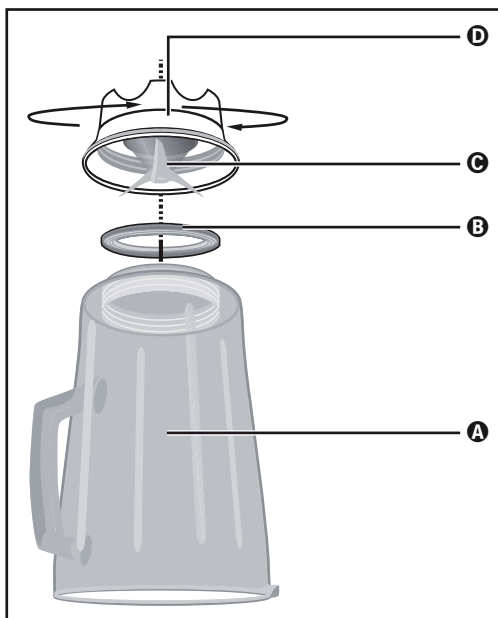
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Mixaufsatz reinigen

- Reinigen Sie den Mixaufsatz **3** nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht am Schneidmesser **4** verletzen können.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung können Sie den Mixaufsatz **3** auch in der Spülmaschine reinigen lassen. Demontieren Sie dafür immer den Mixaufsatz **3**, wie später beschrieben.
- Reinigen Sie den Deckel **2** und die Dosierkappe **1** in der Spülmaschine oder beim normalen Geschirrspülen.
Wenn Sie direkt nach der Benutzung den Standmixer reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung durch folgende Alternative:
Füllen Sie den Mixaufsatz **3** mit 750 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen Sie den Deckel **2** und setzen Sie den Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **7**. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal den Ice Crush/Clean-Betrieb, so dass das Schneidmesser **4** mit maximaler Drehzahl durch das Wasser pflügt. Spülen Sie danach den Mixaufsatz **3** mit viel klarem Wasser aus, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

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



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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Motorblock reinigen

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

Nach dem Reinigen

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

Aufbewahren

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

Entsorgung



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

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



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 281321

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

10/2016 · Ident.-No.: SSM550D1-102016-1

IAN 281321