

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



STANDMIXER SSM 550 D1

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

IT CH

FRULLATORE

Istruzioni per l'uso

FR CH

BLENDER

Mode d'emploi

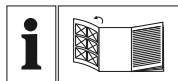
GB

BLENDER

Operating instructions

IAN 281321

DE AT CH



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.

FR CH

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

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	17
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33
GB	Operating instructions	Page	49



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	3
Auspacken	6
Aufstellen	6
Bedienen	6
Mixaufsatz befüllen und montieren	7
Geschwindigkeitsstufe wählen	7
Einfüllen im Betrieb	7
Mixaufsatz abnehmen	8
Nützliche Hinweise	8
Rezepte	9
Bananen-Shake	9
Vanille-Shake	9
Cappuccino-Shake	9
Tropical-Mix	9
Nuss-Nougat-Shake	10
Möhren-Shake	10
Johannisbeer-Mix	10
Hawaii-Shake	10
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	11
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	11
Reinigen	12
Mixaufsatz reinigen	12
Motorblock reinigen	14
Nach dem Reinigen	14
Aufbewahren	14
Entsorgung	14
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	15
Service	16
Importeur	16

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 hitzeerzeugender Geräte.
- ▶ Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten oder sehr heiße Lebensmittel in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst auf hand-warme 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!

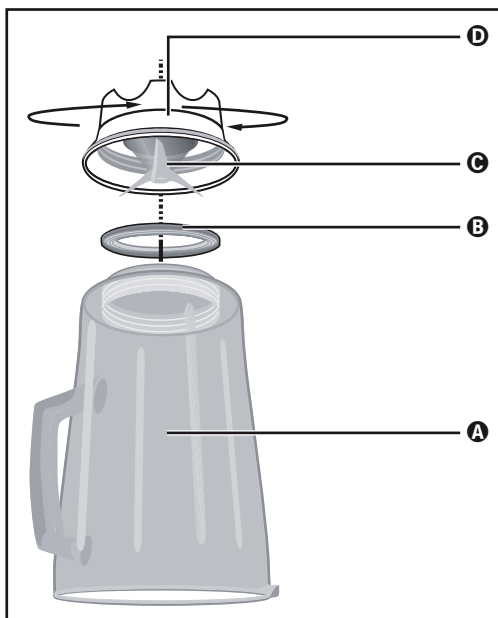
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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

Sommaire

Introduction	18
Usage en bonne et due forme	18
Accessoires fournis	18
Description de l'appareil	19
Caractéristiques techniques	19
Instructions relatives à la sécurité	19
Déballage	22
Installation	22
Utilisation	22
Remplir et monter le bol mixeur	23
Sélectionner le niveau de vitesse	23
Remplissage en marche	23
Déposer le bol mixeur	24
Remarques utiles	24
Recettes	25
Shake à la banane	25
Shake à la vanille	25
Shake au cappuccino	25
Mix tropical	25
Shake à la nougatine	26
Shake aux carottes	26
Mix de cassis	26
Shake Hawaïi	26
Mix fruité ananas-fraise	27
Soupe froide andalouse (gazpacho)	27
Nettoyage	28
Nettoyage du bol mixeur	28
Nettoyage du bloc moteur	30
Après nettoyage	30
Rangement de l'appareil	30
Mise au rebut	30
Garantie de Kompernass Handels GmbH	31
Service après-vente	32
Importateur	32

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 ❹ 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 ❺ 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 ❸ est retiré du bloc moteur ❺. 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 ❸ est monté. Pour éviter cela:
 - Attendez pour brancher la fiche secteur dans la prise que le bol mixeur ❸ 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 ❸.

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 ❹ 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 !

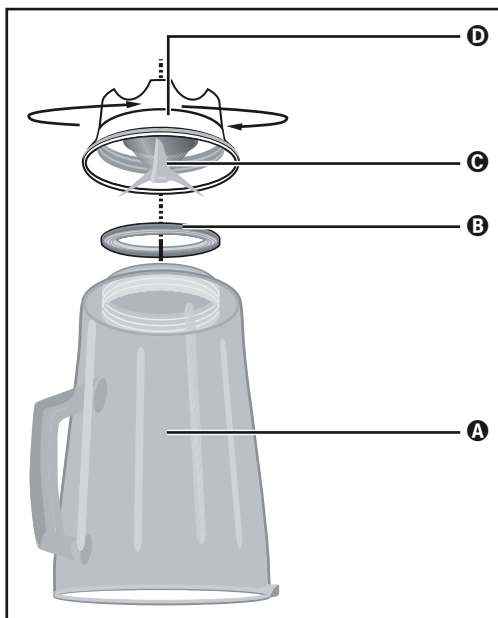
ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ 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: kompernass@lidl.fr

CH

Service Suisse

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	34
Uso conforme	34
Fornitura	34
Descrizione dell'apparecchio	35
Dati tecnici	35
Indicazioni sulla sicurezza	35
Disimballaggio	38
Montaggio	38
Funzionamento	38
Riempimento e montaggio del bicchiere del frullatore	39
Selezione della velocità	39
Riempimento durante il funzionamento	39
Rimozione del bicchiere	40
Indicazioni utili	40
Ricette	41
Frullato di banane	41
Frullato alla vaniglia	41
Frullato al cappuccino	41
Tropical-Mix	41
Frullato alla noce e nougat	42
Frullato alle carotine	42
Mix al ribes	42
Frullato Hawaii	42
Mix alla frutta con ananas e fragole	43
Minestra fredda andalusa (gazpacho)	43
Pulizia	44
Pulizia del bicchiere del frullatore	44
Pulizia del blocco motorino	46
Operazioni successive alla pulizia	46
Conservazione	46
Smaltimento	46
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	47
Assistenza	48
Importatore	48

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati.

In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Uso conforme

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per ...

- miscelare, frullare e agitare alimenti nonché tritare cubetti di ghiaccio (cosiddetto "crushen"),
- quantità esclusivamente ad uso domestico e soltanto per l'impiego domestico privato in ambienti asciutti.

Questo apparecchio non è progettato per ...

- la triturazione di ingredienti duri, ad esempio noci, semi, grani grossi o steli,
- la lavorazione di materiali diversi dai generi alimentari,
- l'impiego a scopo commerciale o industriale,
- l'utilizzo in ambiente umido o all'aperto,
- l'elaborazione di liquidi molto caldi/bollenti.

Impiegare soltanto accessori e ricambi specifici per questo apparecchio.

Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente idonei o sicuri!

Fornitura

Dopo aver aperto la confezione, verificare la completezza della fornitura.

Della dotazione standard fanno parte:

- blocco motorino, con cavo di rete e spina di rete
- bicchiere frullatore, con lame fisse
- coperchio
- coperchio di riempimento
- manuale di istruzioni

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Coperchio di riempimento
- ❷ Coperchio
- ❸ Bicchiere frullatore
- ❹ Lame
- ❺ Interruttore
- ❻ Cavo di rete
- ❼ Blocco motorino
- ❽ Avvolgicavo
- ❾ Bicchiere graduato

Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza nominale	550 Watt
Capacità max. di riempimento	1,75 l
Classe di protezione	II / □
Funzionamento breve in continuo	3 minuti
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Il tempo di funzionamento breve indica il quanto a lungo l'apparecchio può funzionare in continuo senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Alla scadenza del tempo di funzionamento breve l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore a temperatura ambiente.

Indicazioni sulla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Accertarsi che il blocco motore, il cavo di allacciamento alla rete o la spina non vengano immersi in acqua o altri liquidi.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti asciutti, mai all'aperto o in ambiente umido.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o inumidisca durante l'uso. Disporlo in modo tale che non si incastri o si danneggi in altro modo.
- ▶ Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- ▶ Prima dell'uso, controllare sempre che il prodotto sia in condizioni perfette. Non si può utilizzare l'apparecchio nel caso in cui siano riconoscibili dei danni, in particolare al blocco motore o al bicchiere in vetro del mixer.
- ▶ Staccare subito la spina di rete dalla presa se si sente un odore o un rumore insolito o in caso di guasto visibile.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non introdurre mai le mani nel bicchiere del frullatore, in particolar modo con l'apparecchio in funzione. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Non aprire il coperchio durante il funzionamento dell'apparecchio. In caso contrario alcuni pezzi di alimenti potrebbero schizzare fuori ad alta velocità!
- ▶ Non introdurre mai posate od oggetti per mescolare nel bicchiere del frullatore mentre quest'ultimo è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con lame che ruotano a velocità molto elevata!
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ Tenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione, in modo da poter reagire immediatamente in caso di pericolo.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di mancata sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Fare molta attenzione quando si utilizza dell'apparecchio. Le lame sono molto affilate!
- ▶ Procedere con cautela quando si svuota il bicchiere del frullatore! Le lame sono molto affilate!
- ▶ Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio! Le lame sono molto affilate!
- ▶ Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina prima di sostituire l'accessorio o di afferrare dei componenti che durante il funzionamento si muovono.
- ▶ Utilizzare il bicchiere del frullatore solo con il blocco motorino accluso!
- ▶ Badare che il frullatore sia sempre spento prima di sollevare il bicchiere del frullatore dal blocco motorino!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non esporre l'apparecchio all'irradiazione solare o al calore proveniente da altri apparecchi.
- ▶ Non introdurre mai liquidi bollenti nel bicchiere del frullatore! Lasciarli dapprima raffreddare a temperatura ambiente. In caso contrario l'apparecchio può surriscaldarsi e il bicchiere può saltare!
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto, ovvero senza ingredienti nel supporto alimenti.

Disimballaggio

- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio o le pellicole protettive dall'apparecchio. Conservare la confezione per riporre l'apparecchio o per poterlo inviare al centro riparazioni in caso di guasti.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che esso sia in perfette condizioni, inclusi il cavo di rete e relativa spina, nonché tutti gli accessori e componenti.
- Pulire accuratamente tutti i componenti prima del primo impiego del mixer con base. (v. sezione "Pulizia").

Montaggio

Una volta puliti tutti i pezzi, procedere come descritto al paragrafo "Pulizia":

- Montare l'apparecchio in modo tale che ...
 - che il cavo di rete **6** passi attraverso l'apposito intaglio sul retro,
 - la spina di rete sia subito raggiungibile in modo da consentirne l'estrazione dalla presa in caso di pericolo,
 - posizionarlo stabilmente e su un piano antisdrucciolevole, per consentire alle ventose di fare presa e impedire che l'apparecchio si rovesci con l'effetto delle vibrazioni,
 - il cavo di rete **6** non interferisca con la zona di lavoro e si possa far ribaltare l'apparecchio qualora venisse tirato inavvertitamente.

Funzionamento

AVVERTENZA!

- Il motore si spegne non appena il bicchiere del frullatore **3** viene rimosso dal blocco motorino **7**. Non si noterà probabilmente che l'apparecchio è ancora acceso. Il motore si avvia in modo imprevisto non appena viene montato il bicchiere del frullatore **3**:

Per questo motivo:

- Inserire la spina di rete nella presa soltanto dopo aver montato il bicchiere del frullatore **3** pieno e chiuso.
- Prima del montaggio accertarsi che l'apparecchio sia disinserito o che la spina di rete sia estratta.
- Disinserire dapprima l'apparecchio, estrarre la spina e attendere l'arresto del motore prima di rimuovere il bicchiere del frullatore **3**.

Riempimento e montaggio del bicchiere del frullatore

- 1) Prelevare il bicchiere del frullatore **3** dal blocco motore **7** e rimuovere il coperchio **2**.
- 2) Riempire il bicchiere del frullatore **3** e premere quindi il coperchio **2** nuovamente sull'inserito mixer **3**. Assicurarsi che il beccuccio dell'inserito del mixer **3** sia chiuso.
- 3) Inserire il coperchio di riempimento **1** nell'apertura del coperchio e chiuderlo ruotando in senso orario.
- 4) Posizionare il bicchiere del frullatore **3** pieno e chiuso sul blocco motorino **7**. Ruotare leggermente il bicchiere del frullatore **3** del frullatore finché è possibile premerlo verso il basso. Soltanto quando il bicchiere del frullatore **3** è correttamente posizionato il motorino può avviarsi.

Selezione della velocità

Non appena il bicchiere del frullatore **3** è del tutto pieno, completamente chiuso e ben posizionato sul blocco motorino **7**, è possibile accendere l'apparecchio.

Posizionare l'interruttore **5** su ...

■ Velocità 1-3

per alimenti liquidi o di media solidità, per miscelare, frullare e agitare

■ Velocità 3-5

per alimenti più solidi o per tritare

■ Livello Ice Crush/Clean

per un funzionamento breve a impulsi, ad es. per tritare cubetti di ghiaccio o per la pulizia. Affinché il motore non venga sovraccaricato, l'interruttore **5** non scatta in posizione in questo modo operativo. Per questo motivo si prega di tenere l'interruttore **5** solo brevemente in questa posizione.

AVVISO

- Riempite il bicchiere del frullatore **3** con 180 g di cubetti di ghiaccio al massimo. Altrimenti l'apparecchio non riesce a tritarli in modo ottimale.

Riempimento durante il funzionamento

ATTENZIONE!

- Qualora si voglia riempire l'apparecchio mentre è in funzione, aprire esclusivamente il coperchio di riempimento **1** appositamente previsto.
- Non aprire in nessun caso il coperchio **2**. In caso contrario alcuni alimenti potrebbero schizzare fuori ad alta velocità!
- Non introdurre mai posate o oggetti per mescolare nel bicchiere del frullatore **3** mentre quest'ultimo è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con lame **4** che ruotano a velocità molto elevata!

Per introdurre qualcosa con l'apparecchio in funzione, ...

- 1) Aprire il coperchio di riempimento ❶ in senso antiorario ed estrarlo.
- 2) Compila gli ingredienti.
- 3) Inserire infine di nuovo il coperchio di riempimento ❶ nell'apertura del coperchio e chiuderlo ruotando in senso orario.

Rimozione del bicchiere

Se la lavorazione degli alimenti introdotti è terminata:

- 1) Posizionare sempre l'interruttore ❺ su Off ("OFF") prima di estrarre la spina.
- 2) Attendere prima l'arresto del motorino prima di rimuovere il bicchiere del frullatore ❸ estraendolo dritto verso l'alto. Per staccare il bicchiere del frullatore ❸ non è necessario ruotarlo.

Indicazioni utili

- Per ottenere i migliori risultati di frullatura di ingredienti solidi, aggiungere gli alimenti nel bicchiere del frullatore ❸ un po' alla volta, invece di versare tutto il quantitativo in un'unica soluzione.
- In caso di lavorazione di ingredienti solidi, tagliarli in piccoli pezzi (2-3 cm).
- Nel mescolare ingredienti solidi, partire inizialmente da una piccola quantità di liquido. Continuare quindi a versare progressivamente il liquido tramite l'apertura situata nel coperchio.
- Poggiando la mano sopra il frullatore chiuso durante il funzionamento, lo si stabilizza in modo appropriato.
- Per agitare ingredienti solidi o molto densi, può essere utile impiegare il livello Ice Crush/Clean al fine di impedire un bloccaggio della lama ❹.

AVVISO

- Non utilizzare l'apparecchio per ridurre la granulazione di sale da cucina, zucchero raffinato o zucchero, ad es. per la produzione di zucchero a velo.

Ricette

Frullato di banane

- 2 banane
- Circa 2 cucchiaini di zucchero
(a seconda del grado di maturazione delle banane e dei gusti personali)
- ½ litro di latte
- 1 spruzzata di succo di limone

Sbucciare le banane e ridurle in purea utilizzando il livello 2. Versare il latte un poco alla volta, aggiungere quindi lo zucchero e poi il succo di limone. Mescolare il tutto fino a ottenere un liquido omogeneo. Servire il frullato ghiacciato.

Frullato alla vaniglia

- ¼ litro di latte
- 250 g di gelato alla vaniglia
- 125 ml di cubetti di ghiaccio
- 1 ½ cucchiaini di zucchero

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/ Clean. Versare il resto degli ingredienti nel mixer. Mescolare tutto al livello 2 fino ad ottenere un liquido omogeneo.

Frullato al cappuccino

- 65 ml di espresso freddo (o caffè molto forte)
- 65 ml di latte
- 15 g di zucchero
- 65 ml di gelato alla vaniglia
- 100 ml di cubetti di ghiaccio tritato

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Versare l'espresso, il latte e lo zucchero. Mescolare tutto utilizzando il livello 2 fino a sciogliere lo zucchero. Aggiungere infine il gelato alla vaniglia e mescolare tutto brevemente utilizzando il livello 1.

Tropical-Mix

- 125 ml di succo d'ananas
- 60 ml di succo di papaia
- 50 ml di succo di arancia
- ½ barattolino di pesche con il relativo liquido
- 125 ml di cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Versare tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare tutto al livello 3.

Frullato alla noce e nougat

- ½ litro di latte
- 200 g di crema alla noce e nougat
- 1 pallina di gelato alla vaniglia
- 50 ml di panna

Mescolare tutti gli ingredienti nel mixer al livello 3, fino a ottenere un liquido omogeneo.

Frullato alle carotine

- 300 ml di succo di mela
- 500 ml di succo di carotine
- 4 cucchiaini di olio (olio di germe di grano o di colza)
- 4 cucchiaini da tavola di succo di limone
- Zenzero in polvere
- Pepe

Versare il succo di mela, l'olio e il succo di limone nel mixer e mescolare tutto al livello 2. Aggiungere quindi il succo di carotine e mescolare tutto al livello 2. Insaporire il frullato con lo zenzero in polvere e il pepe.

Mix al ribes

- 2 cucchiaini di miele
- 2 banane
- ¼ di litro di latticello
- ¼ di litro di succo di ribes (nero)

Versare tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare tutto al livello 3.

Frullato Hawaii

- 4 banane
- ¼ di litro di succo di ananas
- ½ litro di latte
- 2 cucchiaini di miele
- ¼ di litro di rum

Sbucciare le banane e ridurle in purea utilizzando il livello 2. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare tutto utilizzando il livello 1.

Mix alla frutta con ananas e fragole

- 250 ml di succo d'ananas
- 200 g di fragole
- 300 ml di succo di mela
- 4 cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Rimuovere i piccioli e lavare le fragole. Sbucciare le banane e ridurle in purea utilizzando il livello 2. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare tutto al livello 1.

Minestra fredda andalusa (gazpacho)

- ¼ cetriolo
- 1 pomodoro da insalata
- 1 peperone verde
- ½ cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- ½ panino bianco
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino da tavola di olio di oliva

Affettare le verdure in pezzi grandi circa 2 cm. Aggiungere prima il pomodoro e poi il cetriolo nel mixer. Ridurre il tutto in purea utilizzando il livello 3. Aggiungere il resto degli ingredienti e ridurre il tutto in purea utilizzando il livello 3 fino a ottenere una minestra omogenea. Servire con il pane.

AVVERTENZA

- Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

AVVERTENZA

- In caso d'intolleranza al lattosio consigliamo l'impiego di latte privo di lattosio. Ricordare comunque che il latte privo di lattosio è un po' meno dolce.

Pulizia

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

Prima di pulire il frullatore e i suoi componenti:

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e la spina sia staccata.
-  Non immergere assolutamente il blocco motorino **7** dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Ciò può comportare pericolo di morte a causa di una scossa elettrica e l'apparecchio può essere danneggiato.
- ▶ Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. Altrimenti si corre pericolo di morte per scossa elettrica.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non smontare mai le lame **4** e non introdurre mai le mani nel bicchiere del frullatore **3**. Le lame **4** sono estremamente affilate!

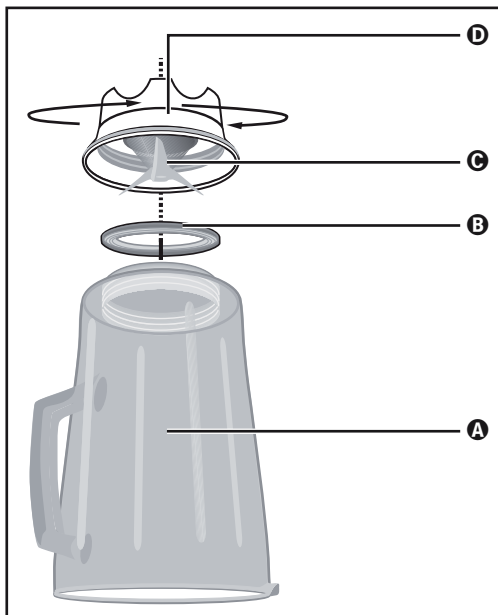
ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare solventi o sostanze abrasive per le superfici in plastica, che altrimenti potrebbero venire danneggiate.

Pulizia del bicchiere del frullatore

- Pulire il bicchiere del frullatore **3** soltanto con uno scovolino con manico lungo in modo tale da non potersi ferire con le lame **4**.
- In caso di sporco ostinato è possibile lavare il bicchiere del frullatore **3** anche nella lavastoviglie. Smontare sempre il bicchiere del frullatore **3** come descritto di seguito.
- Pulire il coperchio **2** e il coperchio di riempimento **1** nella lavastoviglie o durante il normale lavaggio delle stoviglie.
In caso di pulizia del frullatore subito dopo l'impiego, si raggiunge un grado di igiene sufficiente nella maggior parte dei casi attraverso le seguenti alternative:
Riempire il bicchiere del frullatore **3** con 750 ml di acqua e aggiungere qualche goccia di detergente delicato. Chiudere il coperchio **2** e collocare il bicchiere del frullatore **3** sul blocco motore **7**. Inserire la spina nella presa di corrente e azionare un paio di volte la modalità Ice Crush/Clean in modo che le lame **4** ruotino nell'acqua al massimo numero di giri.
Risciacquare quindi il bicchiere del frullatore **3** con abbondante acqua pulita per eliminare tutti i resti di detergente.

- Nel caso in cui lo sporco non si staccasse, è possibile staccare la parte inferiore in plastica del bicchiere del frullatore ❸ con le lame ❹ dalla parte in vetro del bicchiere del frullatore ❸:



- ❶ Parte in vetro
- ❷ Anello di tenuta
- ❸ Lame
- ❹ Parte in plastica

- 1) Rimuovere il bicchiere del frullatore ❸ dal blocco motorino ❶.
- 2) Ruotare la parte in plastica ❹ dell'inserto mixer ❸ in senso antiorario, per staccarlo dalla parte in vetro ❶ dell'inserto mixer ❸.

⚠ **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

► Procedere con cautela con le lame ❸. Sono molto affilate. Pericolo di lesioni!

- 3) Pulire a fondo entrambi i componenti in una delicata liscivia di sapone o nella lavastoviglie.
- 4) Posizionare di nuovo la parte in plastica ❹ del bicchiere del frullatore ❸ sulla parte in vetro ❶ del bicchiere del frullatore ❸. Accertarsi che l'anello di tenuta ❷ sia correttamente posizionato.

Pulizia del blocco motorino

- 1) Utilizzare un panno asciutto o al massimo leggermente inumidito per pulire le superfici di plastica.
- 2) Ad ogni operazione di pulizia controllare che l'interruttore di contatto nell'alloggiamento del bicchiere ❸ non sia bloccato da tracce di sporco. Nel caso in cui non si riescano a rimuovere eventuali blocchi con l'angolo di un foglio di carta, rivolgersi al Servizio assistenza. Non utilizzare in nessun caso un oggetto duro, l'interruttore di contatto potrebbe subire un danno.
- 3) Rimuovere eventuali tracce di sporco sulla parte inferiore del blocco motorino ❶ esclusivamente con un panno asciutto o con un pennello per la polvere. Accertarsi che non possa penetrare nulla nell'apparecchio attraverso le aperture di ventilazione.

Operazioni successive alla pulizia

Far asciugare di nuovo tutti i componenti prima di montare di nuovo e utilizzare il frullatore.

Conservazione

- 1) In caso di prolungato inutilizzo del frullatore, pulirlo accuratamente (v. capitolo "Pulizia").
- 2) Avvolgere il cavo di rete ❹ intorno all'avvolgi-cavo ❺ alla base del blocco motorino ❶.
- 3) Conservare il frullatore in un luogo fresco e asciutto.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.



L'imballaggio è composto di materiali ecocompatibili, che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 281321

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Content

Introduction	50
Intended use	50
Package contents	50
Description of the appliance	51
Technical data	51
Safety instructions	51
Unpacking	54
Setting up	54
Operation	54
Filling and fitting the blender	55
Selecting operating speeds	55
Filling while in use	55
Removing the blender	56
Useful tips	56
Recipes	57
Banana shake	57
Vanilla shake	57
Cappuccino shake	57
Tropical mix	57
Nut nougat shake	58
Carrot shake	58
Blackcurrant mix	58
Hawaii shake	58
Fruity pineapple and strawberry mix	59
Andalusian cold soup (gazpacho)	59
Cleaning	60
Cleaning the blender	60
Cleaning the motor block	62
After cleaning	62
Storage	62
Disposal	62
Kompnass Handels GmbH warranty	63
Service	64
Importer	64

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 ❹ 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 ❹ 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 ❸ is removed from the motor block ❶. 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 ❸ is replaced on it:
Therefore:
 - Do not insert the power plug into the wall socket until the blender ❸ 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 ❸, 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 ❸ 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 ❹.

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

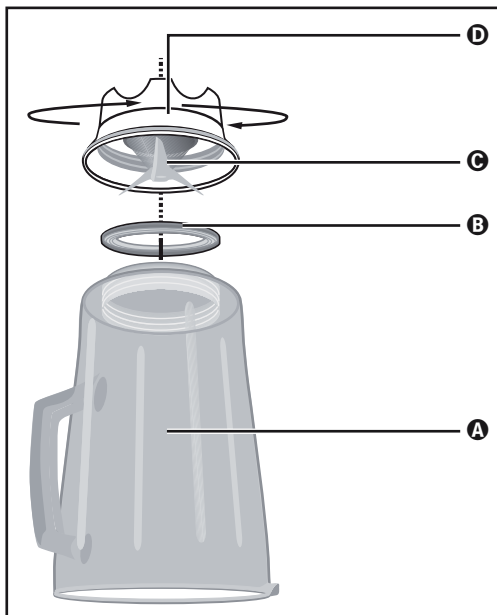
- To prevent injuring yourself on the cutting blades **4**, clean the blender **3** only with a long-handled washing-up brush.
- In a case of stubborn soiling, the blender **3** can also be cleaned in a dishwasher. To do this, always remove the blender **3**, as described later.
- Clean the lid **2**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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Last Information Update:

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

IAN 281321

