

SILVERCREST®



BATIDORA DE VASO SSMC 600 B1

ES

BATIDORA DE VASO

Instrucciones de uso

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

PT

LIQUIDIFICADORA

Manual de instruções

IAN 379528_2110

ES

PT



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

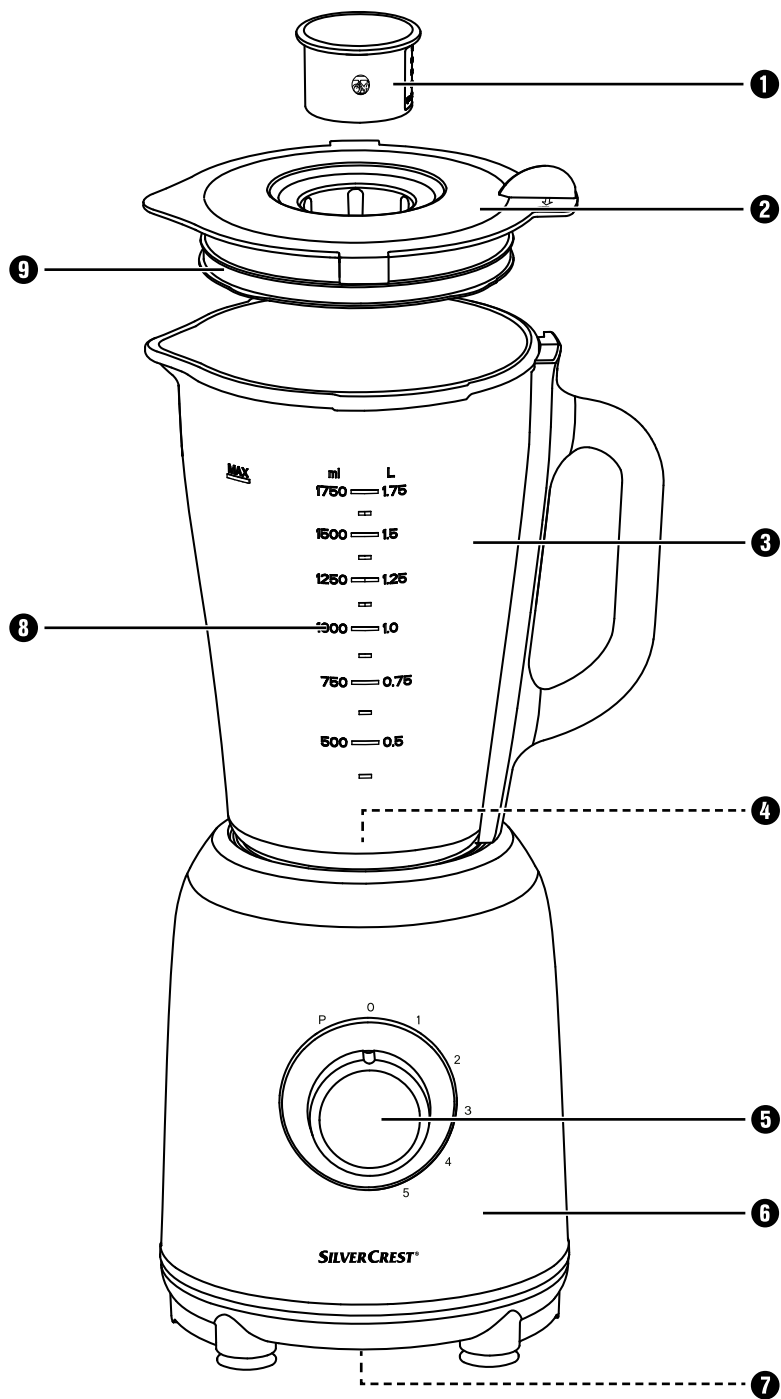
PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Índice

Introducción.....	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro.....	2
Descripción del aparato	3
Características técnicas.....	3
Indicaciones de seguridad	4
Desembalaje	6
Instalación	6
Manejo.....	7
Montaje y llenado del vaso	7
Selección del nivel de velocidad	8
Llenado durante el funcionamiento	9
Desmontaje del vaso	9
Indicaciones útiles.....	9
Recetas.....	10
Batido de plátano	10
Batido de vainilla.....	10
Batido de capuchino	10
Zumo tropical.....	11
Batido de crema de cacao y avellanas.....	11
Batido de zanahoria	11
Batido de grosella	11
Batido hawaiano	11
Zumo de frutas con piña y fresas.....	12
Gazpacho.....	12
Limpieza	13
Limpieza del vaso	13
Limpieza del bloque motor	15
Almacenamiento.....	15
Desecho	16
Garantía de Kompernass Handels GmbH	17
Asistencia técnica	18
Importador.....	18

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para lo siguiente:

- La mezcla, el triturado y el batido de alimentos, así como el picado de cubitos de hielo.
- El procesamiento de las cantidades propias de un entorno doméstico y su uso exclusivo en las estancias secas de viviendas privadas.

Este aparato no está previsto para lo siguiente:

- El picado de hierbas, cebollas y carne y el triturado de alimentos duros, como, p. ej., frutos secos, huesos de frutas, granos de tamaño grande o tallos/pedúnculos de frutas.
- La preparación de mantequillas de frutos secos.
- El procesamiento de materiales que no sean alimentos.
- Su uso para fines comerciales o industriales.
- Su uso en un entorno húmedo o a la intemperie.
- El procesamiento de líquidos calientes/en ebullición.

Utilice exclusivamente los accesorios y recambios previstos para este aparato. Es posible que otros accesorios no sean lo suficientemente aptos o seguros.

Volumen de suministro

Compruebe la integridad del volumen de suministro después de desembalar el producto.

Componentes incluidos en el volumen de suministro:

- Bloque motor con cable de red y enchufe
- Vaso
- Tapa
- Accesorio medidor
- Instrucciones de uso

Descripción del aparato

- ❶ Accesorio medidor
- ❷ Tapa
- ❸ Vaso
- ❹ Cuchilla de corte
- ❺ Interruptor
- ❻ Bloque motor
- ❼ Enrollacables
- ❽ Escala
- ❾ Junta de goma de la tapa

Características técnicas

Tensión nominal	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 - 60 Hz
Potencia nominal	600 W
Capacidad	Aprox. 2,3 litros
Máx. cantidad de llenado	1,75 litros
Clase de aislamiento	II /  (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	3 minutos
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Una vez transcurrida la duración del funcionamiento corto indicada, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado hasta alcanzar la temperatura ambiente.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Asegúrese de que el bloque motor, el cable de red o el enchufe no se sumerjan nunca en agua ni en cualquier otro líquido.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente en lugares secos y cerrados, nunca a la intemperie ni en ambientes húmedos.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Después de usar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagarlo, ya que mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- ▶ Antes de cada uso, compruebe que el aparato se encuentre en perfecto estado. No debe seguir utilizándose el aparato si se aprecian daños, especialmente en el bloque motor o en el vaso.
- ▶ Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica si percibe un ruido o un olor inusual o si se produce un error de funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque nunca la parte interior del vaso, especialmente durante el funcionamiento. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ No abra la tapa cuando el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Para poder reaccionar rápidamente en caso de peligro, no deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- ▶ No introduzca nunca cubiertos ni objetos en el vaso mientras el aparato esté en funcionamiento. ¡Si entran en contacto con la cuchilla mientras gira a alta velocidad, existe un grave peligro de lesiones!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.
- ▶ El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Maneje el aparato con cuidado. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Proceda con cuidado al vaciar el vaso.
¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Tenga cuidado al limpiar el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas móviles.
- ▶ Asegúrese siempre de que la batidora esté desconectada antes de desmontar el vaso del bloque motor.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con el bloque motor suministrado.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato en una zona expuesta a la radiación solar directa ni al calor emitido por los aparatos generadores de calor.
- ▶ No introduzca nunca líquidos en ebullición ni alimentos muy calientes en el vaso. Primero deje que se enfríen hasta alcanzar una temperatura templada.
- ▶ No ponga nunca en marcha el aparato cuando esté vacío; es decir, sin ingredientes en el vaso.

Desembalaje

- Retire todo el material de embalaje o las láminas protectoras del aparato. Conserve el embalaje para poder guardar el aparato de forma que esté protegido o para enviarlo; p. ej., en caso de reparación.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el aparato, el cable de red con enchufe y todos los accesorios y componentes del aparato estén en perfecto estado.
- Limpie cuidadosamente todos los componentes antes de utilizar la batidora de vaso por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

Instalación

Cuando haya limpiado todos los componentes como se describe en el capítulo "Limpieza", proceda de la siguiente manera:

- Coloque el aparato de la siguiente manera:
 - El cable de red debe introducirse en el alojamiento de la parte posterior del aparato.
 - El enchufe debe estar siempre accesible para poder desconectarlo rápidamente de la toma eléctrica en caso de peligro.
 - El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y antideslizante de forma que las ventosas queden fijadas para que el aparato no se vuelque con las vibraciones.
 - El cable de red no debe estar en la zona de trabajo para evitar que el aparato se vuelque por un tirón accidental.

Manejo

ADVERTENCIA

- El motor se apaga en cuanto se retira el vaso **3** del bloque motor **6** o se abre la tapa **2**. Por este motivo, es posible que dé la impresión de que la máquina también está desconectada hasta que el motor se encienda inesperadamente en cuanto vuelva a montarse el vaso **3** o a cerrarse la tapa **2**. Por este motivo, proceda de la manera siguiente:
 - Conecte el enchufe en la toma eléctrica solo cuando haya terminado de llenar el vaso **3** ya montado y convenientemente cerrado.
 - Antes de montar el vaso, asegúrese siempre de que el aparato esté apagado o de que el enchufe esté desconectado.
 - Apague primero el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere hasta que el motor se detenga antes de retirar el vaso **3** o de abrir la tapa **2**.

Montaje y llenado del vaso

- 1) Retire el vaso **3** del bloque motor **6** en posición recta hacia arriba.
- 2) Retire la tapa **2**; para ello, gírela en sentido antihorario hacia la posición  (consulte la fig. 1) hasta que pueda extraerse hacia arriba.
- 3) Llene el vaso **3** como mínimo hasta la rayita inferior de la escala **8** y, como máximo, hasta la marca MAX. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos las siguientes cantidades máximas de llenado:

Alimento	Máx. cantidad de llenado	Nivel recomendado	Tiempo de procesamiento recomendado
Líquidos	1750 ml	1-3	60 s
Bebidas mixtas con yogur	1250 ml	2-5	90 s
Batidos/smoothies	1250 ml	2-5	60-90 s
Masa para crepes/tortitas	1250 ml	3-5	90 s
Papilla para bebés	750 ml	5	3 min
Mayonesa	2 huevos 250 ml de aceite	3-5	90-120 s
Puré de verduras	1500 ml	3-5	3 min
Cubitos de hielo	250 ml (aprox. 14-15 piezas)	P	12 veces

- 4) Vuelva a presionar firmemente la tapa ❷ sobre el vaso ❸ en su posición desplazada. Para cerrar la tapa ❷, gírela en sentido horario hacia la posición  hasta que encastre audiblemente (consulte la fig. 2). Asegúrese de que la boca del vaso ❸ quede cerrada. Solo podrá activarse el motor si la tapa ❷ está bien colocada.

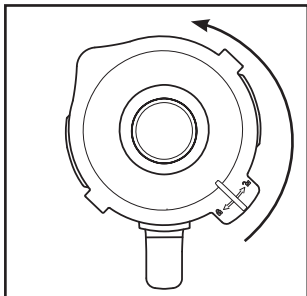


Fig. 1

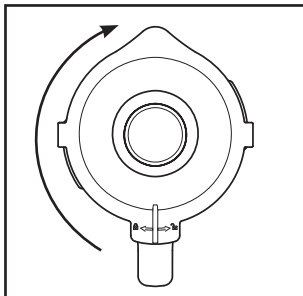


Fig. 2

- 5) Presione el accesorio medidor ❶ hasta el tope para introducirlo en el orificio de la tapa.
- 6) Coloque el vaso ❸ lleno y cerrado sobre el bloque motor ❹ con el asa orientada hacia la derecha. Para ello, asegúrese de que la flecha ▼ del vaso ❸ apunte hacia la flecha ▲ del bloque motor ❹. Gire el vaso ❸ ligeramente de un lado para otro si no queda inmediatamente encastrado de forma segura. Solo podrá activarse el motor si el vaso ❸ está bien colocado.

Selección del nivel de velocidad

Una vez que el vaso ❸ esté lleno, bien cerrado y montado sobre el bloque motor ❹, podrá encenderse el aparato.

Ajuste el interruptor ❺ en uno de los siguientes niveles:

■ Nivel 1 – 3:

Para mezclar, triturar y batir alimentos líquidos o semisólidos.

■ Nivel 3 – 5:

Para alimentos más sólidos o para picar.

■ Nivel P (funcionamiento por impulsos):

Para un funcionamiento con impulsos cortos y potentes; p. ej., para picar cubitos de hielo o para la limpieza. El interruptor ❺ no queda encastrado en este ajuste para no sobrecargar el motor. Por este motivo, el interruptor ❺ solo debe mantenerse brevemente en esta posición.

INDICACIÓN

- Llene el vaso ❸ con 180 g de cubitos de hielo como máximo. De lo contrario, el aparato no los pica de manera óptima.

Llenado durante el funcionamiento

ADVERTENCIA

- Si desea rellenar el vaso durante el funcionamiento, solo podrá abrir el accesorio medidor **1** diseñado para ello. No abra nunca la tapa **2**.
- No introduzca nunca cubiertos ni objetos en el vaso **3** mientras el aparato esté en funcionamiento. ¡Si entran en contacto con la cuchilla de corte **4** mientras gira a alta velocidad, existe un grave peligro de lesiones!

Para poder rellenar ligeramente el vaso durante el funcionamiento, proceda de la siguiente manera:

- 1) Retire el accesorio medidor **1** de la tapa **2**.
- 2) Introduzca los ingredientes.
- 3) A continuación, vuelva a presionar el accesorio medidor **1** para introducirlo en el orificio de la tapa.

Desmontaje del vaso

Si desea desmontar el vaso **3** del bloque motor **6**:

- 1) Ajuste siempre primero el interruptor **5** en la posición de apagado ("0") y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Espere a que el motor se detenga antes de retirar el vaso **3** del bloque motor **6**. Retire el vaso **3** del bloque motor **6** en posición recta hacia arriba.

Indicaciones útiles

- Para lograr un resultado óptimo en el triturado de alimentos sólidos, añada poco a poco los alimentos en porciones pequeñas en el vaso **3** en lugar de llenarlo de una sola vez.
- Si desea procesar ingredientes sólidos, córtelos en trocitos pequeños (2 – 3 cm).
- Para preparar purés o papillas de frutas o verduras, añada un mínimo de 50 ml de líquido.
- Vierta primero los ingredientes más espesos, como, p. ej., el yogur, en el vaso **3**. Si durante el batido no se han procesado todos los alimentos, retire el vaso **3** del bloque motor **6**, destape la tapa **2** y remueva los ingredientes, p. ej., con una cuchara. Vuelva a montar el vaso **3** con la tapa **2** cerrada en el bloque motor **6** y continúe el procesamiento.
- Para mezclar ingredientes líquidos, comience primero con una pequeña cantidad de líquido. A continuación, vaya añadiendo más líquido poco a poco a través del orificio de la tapa.

- Si, durante el funcionamiento, coloca la mano sobre la batidora de vaso cerrada, podrá estabilizar bien el aparato.
- Para batir alimentos sólidos o líquidos muy espesos, puede que sea conveniente utilizar el nivel **P** para evitar que la cuchilla de corte ④ se bloquee.

INDICACIÓN

- No utilice el aparato para reducir el tamaño de los granos de sal, de azúcar refinado o azúcar blanco. Por ejemplo, para preparar azúcar glas.

Recetas

Batido de plátano

- 2 plátanos
- Aprox. 2 cucharadas de azúcar (según el nivel de madurez de los plátanos y el gusto personal)
- ½ litro de leche
- 1 chorro de zumo de limón

Pele los plátanos y tritúrelos en el nivel 2. Vaya añadiendo la leche poco a poco y, a continuación, el azúcar y el zumo de limón. Mézclelo todo hasta lograr un líquido uniforme. Sirva el batido bien frío.

Batido de vainilla

- ¼ litro de leche
- 250 g de helado de vainilla
- 125 g de cubitos de hielo
- 1 cucharadita y ½ de azúcar

Pique los cubitos de hielo en el nivel **P**. Introduzca el resto de los ingredientes en el vaso. Mezcle todo en el nivel 2 hasta lograr un líquido uniforme.

Batido de capuchino

- 65 ml de café expreso frío (o café muy fuerte)
- 65 ml de leche
- 15 g de azúcar
- 65 g de helado de vainilla
- 100 g de cubitos de hielo

Pique los cubitos de hielo en el nivel **P**. Añada el expreso, la leche y el azúcar. Mézclelo todo en el nivel 2 hasta que el azúcar se disuelva. Por último, añada el helado de vainilla y mézclelo todo brevemente en el nivel 1.

Zumo tropical

- 125 ml de zumo de piña
- 60 ml de zumo de papaya
- 50 ml de zumo de naranja
- ½ lata de melocotones en su jugo
- 125 g de cubitos de hielo

Pique los cubitos de hielo en el nivel **P**. Añada todos los ingredientes y mézclelo todo en el nivel 3.

Batido de crema de cacao y avellanas

- ½ litro de leche
- 200 g de crema de cacao y avellanas
- 1 bola de helado de vainilla
- 50 ml de nata

Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mézclelo todo en el nivel 3 hasta que quede un batido uniforme.

Batido de zanahoria

- 300 ml de zumo de manzana
- 500 ml de zumo de zanahoria
- 4 cucharadas de aceite (de germen de trigo o de colza)
- 4 cucharadas de zumo de limón
- Jengibre en polvo
- Pimienta

Vierta el zumo de manzana, el aceite y el zumo de limón en la batidora y mézclelo todo en el nivel 2. A continuación, añada el zumo de zanahoria y mézclelo todo en el nivel 2. Condimente el batido con el jengibre en polvo y la pimienta.

Batido de grosella

- 2 cucharaditas de miel
- 2 plátanos
- ¼ litro de suero de mantequilla ("buttermilk")
- ¼ litro de zumo de grosella (negra)

Añada todos los ingredientes y mézclelo todo en el nivel 3.

Batido hawaiano

- 4 plátanos
- ¼ litro de zumo de piña
- ½ litro de leche
- 2 cucharadas de miel
- ¼ litro de ron

Pele los plátanos y tritúrelos en el nivel 2. Añada el resto de los ingredientes y mézclelo todo en el nivel 1.

Zumo de frutas con piña y fresas

- 250 ml de zumo de piña
- 200 g de fresas
- 300 ml de zumo de manzana
- 4 cubitos de hielo

Lave las fresas y quite el pedúnculo. Pique los cubitos de hielo en el nivel **P** y tritúrelos en el nivel 2. A continuación, añada el resto de los ingredientes y mézclelo todo en el nivel 1.

Gazpacho

- ½ pepino
- 1 tomate grande carnoso
- 1 pimiento verde
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ bollo de pan blanco
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de aceite de oliva

Corte las verduras en trozos de aprox. 2 cm. Añada primero los trozos de tomate y, después, los de pepino. Tritúrelos en el nivel 3. A continuación, añada el resto de los ingredientes y tritúrelos/mézclelos en el nivel 3 hasta que se forme una sopa uniforme. Sirva el gazpacho con pan.

INDICACIÓN

- Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.

INDICACIÓN

- Para los intolerantes a la lactosa, recomendamos el uso de leche sin lactosa. No obstante, debe tenerse en cuenta que la leche sin lactosa es un poco más dulce.

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Antes de limpiar la batidora de vaso y sus piezas, proceda de la siguiente manera:

- ▶ Asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado.
- ⚡ No sumerja nunca el bloque motor ❸ en agua u otros líquidos. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y de daños en el aparato.
- ▶ No abra nunca la carcasa del aparato. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda cuidadosamente con la cuchilla de corte ❹. ¡Está muy afilada!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice disolventes ni productos abrasivos para las superficies de plástico, ya que podrían dañarse.

Limpieza del vaso

- Limpie el vaso ❸ exclusivamente con un cepillo de mango largo para no cortarse con la cuchilla de corte ❹.
- Limpie el accesorio medidor ❶ y la tapa ❷ con agua jabonosa suave. Para la limpieza manual, puede desmontarse la junta de goma ❾. Asegúrese de que la junta de goma ❾ vuelva a estar bien colocada antes de volver a utilizar la tapa ❷ (fig. 3).

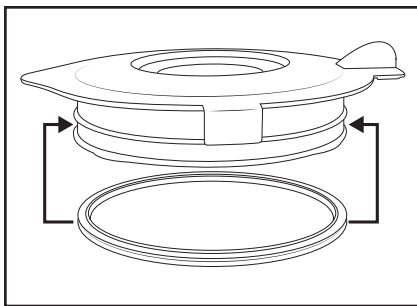


Fig. 3

INDICACIÓN



La tapa **2** con junta de goma **9**, el accesorio medidor **1** y el vaso **3** con la cuchilla de corte **4** también pueden limpiarse en el lavavajillas. Recomendamos no desmontar la junta de goma **9** para su limpieza en el lavavajillas, ya que, de lo contrario, podría deformarse. En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada. De lo contrario, podrían producirse deformaciones y fisuras.

- En la mayoría de los casos, si limpia la batidora de vaso justo después de su uso, la limpieza será lo suficientemente higiénica si emplea el siguiente método:
Llene el vaso **3** con 750 ml de agua y añada unas gotas de jabón lavavajillas suave. Cierre la tapa **2** y coloque el vaso **3** sobre el bloque motor **6**. Conecte el enchufe en la toma eléctrica y accione varias veces el nivel de funcionamiento por impulsos para que la cuchilla de corte **4** gire a la máxima velocidad. A continuación, aclare el vaso **3** con suficiente agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.
- Seque bien todas las piezas antes de volver a utilizarlas o guardarlas.
- Si quedan restos de suciedad incrustada, puede desmontar la pieza inferior de plástico del vaso **3** con la cuchilla de corte **4** de la pieza de vidrio del vaso **3**:

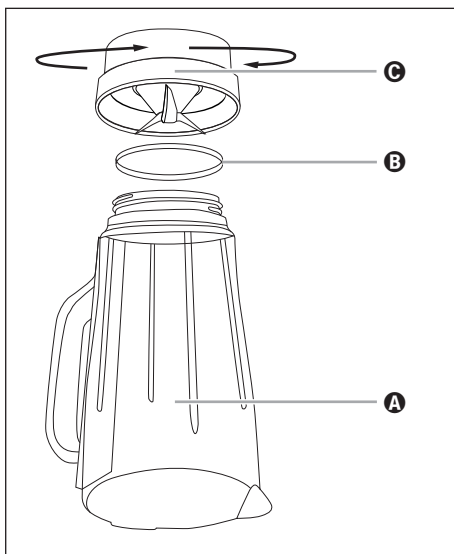


Fig. 4

- A** Pieza de vidrio
- B** Anillo hermético
- C** Pieza de plástico con cuchilla

- 1) Retire el vaso **3** del bloque motor **6**. Para lograr una mayor estabilidad, retire la tapa **2**; para ello, gírela en sentido antihorario hacia la posición  (consulte la fig. 1) hasta que pueda extraerse hacia arriba.
- 2) Dé la vuelta al aparato y gire la pieza de plástico **C** del vaso **3** en sentido antihorario para poder desmontarla de la pieza de vidrio **A** del vaso **3** (consulte la fig. 4).
- 3) Limpie bien ambas piezas con agua jabonosa suave o en el lavavajillas.
- 4) En caso necesario, puede desmontarse cuidadosamente el anillo hermético **B** de la pieza de plástico **C**. Límpielo con agua jabonosa suave y enjuáguelo con agua limpia.
- 5) Seque bien todas las piezas antes de volver a montarlas.
- 6) Si está desmontado, vuelva a montar el anillo hermético **B** correctamente en la pieza de plástico **C**. Tras esto, vuelva a colocar la pieza de plástico **C** del vaso **3** sobre la pieza de vidrio **A** del vaso **3** y gire la pieza de plástico **C** en sentido horario hasta que quede fija.

Limpieza del bloque motor

- Limpie el bloque motor **6** y su cable de conexión con un paño húmedo. Si hay restos de suciedad incrustados, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua. A continuación, séquelo todo bien.
- Durante cada limpieza, asegúrese de que el interruptor por contacto del alojamiento del vaso **3** no esté bloqueado por restos de suciedad. Si no puede eliminar un posible bloqueo con la esquina de una hoja de papel, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. No utilice nunca un objeto duro, ya que podría dañar el interruptor por contacto.

Almacenamiento

- 1) Si no pretende utilizar la batidora de vaso durante un periodo prolongado de tiempo, límpiela concienzudamente (consulte el capítulo "Limpieza").
- 2) Enrolle el cable de red alrededor del enrollacables **7** situado en la parte inferior del bloque motor **6**.
- 3) Guarde la batidora de vaso en un lugar fresco y seco.

Desecho



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 379528_2110 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 379528_2110.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 379528_2110

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	20
Utilização correcta	20
Volume de fornecimento	20
Descrição do aparelho	21
Dados técnicos	21
Indicações de segurança	22
Desembalar	24
Instalar	24
Utilização	25
Encher e montar o copo misturador	25
Selecionar o nível de velocidade	26
Encher durante o funcionamento	27
Retirar o copo misturador	27
Indicações úteis	27
Receitas	28
Batido de banana	28
Batido de baunilha	28
Batido de cappucino	28
Cocktail tropical	29
Batido de avelã	29
Batido de cenoura	29
Cocktail de groselha	29
Batido Hawaii	29
Cocktail frutado de ananás e morango	30
Sopa fria andaluz (Gaspacho)	30
Limpeza	31
Limpar o copo misturador	31
Limpar o bloco do motor	33
Conservação	33
Eliminar	34
Garantia da Kompernass Handels GmbH	35
Assistência Técnica	36
Importador	36

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiariza-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Utilização correcta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para ...

- misturar, reduzir a puré e bater alimentos, bem como triturar (picar) cubos de gelo,
- apenas quantidades domésticas habituais e somente para o uso doméstico privado em compartimentos secos.

Este aparelho não é adequado para ...

- picar ervas aromáticas, cebolas, carne e partes duras de alimentos, como p. ex. frutos secos, caroços, grãos grandes ou talos,
- preparar manteiga de frutos secos,
- processar materiais que não sejam alimentos,
- a aplicação para fins comerciais ou industriais,
- a aplicação em ambientes húmidos ou ao ar livre,
- a preparação de líquidos quentes/a ferver.

Utilize apenas acessórios e peças de reposição que sejam adequados a este aparelho. Quaisquer outras peças não são suficientemente adequadas ou seguras!

Volume de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, verifique se o volume de fornecimento está completo. O volume de fornecimento contém:

- bloco do motor, com cabo de rede e ficha de rede
- copo misturador
- tampa
- tampa de enchimento
- manual de instruções

Descrição do aparelho

- ❶ Tampa de enchimento
- ❷ Tampa
- ❸ Copo misturador
- ❹ Lâmina de corte
- ❺ Interruptor
- ❻ Bloco do motor
- ❼ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ❽ Escala
- ❾ Vedação de borracha da tampa

Dados técnicos

Tensão nominal	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 - 60 Hz
Potência nominal	600 W
Capacidade	aprox. 2,3 litros
Nível máx. de enchimento	1,75 litros
Classe de protecção	II/□ (isolamento duplo)
Período de funcionamento temporário	3 minutos
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e sejam causados danos. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve permanecer desligado até o motor arrefecer para a temperatura ambiente.

Indicações de segurança

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Certifique-se de que o bloco do motor, o cabo de rede ou a ficha de rede nunca são mergulhados em água ou em outros líquidos.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente em espaços secos e nunca no exterior ou num ambiente húmido.
- ▶ Tenha atenção para que o cabo de rede nunca fique molhado ou húmido quando está em funcionamento. Coloque o cabo de modo a que este não possa ficar entalado ou danificado.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não basta desligar o aparelho, pois existe ainda alguma tensão de rede, enquanto a ficha de rede estiver inserida na tomada.
- ▶ Antes de cada utilização, verifique se o aparelho está em perfeitas condições. O aparelho não deve ser utilizado se forem detetados danos, nomeadamente no bloco do motor ou no copo misturador.
- ▶ Retire imediatamente a ficha de rede da tomada, caso detete um ruído ou odor invulgares ou em caso da ocorrência de anomalias.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca coloque a mão dentro do copo misturador, principalmente quando este estiver em funcionamento. As lâminas são extremamente afiadas!
- ▶ Não abra a tampa quando o aparelho estiver em funcionamento.
- ▶ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância, de modo a poder reagir de imediato em caso de perigo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca introduza talheres ou utensílios para mexer no copo misturador, enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- ▶ As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- ▶ Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas soabre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Tenha cuidado no manuseamento do aparelho! As lâminas estão muito afiadas!
- ▶ Tenha cuidado ao esvaziar o acessório de liquidificar!
- ▶ As lâminas estão muito afiadas!
- ▶ Tenha cuidado ao limpar o aparelho! As lâminas estão muito afiadas!
- ▶ Desligue o aparelho e retire a ficha elétrica antes de substituir acessórios ou de tocar em peças que se desloquem durante o funcionamento.
- ▶ Utilize o copo misturador apenas com o bloco do motor fornecido!
- ▶ Certifique-se sempre de que a liquidificadora está desligada antes de retirar o copo misturador do bloco do motor!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize o aparelho em áreas expostas à radiação solar directa ou à influência térmica de outros aparelhos geradores de calor.
- ▶ Nunca encha o copo misturador com líquidos a ferver! Deixe primeiro que o líquido arrefeça um pouco, até ficar morno.
- ▶ Nunca utilize o produto e estado vazio, ou seja, sem ingredientes no liquidificador.

Desembalar

- Retire todas as peças de embalagem e películas protectoras do aparelho. Guarde a embalagem para poder guardar o aparelho de forma protegida ou para o poder devolver, p. ex. em caso de reparações.
- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que o aparelho não está danificado, bem como o cabo eléctrico com ficha e todas os acessórios e peças do aparelho.
- Limpe cuidadosamente todos os componentes antes da primeira utilização da liquidificadora (ver „Limpeza“).

Instalar

Depois de ter limpo todas as peças, como é descrito em „Limpeza“:

- Instale o aparelho de modo a que...
 - o cabo eléctrico entre no aparelho através da ranhura na parte traseira do aparelho,
 - a ficha de rede esteja imediatamente acessível, para a poder retirar da tomada em caso de perigo,
 - de modo a que fique numa posição estável e não possa derrapar, a que as ventosas fiquem bem fixas, para que o aparelho não caia em caso de vibrações,
 - o cabo não sobressaia na área de trabalho e que, ao ser acidentalmente puxado, não provoque a queda do aparelho.

Utilização

⚠ AVISO!

- O motor desliga-se assim que o copo misturador ❸ for removido do bloco do motor ❹ ou a tampa aberta ❷. É possível que depois se esqueça que a máquina ainda se encontra ligada. O motor arranca depois inadvertidamente, assim que o copo misturador ❸ for montado ou a tampa ❷ novamente fechada:

Por isso:

- Apenas insira a ficha de rede na tomada quando o copo misturador ❸ já estiver cheio e completamente montado.
- Antes da montagem, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado ou que a ficha de rede não está inserida na tomada.
- Desligue primeiro, retire a ficha da tomada e aguarde que o motor pare, antes de remover o copo misturador ❸ ou abrir a tampa ❷.

Encher e montar o copo misturador

- 1) Levante o copo misturador ❸ a direito, retirando-o do bloco do motor ❹.
- 2) Remova a tampa ❷, rodando-a para a esquerda na direção da posição ↺ (ver fig. 1), até a conseguir puxar para cima.
- 3) Encha o copo misturador ❸ no mínimo até ao traço inferior da escala ❸ e no máximo até à marca MAX. Para resultados ideais, recomendamos as seguintes quantidades máximas de enchimento:

Alimento	Quantidade máxima de enchimento	Nível recomendado	Tempo de funcionamento aconselhado
Líquidos	1750 ml	1-3	60 seg.
Bebidas com iogurte	1250 ml	2-5	90 seg.
Batidos/Smoothies	1250 ml	2-5	60-90 seg.
Massa para panquecas	1250 ml	3-5	90 seg.
Papa para bebé	750 ml	5	3 min.
Maionese	2 ovos 250 ml de óleo	3-5	90-120 seg.
Sopa de legumes	1500 ml	3-5	3 min.
Cubos de gelo	250 ml (aprox. 14-15 unidades)	P	12x

- 4) Volte a colocar a tampa ❷ desalinhada no copo misturador ❸ e pressione-a firmemente. Feche a tampa ❷, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, para a posição ❸, até ela encaixar de forma audível (ver fig. 2). Verifique se o bico de esvaziamento no copo misturador ❸ está fechado. O motor só pode arrancar quando a tampa ❷ estiver corretamente alinhada.

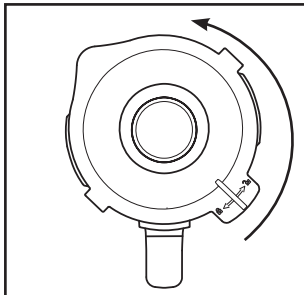


Fig. 1

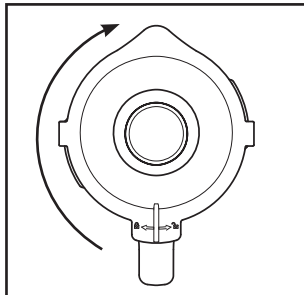


Fig. 2

- 5) Pressione a tampa de enchimento ❶, até ao encosto, para dentro da abertura da tampa.
- 6) Coloque o copo misturador ❸ cheio e fechado no bloco do motor ❹ com a pega para a direita. Simultaneamente, certifique-se de que a seta ▼ no copo misturador ❸ aponte para a seta ▲ no bloco do motor ❹. Rode ligeiramente o copo misturador ❸ de um lado para o outro, caso este não fique imediatamente bem colocado. O motor só pode arrancar quando o copo misturador ❸ estiver corretamente alinhado.

Selecionar o nível de velocidade

Quando o copo misturador ❸ cheio e perfeitamente fechado estiver colocado no bloco do motor ❹, pode ligar o aparelho.

Coloque o interruptor ❺ na posição ...

■ Nível 1 – 3

para alimentos líquidos ou não duros, para misturar, triturar e bater

■ Nível 3 – 5

para alimentos sólidos ou para triturar

■ Nível P (função Pulsar)

para um curto mas potente funcionamento por impulsos, por ex. para picar cubos de gelo ou para a limpeza. O interruptor ❺ não permanece nessa posição para não sobrecarregar o motor. Por isso mantenha o interruptor ❺ apenas brevemente nessa posição.

NOTA

- Encha o recipiente da misturadora ❸ no máximo com 180 g de cubos de gelo. De outra forma o aparelho não tritura os cubos de gelo da melhor forma.

Encher durante o funcionamento

AVISO!

- ▶ Se desejar acrescentar algo durante o funcionamento, poderá abrir apenas a tampa de enchimento **1** prevista para o efeito. Nunca abra a tampa **2**.
- ▶ Nunca introduza talheres ou utensílios para mexer no copo misturador **3**, enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Existe um perigo considerável de ferimentos, se estes entrarem em contacto com as lâminas **4** a elevada rotação!

Para poder adicionar ingredientes durante o funcionamento, ...

- 1) Puxe a tampa de enchimento **1** para fora da tampa **2**.
- 2) Preencha os ingredientes.
- 3) Em seguida, pressione novamente a tampa de enchimento **1** para dentro da abertura da tampa.

Retirar o copo misturador

Caso pretenda retirar o copo misturador **3** do bloco do motor **6** :

- 1) Coloque sempre primeiro o interruptor **5** na posição desligada ("0") e retire a ficha da tomada.
- 2) Aguarde primeiro que o motor pare, antes de remover o copo misturador **3** do bloco do motor **6**. Levante o copo misturador **3** a direito, retirando-o do bloco do motor **6**.

Indicações úteis

- Para obter os melhores resultados ao triturar ingredientes sólidos, vá acrescentando pequenas porções no copo misturador **3**, em vez de encher com uma grande quantidade de uma só vez.
- Ao processar ingredientes sólidos, corte-os em pedaços pequenos (2 – 3 cm).
- Para triturar fruta ou legumes em puré, adicione pelo menos 50 ml de líquido.
- Introduza primeiro os ingredientes mais espessos, como p. ex. iogurte, no copo misturador **3**. Se durante a mistura não forem alcançados todos os ingredientes, remova o copo misturador **3** do bloco do motor **6**, retire a tampa **2** e mexa os ingredientes p. ex. com uma colher. Volte a colocar o copo misturador **3** com a tampa **2** fechada sobre o bloco do motor **6** e continue o processo de mistura.
- Ao misturar ingredientes líquidos, comece com uma pequena quantidade de líquido. Introduza depois, pouco a pouco, mais líquido, pela abertura da tampa.
- Se, durante o funcionamento, colocar a sua mão sobre o liquidificador fechado, poderá estabilizar assim o aparelho.

- Para bater alimentos sólidos ou líquidos muito espessos, é melhor utilizar o funcionamento por impulsos, de modo a evitar um bloqueio da lâmina de corte 4.

NOTA

- Não utilize o aparelho para granular ainda mais o sal alimentar, açúcar refinado ou açúcar branco. Por exemplo, para produzir açúcar em pó.

Receitas

Batido de banana

- 2 bananas
- aprox. 2 colheres de sopa de açúcar (consoante o grau de amadurecimento das bananas e o gosto pessoal)
- ½ litros de leite
- Algumas gotas de sumo de limão

Descasque as bananas e triture-as no nível 2. Adicione o leite, depois o açúcar e o sumo de limão. Misture tudo até obter um líquido uniforme. Sirva o batido gelado.

Batido de baunilha

- ¼ litros de leite
- 250 g de gelado de baunilha
- 125 g de cubos de gelo
- 1 ½ colheres de chá de açúcar

Triture os cubos de gelo com o nível **P**. Adicione os restantes ingredientes no liquidificador. Misture tudo, no nível 2, até que surja um líquido homogéneo.

Batido de cappucino

- 65 ml de café expresso frio (ou café muito forte)
- 65 ml de leite
- 15 g de açúcar
- 65 g de gelado de baunilha
- 100 g de cubos de gelo

Triture os cubos de gelo com o nível **P**. Adicione o café expresso, o leite e o açúcar. Misture tudo no nível 2, até o açúcar dissolver. Por último, adicione o gelado de baunilha e misture tudo brevemente no nível 1.

Cocktail tropical

- 125 ml de sumo de ananás
- 60 ml de sumo de papaia
- 50 ml de sumo de laranja
- ½ lata pequena de pêssego em calda
- 125 g de cubos de gelo

Triture os cubos de gelo com o nível **P**. Adicione todos os ingredientes no liquidificador e misture tudo no nível 3.

Batido de avelã

- ½ litros de leite
- 200 g de creme de avelã
- 1 bola de gelado de baunilha
- 50 ml de natas

Misture todos os ingredientes no liquidificador no nível 3, até obter uma mistura homogênea.

Batido de cenoura

- 300 ml de sumo de maçã
- 500 ml de sumo de cenoura
- 4 colheres de sopa de óleo (óleo de gérmen de trigo ou óleo de colza)
- 4 colheres de sopa de sumo de limão
- gengibre em pó
- pimenta

Adicione o sumo de maçã, o óleo e o sumo de limão no liquidificador e misture tudo no nível 2. De seguida, adicione o sumo de cenoura e misture tudo no nível 2. Tempere o batido com gengibre em pó e pimenta.

Cocktail de groselha

- 2 colher de chá de mel
- 2 bananas
- ¼ de litro de soro de manteiga
- ¼ de litro de sumo de groselha (preta)

Adicione todos os ingredientes no liquidificador e misture tudo no nível 3.

Batido Hawaii

- 4 bananas
- ¼ de litro de sumo de ananás
- ½ Litros de leite
- 2 colheres de sopa de mel
- 1/4 de litro de rum

Descasque as bananas e triture-as no nível 2. Adicione os outros ingredientes e misture tudo no nível 1.

Cocktail frutado de ananás e morango

- 250 ml de sumo de ananás
- 200 g de morangos
- 300 ml de sumo de maçã
- 4 cubos de gelo

Lave os morangos e retire as folhas. Triture os cubos de gelo com o nível **P**. Triture-os no nível 2. De seguida, adicione os restantes ingredientes e misture tudo no nível 1.

Sopa fria andaluz (Gaspacho)

- ½ pepino
- 1 tomate
- 1 pimentão verde
- ½ cebola
- 1 dente de alho
- ½ pão branco
- ½ colher de chá de sal
- 1 colher de chá de vinagre de vinho tinto
- 1 colher de chá de azeite

Corte os legumes em pedaços de aprox. 2 cm. Adicione primeiro o tomate e, de seguida, o pepino no liquidificador. Triture-os no nível 3. Junte os restantes ingredientes e triture/misture tudo no nível 3, até obter uma sopa homogénea. Sirva com pão a acompanhar.

NOTA

- Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Complemente estas sugestões de receitas com a sua experiência pessoal.

NOTA

- Em caso de intolerância à lactose, recomendamos o consumo de leite sem lactose. No entanto, tenha em atenção que o leite sem lactose é um pouco mais doce.

Limpeza

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

Antes de limpar o liquidificador e as suas peças:

- Certifique-se de que o aparelho está desligado e que a ficha de rede foi retirada.



O bloco do motor **6** nunca pode ser mergulhado em água ou em outros líquidos. Deste modo, pode surgir o perigo de morte devido a um choque eléctrico e o aparelho pode ficar danificado.

- Nunca abra a caixa do aparelho. Caso contrário, pode surgir o perigo de morte devido a um choque eléctrico.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Manuseie cuidadosamente a lâmina de corte **4**. Esta é muito afiada!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize solventes ou detergentes abrasivos para as superfícies em plástico; caso contrário, estas podem ser danificadas.

Limpar o copo misturador

- Limpe o copo misturador **3** apenas com uma escova de limpeza de pêlo comprido, para que não se possa ferir nas lâminas **4**.
- Limpe a tampa de enchimento **1** e a tampa **2** numa solução de água e detergente suave. Para a limpeza manual, pode retirar a vedação de borracha **9**. Verifique se a vedação de borracha **9** está de novo colocada corretamente, antes de voltar a utilizar a tampa **2** (fig. 3).

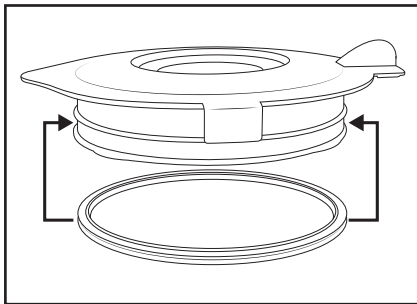


Fig. 3

NOTA



Também pode lavar a tampa ② com a vedação de borracha ⑨, a tampa de enchimento ① e o copo misturador ③ com a lâmina de corte ④ na máquina de lavar loiça. Recomendamos que não retire a vedação de borracha ⑨ para a limpeza na máquina de lavar loiça, pois pode ficar deformada. Coloque as peças de plástico preferencialmente no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas. Caso contrário, podem ocorrer deformações e fissuras provocadas por tensão.

- Se lavar o liquidificador logo após a utilização, na maioria dos casos, obtém uma limpeza higiénica suficiente, através das seguintes alternativas: Encha o copo misturador ③ com 750 ml de água e adicione algumas gotas de um detergente da loiça suave. Feche a tampa ② e coloque o copo misturador ③ no bloco do motor ⑥. Introduza a ficha na tomada e acione algumas vezes a função Pulsar, de modo que a lâmina de corte ④ revolva a água à velocidade máxima. Passe depois o copo misturador ③ por água limpa abundante para eliminar os resíduos de detergente.
- Seque bem todas as peças antes de as voltar a utilizar ou de as guardar.
- Se a sujidade não sair, pode remover a peça de plástico inferior do copo misturador ③, com a lâmina de corte ④, da peça de vidro do copo misturador ③:

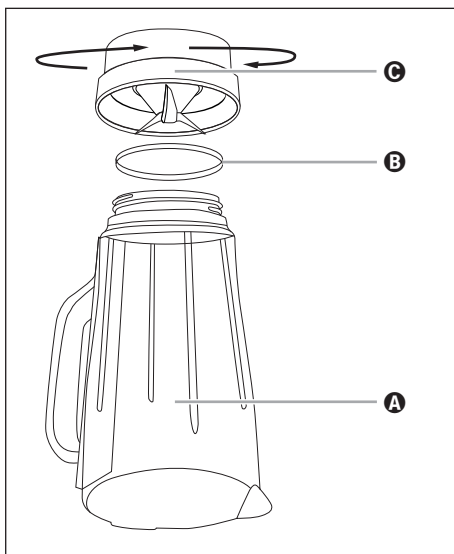


Fig. 4

- A** Peça de vidro
- B** Anel vedante
- C** Peça de plástico com lâmina

- 1) Remova o copo misturador **3** do bloco do motor **6**. Para uma melhor fixação, remova a tampa **2**, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, na direção da posição  (ver fig. 1), até conseguir puxá-la para cima e retirá-la.
- 2) Coloque o aparelho de cabeça para baixo e rode a peça de plástico **C** do copo misturador **3**, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de modo que a peça de vidro **A** do copo misturador **3** se possa soltar (ver fig. 4).
- 3) Limpe meticulosamente as duas peças numa solução de água e detergente suave ou na máquina de lavar loiça.
- 4) Se necessário, pode remover o anel vedante **B** com cuidado da peça de plástico **C**. Lave-o numa solução de água e detergente suave e passe-o em seguida por água limpa.
- 5) Seque bem todas as peças antes de voltar a montá-las.
- 6) Coloque novamente o anel de vedação **B** com cuidado na peça de plástico **C**. Depois volte a colocar a peça de plástico **C** do copo misturador **3** na peça de vidro **A** do copo misturador **3** e aperte bem a peça de plástico **C** no sentido dos ponteiros do relógio.

Limpar o bloco do motor

- Limpe o bloco do motor **6** e o respetivo cabo de alimentação com um pano húmido, se necessário. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente suave no pano e, em seguida, limpe com um pano humedecido apenas com água. Depois, seque tudo muito bem.
- Em cada limpeza, verifique se o interruptor, no alojamento do copo misturador **3**, não está bloqueado devido a restos de sujidade. No caso de eventuais bloqueios que não possam ser removidos com o canto de uma folha de papel, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente. Nunca utilize objectos rígidos, pois o interruptor de contacto poderia ficar danificado.

Conservação

- 1) Se não utilizar o liquidificador durante um longo período de tempo, limpe-o bem (ver o capítulo „Limpeza“).
- 2) Enrole o cabo de rede à volta do dispositivo de enrolamento do cabo **7** na base do bloco do motor **6**.
- 3) Conserve o liquidificador num local fresco e seco.

Eliminar



Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviações (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 379528_2110 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 379528_2110.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 379528_2110

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	39
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	40
Auspacken	42
Aufstellen	42
Bedienen	43
Mixaufsatz befüllen und montieren	43
Geschwindigkeitsstufe wählen	44
Einfüllen im Betrieb	45
Mixaufsatz abnehmen	45
Nützliche Hinweise	45
Rezepte	46
Bananen-Shake	46
Vanille-Shake	46
Cappuccino-Shake	46
Tropical-Mix	47
Nuss-Nougat-Shake	47
Möhren-Shake	47
Johannisbeer-Mix	47
Hawaii-Shake	47
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	48
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	48
Reinigen	49
Mixaufsatz reinigen	49
Motorblock reinigen	51
Aufbewahren	51
Entsorgung	52
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	53
Service	54
Importeur	54

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 Kräutern, Zwiebeln, Fleisch und harten Lebensmittelanteilen, wie z. B. Nüsse, Kerne, große Körner oder Stiele,
- die Herstellung von Nussmus,
- 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
- Deckel
- Dosierkappe
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Fassungsvermögen	ca. 2,3 Liter
Nutzvolumen	1,75 Liter
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die 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 so lange 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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere am Motorblock oder 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.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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!
- ▶ 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.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!
- ▶ Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!

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 handwarme Temperatur abkühlen!
- ▶ 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 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 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 **6** entfernt oder der Deckel **2** geöffnet wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz **3** montiert oder der Deckel **2** wieder geschlossen 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 oder den Deckel **2** öffnen.

Mixaufsatz befüllen und montieren

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben vom Motorblock **6** ab.
- 2) Entfernen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 3) Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mindestens bis zum untersten Strich der Skala **8** und maximal bis zur Markierung MAX. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

Lebensmittel	Maximale Füllmenge	Empfohlene Stufe	Empfohlene Bearbeitungszeit
Flüssigkeiten	1750 ml	1–3	60 Sek.
Joghurt-Mischgetränke	1250 ml	2–5	90 Sek.
Milchshakes/ Smoothies	1250 ml	2–5	60–90 Sek.
Pfannkuchenteig	1250 ml	3–5	90 Sek.
Babybrei	750 ml	5	3 Min.
Mayonnaise	2 Eier 250 ml Öl	3–5	90–120 Sek.
Gemüsesuppe	1500 ml	3–5	3 Min.
Eiswürfel	250 ml (ca 14-15 Stück)	P	12x

- 4) Drücken Sie den Deckel **2** versetzt wieder fest auf den Mixaufsatz **3** auf. Schließen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position  drehen, bis er hörbar einrastet (siehe Abb. 2). Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixaufsatz **3** verschlossen ist. Nur wenn der Deckel **2** bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

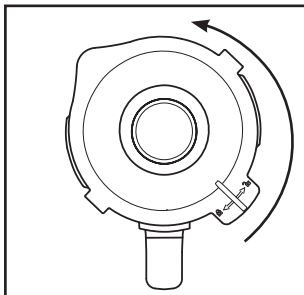


Abb. 1

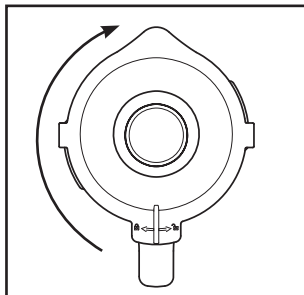


Abb. 2

- 5) Drücken Sie die Dosierkappe **1** bis zum Anschlag in die Deckelöffnung.
- 6) Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz **3** mit dem Griff nach rechts auf den Motorblock **6**. Achten Sie dabei darauf, dass der Pfeil ▼ am Mixaufsatz **3** auf den Pfeil ▲ am Motorblock **6** zeigt. Drehen Sie den Mixaufsatz **3** ein wenig hin und her, wenn er nicht sofort richtig sitzt. 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 **6** 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 P (Pulsfunktion)

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**.
- ▶ 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) Ziehen Sie die Dosierkappe **1** aus dem Deckel **2** heraus.
- 2) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 3) Drücken Sie die Dosierkappe **1** anschließend wieder in die Deckelöffnung.

Mixaufsatz abnehmen

Wenn Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** abnehmen möchten:

- 1) Stellen Sie immer erst den Schalter **5** in Aus-Stellung („0“) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Warten Sie erst den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** nehmen. Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben vom Motorblock **6** ab.

Nützliche Hinweise

- Um beim Pürieren fester Zutaten beste Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nach und nach nur kleine Portionen in den Mixaufsatz **3**, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese in kleine Stücke (2 – 3 cm).
- Geben Sie beim Pürieren von Obst oder Gemüse mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- Füllen Sie dickflüssigere Zutaten wie z. B. Joghurt zuerst in den Mixaufsatz **3** ein. Sollten während des Mixens nicht alle Zutaten erfasst werden, nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** ab, entfernen Sie den Deckel **2** und rühren Sie die Zutaten z. B. mit einem Löffel um. Setzen Sie den Mixaufsatz **3** mit geschlossenem Deckel **2** wieder auf den Motorblock **6** auf und setzen Sie den Mixvorgang fort.
- 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 **P** zu verwenden, um ein Festsetzen des Schneidmessers **4** zu verhindern.

HINWEIS

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu verfeinern. 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 g Eiswürfel
- 1 ½ Teelöffel Zucker

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe **P**. 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 g Vanilleeis
- 100 g Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe **P**. 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 g Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe **P**. 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

Waschen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie das Grün. Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe **P**. 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 schmeckt.

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 **6** 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!

- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit dem Schneidmesser **4** um. Es ist sehr 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.
- Reinigen Sie die Dosierkappe **1** und den Deckel **2** in milder Seifenlauge. Für die Reinigung mit der Hand können Sie die Gummidichtung **9** entfernen. Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung **9** wieder richtig aufgesetzt ist, bevor Sie den Deckel **2** erneut verwenden (Abb. 3).

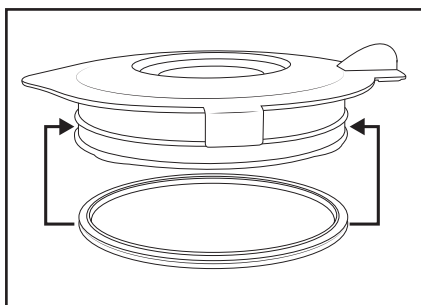


Abb. 3

HINWEIS



Sie können den Deckel **2** samt Gummidichtung **9**, die Dosierkappe **1** und den Mixaufsatz **3** mit dem Schneidmesser **4** auch in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen, die Gummidichtung **9** für die Reinigung in der Spülmaschine nicht abzunehmen, da diese sich sonst verformen könnte. Legen Sie die Plastikteile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, sie nicht einzuklemmen. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen.

- 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 **6**. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal die Pulsfunktion, 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.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder verwenden oder verstauen.
- Sollte sich der Schmutz nicht lösen, können Sie den unteren Plastikteil des Mixaufsatzes **3** mit dem Schneidmesser **4** vom Glasteil des Mixaufsatzes **3** abnehmen:

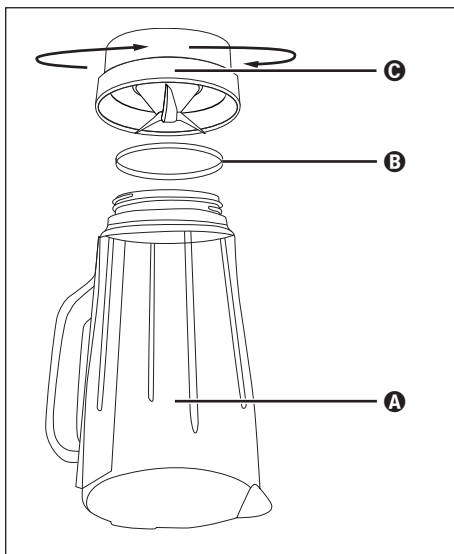


Abb. 4

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

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6**. Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie das Plastikteil **C** des Mixaufsatzes **3** gegen den Uhrzeigersinn, so dass es sich vom Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3** lösen lässt (siehe Abb. 4).
- 3) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- 4) Sie können den Dichtungsring **B** bei Bedarf vorsichtig aus dem Plastikteil **C** entnehmen. Reinigen Sie ihn in milder Seifenlauge und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- 5) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 6) Setzen Sie den Dichtungsring **B** ggf. wieder richtig in das Plastikteil **C** ein. Setzen Sie dann das Plastikteil **C** wieder auf den Glasteil **A** des Mixaufsatzes **3** und drehen Sie das Plastikteil **C** im Uhrzeigersinn fest.

Motorblock reinigen

- Reinigen Sie den Motorblock **6** und seine Anschlussleitung bei Bedarf mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchtetem Tuch nach. Trocknen Sie anschließend alles gut ab.
- 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.

Aufbewahren

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



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



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.



Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

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 Kassenbonn gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) 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 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 379528_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 379528_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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 379528_2110

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Stand der Informationen: 11 / 2021 · Ident.-No.: SSMC600B1-112021-1

IAN 379528_2110