

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



FRULLATORE SSM 600 B3

IT MT

FRULLATORE

Istruzioni per l'uso

GB MT

BLENDER

Operating instructions

PT

LIQUIDIFICADORA

Manual de instruções

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 315040

IT PT



IT MT

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

PT

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

GB MT

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

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.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	19
GB / MT	Operating instructions	Page	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	55



Indice

Introduzione	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	2
Descrizione dell'apparecchio	3
Dati tecnici	3
Avvertenze di sicurezza	4
Disimballaggio	6
Installazione	6
Uso	7
Riempimento e montaggio dell'inserto mixer	7
Selezione del livello di velocità	8
Riempimento con apparecchio in funzione	8
Rimozione dell'inserto mixer	9
Indicazioni utili	9
Ricette	10
Frullato alla banana	10
Frullato alla vaniglia	10
Frullato al cappuccino	10
Frullato tropicale	10
Frullato alla crema nocciola	11
Frullato alle carote	11
Frullato al ribes	11
Frullato Hawaii	11
Frullato a base di ananas e fragole	12
Zuppa fredda andalusa (gazpacho)	12
Pulizia	13
Pulizia dell'inserto mixer	13
Pulizia del blocco motore	15
Dopo la pulizia	15
Conservazione	15
Smaltimento	16
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	17
Assistenza	18
Importatore	18

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio. È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale d'uso è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente a ...

- frullare, passare e mescolare alimenti nonché per tritare cubetti di ghiaccio (cosiddetto "crush"),
- lavorare quantità domestiche e solo per l'uso privato in locali asciutti.

Questo apparecchio non è destinato a ...

- tritare parti dure di alimenti come ad es. noci, noccioli, grani grossi o gambi,
- lavorare materiali non alimentari,
- impiego per scopi commerciali o industriali,
- utilizzo in ambienti umidi o all'aperto,
- lavorazione di liquidi molto caldi/bollenti.

Utilizzare solo accessori e pezzi di ricambio predisposti per questo apparecchio. Altri pezzi potrebbero non essere sufficientemente adatti o sicuri!

Volume della fornitura

Dopo il disimballaggio, controllare l'integrità della fornitura. Sono compresi nella fornitura:

- Blocco motore, con cavo di rete e spina
- Inserto mixer
- Coperchio
- Tappo dosatore
- Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Tappo dosatore
- ❷ Coperchio
- ❸ Inserto mixer
- ❹ Lama di taglio
- ❺ Interruttore
- ❻ Blocco motore
- ❼ Dispositivo di avvolgimento del cavo
- ❽ Scala graduata
- ❾ Guarnizione in gomma coperchio

Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza nominale	600 W
Quantità max. di riempimento	1,75 litri
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
Ciclo di funzionamento breve	3 minuti
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Alla scadenza del tempo massimo di funzionamento continuo, l'apparecchio deve essere tenuto spento fino al completo raffreddamento del motore a temperatura ambiente.

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Assicurarsi che il blocco motore, il cavo di allacciamento alla rete o la spina non vengano mai 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 si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso è ancora sotto tensione finché la spina è inserita nella presa.
- ▶ Prima dell'uso, controllare sempre che il prodotto sia in condizioni perfette. Non utilizzare l'apparecchio se si rilevano danni soprattutto al blocco motore o all'inserto 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 nell'inserto mixer, in particolare con l'apparecchio in funzione. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Non aprire il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Per poter reagire immediatamente in caso di pericolo, tenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non introdurre mai posate o oggetti per mescolare nell'inserto mixer 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.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- ▶ In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere 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. I coltelli sono molto affilati!
- ▶ Procedere con cautela quando si svuota l'inserto mixer! I coltelli sono molto affilati!
- ▶ Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio! I coltelli sono molto affilati!
- ▶ Prima di sostituire accessori o toccare parti che durante il funzionamento si muovono, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Accertarsi che il mixer sia sempre spento prima di sollevarlo dal blocco motore!
- ▶ Utilizzare l'inserito mixer solo con il blocco motore in dotazione!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio in un'area esposta all'irradiazione solare diretta o al calore di apparecchi riscaldanti.
- ▶ Non introdurre mai liquidi bollenti o alimenti molto caldi nell'inserito mixer! Lasciarli prima raffreddare a temperatura ambiente!
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto, ovvero senza alimenti nell'inserito mixer.

Disimballaggio

- Rimuovere tutti i componenti dell'imballaggio o le pellicole protettive dall'apparecchio. Conservare l'imballaggio per poter riporre l'apparecchio in modo protetto o poterlo inviare in caso di necessità di riparazioni.
- Prima di utilizzare l'apparecchio controllare che sia intatto, includendo anche il cavo di rete con relativa spina e tutti gli accessori e componenti.
- Prima del primo impiego del mixer ad asta pulire accuratamente tutti i componenti (vedi "Pulizia").

Installazione

Dopo aver pulito tutti i componenti, così come descritto alla voce "Pulizia":

- posizionare l'apparecchio in modo tale che ...
 - il cavo di rete passi attraverso l'incasso sul retro,
 - la spina sia subito raggiungibile quando in caso di pericolo la si deve staccare rapidamente dalla presa,
 - sia in posizione stabile e non possa scivolare, in modo tale che le ventose facciano presa e dunque l'apparecchio in caso di vibrazioni non si ribalti,
 - il cavo di rete non sporga nell'area di lavoro dove potrebbe essere inavvertitamente tirato, con conseguente ribaltamento dell'apparecchio.

Uso

⚠ AVVERTENZA!

- Il motore si spegne non appena l'inserto mixer **3** viene rimosso dal blocco motore **6** o si apre il coperchio **2**. In tale frangente può darsi che non ci si accorga che l'apparecchio è ancora acceso. Il motore si avvia quindi in modo inatteso non appena si monta l'inserto mixer **3** o si richiude il coperchio **2**:

Pertanto:

- inserire la spina di rete nella presa solo quando l'inserto mixer **3** è stato riempito, montato e chiuso.
- Prima di montarlo, accertarsi sempre che l'apparecchio sia spento o la spina di rete sia staccata.
- Innanzitutto spegnere, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere il fermo del motore prima di rimuovere l'inserto mixer **3** o di aprire il coperchio **2**.

Riempimento e montaggio dell'inserto mixer

- 1) Ruotare l'inserto mixer **3** in senso antiorario finché la freccia ▼ sotto la maniglia dell'inserto mixer non si trovi al di sopra della posizione . Rimuovere l'inserto mixer **3** sollevandolo in verticale dal blocco motore **6**.
- 2) Rimuovere il coperchio **2**, ruotandolo in senso antiorario in direzione della posizione  (vedere Fig. 1), fino a poterlo estrarre verso l'alto.
- 3) Riempire l'inserto mixer **3**.
- 4) Premere saldamente di nuovo il coperchio **2** sull'inserto mixer **3** in modo sfalsato. Chiudere il coperchio **2**, ruotandolo in senso orario nella posizione  fino a percepirne l'innesto (vedere Fig. 2). Verificare che il beccuccio dell'inserto mixer **3** sia chiuso. Il motore può avviarsi solo quando il coperchio **2** è posizionato a filo.

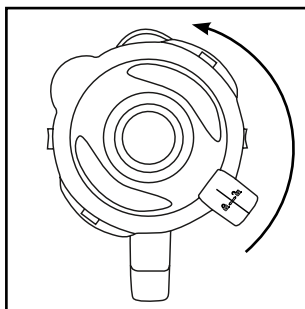


Fig. 1

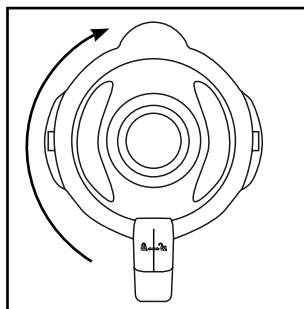


Fig. 2

- 5) Premere il tappo dosatore **1** fino all'arresto nell'apertura del coperchio.
- 6) Collocare l'inserito mixer **3** pieno e chiuso sul blocco motore **6**. Utilizzare in tal caso gli intagli presenti sul blocco motore **6** e assicurarsi che la freccia ▼ che si trova sull'inserito mixer **3** punti sul simbolo . Ruotare l'inserito mixer **3** in senso orario nella posizione  finché non si percepisce l'innesto. Il motore può partire solo quando l'inserito mixer **3** è applicato a filo.

Selezione del livello di velocità

Quando l'inserito mixer **3** è riempito, completamente chiuso e collocato sul blocco motore **6**, si può accendere l'apparecchio.

Portare l'interruttore **5** sul ...

■ Livello 1 - 3

per alimenti fluidi o semisolidi, per miscelare, ridurre in purea e mescolare

■ Livello 3 - 5

per alimenti più solidi o per tritare

■ Livello Ice Crush/Clean

per funzionamento breve e potente a impulsi, ad es. per tritare cubetti di ghiaccio o per la pulizia. L'interruttore **5** non si innesta in modo fisso in questa posizione, al fine di non sovraccaricare il motore. Tenere pertanto l'interruttore **5** solo brevemente in questa posizione.

NOTA

- Riempire l'inserito mixer **3** con massimo 180 g di cubetti di ghiaccio, altrimenti l'apparecchio non li trita in modo ottimale.

Riempimento con apparecchio in funzione

AVVERTENZA

- Se si desidera riempire qualcosa con l'apparecchio in funzione, aprire esclusivamente il tappo dosatore **1** appositamente previsto. Non aprire il coperchio **2** in alcun caso.
- Non inserire mai posate o oggetti per mescolare nell'inserito mixer **3** mentre l'apparecchio è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con lame da taglio **4** che ruotano a velocità molto elevata!

Per poter inserire qualcosa mentre l'apparecchio è in funzione, ...

- 1) Estrarre il tappo dosatore **1** dal coperchio **2**.
- 2) Aggiungere gli ingredienti.
- 3) Poi introdurre il tappo dosatore **1** nell'apertura del coperchio.

Rimozione dell'inserto mixer

Dopo aver terminato la lavorazione degli alimenti introdotti:

- 1) Portare sempre prima l'interruttore **5** in posizione Off ("0") e staccare la spina di rete.
- 2) Prima di prelevare l'inserto mixer **3**, attendere l'arresto completo del motore **6**. Ruotare l'inserto mixer **3** in senso antiorario finché la freccia ▼ sotto l'impugnatura dell'inserto mixer non si trova sopra la posizione . Rimuovere l'inserto mixer **3** sollevandolo in verticale dal blocco motore **6**.

Indicazioni utili

- Per ottenere i migliori risultati di frullatura possibili, aggiungere poco per volta solo piccole porzioni nell'inserto mixer **3**, invece di introdurre una grande quantità tutta in una volta.
- Se si lavorano ingredienti solidi, tagliarli a pezzetti (2 - 3 cm).
- Quando si frullano ingredienti liquidi, cominciare con una quantità di liquido ridotta. Aggiungete poi poco per volta sempre più liquido dal foro del coperchio.
- Se mentre l'apparecchio è in funzione si mette la mano sopra il mixer ad asta chiuso, si può stabilizzare bene l'apparecchio.
- Per mescolare alimenti solidi o molto densi, può essere utile utilizzare il livello Ice Crush/Clean, in modo da evitare che la lama di taglio **4** si blocchi.

NOTA

- Non utilizzare l'apparecchio per ridurre la grana di sale da cucina, zucchero raffinato o zucchero bianco, per esempio per ottenere lo zucchero a velo.

Ricette

Frullato alla banana

- 2 banane
- 2 cucchiaini di zucchero circa (a seconda del grado di maturazione delle banane e del gusto personale)
- ½ litro di latte
- 1 spruzzata di succo di limone

Sbucciare le banane e frullarle alla velocità 2. Aggiungere poco per volta il latte, poi lo zucchero e il succo di limone. Mescolare il tutto fino a ottenere un liquido omogeneo. Servire il frullato freddo di frigo.

Frullato alla vaniglia

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

Tritare i cubetti di ghiaccio utilizzando il livello Ice Crush/Clean. Versare i restanti ingredienti nel mixer. Mescolare il tutto a livello 2, fino a 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 g di gelato alla vaniglia
- 100 g di cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio utilizzando il livello Ice Crush/Clean. Aggiungere l'espresso, il latte e lo zucchero. Mescolare il tutto alla velocità 2 fino a quando lo zucchero non si è sciolto. Alla fine, aggiungere il gelato alla vaniglia e mescolare il tutto brevemente alla velocità 1.

Frullato tropicale

- 125 ml di succo di ananas
- 60 ml di succo di papaia
- 50 ml di succo di arancia
- ½ scatola di pesche sciroppate con sciroppo
- 125 g di cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio utilizzando il livello Ice Crush/Clean. Versare tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare alla velocità 3.

Frullato alla crema nocciola

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

Miscelare tutti gli ingredienti nel mixer a livello 3 fino a ottenere una miscela omogenea.

Frullato alle carote

- 300 ml di succo di mela
- 500 ml di succo di carote
- 4 cucchiaini di olio (di germe di grano o di colza)
- 4 cucchiaini di succo di limone
- Polvere di zenzero
- Pepe

Aggiungere nel mixer il succo di mela, l'olio e il succo di limone e mescolare il tutto alla velocità 2. Aggiungere poi il succo di carote e mescolare il tutto alla velocità 2. Insaporire poi il frullato con zenzero in polvere e pepe.

Frullato 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 frullare tutto alla velocità 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 frullarle alla velocità 2. Aggiungere gli ulteriori ingredienti e mescolare il tutto alla velocità 1.

Frullato a base di ananas e fragole

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

Lavare le fragole e rimuovere la parte verde. Tritare i cubetti di ghiaccio utilizzando il livello Ice Crush/Clean. Frullarle alla velocità 2. Aggiungere poi i restanti ingredienti e mescolare il tutto alla velocità 1.

Zuppa fredda andalusa (gazpacho)

- ½ 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 di olio di oliva

Tagliare le verdure in pezzi grandi ca. 2 cm. Versare nel mixer prima i pezzi di pomodoro e poi il cetriolo. Frullarli alla velocità 3. Aggiungere poi i restanti ingredienti e frullare/mescolare il tutto alla velocità 3 fino a quando non si forma una zuppa omogenea. Servire il tutto con pane.

NOTA

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

NOTA

- In caso d'intolleranza al lattosio, consigliamo di utilizzare un latte privo di lattosio. Tenere però presente che il latte senza lattosio è un po' più dolce.

Pulizia

PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Prima di pulire il mixer e i suoi componenti:
- assicurarsi che l'apparecchio sia spento e la spina di rete sia staccata.
-  Non immettere in nessun caso il blocco motore **6** in acqua o altri liquidi. In tal caso sussiste pericolo di morte per folgorazione e di danno all'apparecchio.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. Altrimenti sussiste pericolo di morte per scossa elettrica.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non smontare mai la lama da taglio **4** e non infilare mai le mani nell'inserto mixer **3**. La lama da taglio **4** è estremamente affilata!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non usare solventi o abrasivi per le superfici di plastica, che altrimenti potrebbero danneggiarsi.

Pulizia dell'inserto mixer

- Pulire l'inserto mixer **3** solo con uno spazzolino con il manico lungo, in modo da essere sicuri di non ferirsi con la lama da taglio **4**.
- Pulire il tappo dosatore **1** e il coperchio **2** con una soluzione saponosa delicata. Assicurarsi che la guarnizione in gomma **9** sia posizionata correttamente prima di riutilizzare il coperchio **2**.

NOTA



Il coperchio **2**, il tappo dosatore **1** e l'inserto mixer **3** con la lama da taglio **4** si possono anche lavare in lavastoviglie.

- Se si esegue la pulizia subito dopo l'uso del mixer ad asta, nella maggior parte dei casi si ottiene una sufficiente pulizia igienica con le seguenti alternative:
Riempire l'inserto mixer **3** con 750 ml di acqua e versare qualche goccia di detergente delicato. Chiudere il coperchio **2** e inserire l'inserto mixer **3** sul blocco motore **6**. Inserire la spina nella presa di rete e azionare un paio di volte la funzione Ice Crush/Clean in modo che la lama da taglio **4** giri nell'acqua con il numero di giri massimo. Sciacquare quindi l'inserto mixer **3** con abbondante acqua corrente, in modo tale da eliminare tutti i residui di detergente.

- Per poter eliminare meglio lo sporco ostinato, si può staccare la parte inferiore di plastica dell'inserto mixer ❸ con la lama da taglio ❹ dalla parte superiore di plastica dell'inserto mixer ❸:

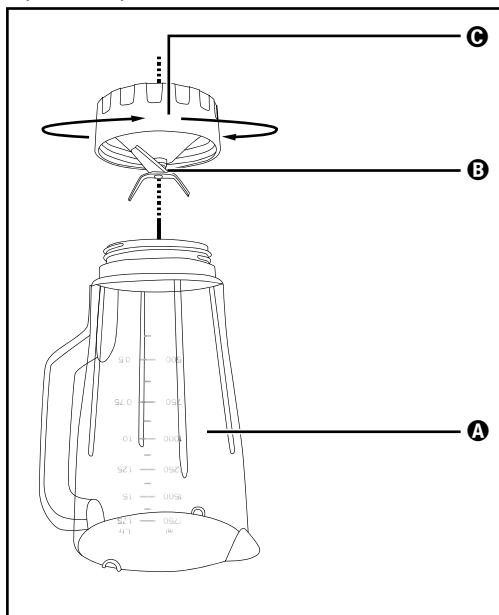


Fig. 3

A parte superiore di plastica

B lama

C parte inferiore di plastica

- 1) Rimuovere l'inserto mixer ❸ dal blocco motore ❻. Per una migliore stabilità rimuovere il coperchio ❷, ruotandolo in senso antiorario in direzione della posizione  (vedere Fig. 1), fino a poterlo estrarre verso l'alto.
- 2) Poggiare l'apparecchio sulla testa e ruotare la parte di plastica inferiore **C** dell'inserto mixer ❸ in senso antiorario, in modo che si possa staccare dalla parte in plastica superiore **A** dell'inserto mixer ❸ (v. fig. 3).

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Procedere cautamente con le lame **B**. Sono molto affilate. Pericolo di lesioni!

- 3) Pulire entrambe le parti accuratamente con una soluzione saponosa delicata.

NOTA



La parte superiore di plastica **A** dell'inserto mixer **B** e la lama di taglio **D** con la parte inferiore di plastica **C** si possono anche lavare in lavastoviglie.

- 4) Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.
- 5) Ricollocare la parte di plastica inferiore **C** dell'inserto mixer **B** sulla parte di plastica superiore **A** dell'inserto mixer **B** e ruotarla saldamente in senso orario.

Pulizia del blocco motore

- 1) Per pulire le superfici utilizzare un panno asciutto o al massimo leggermente inumidito.
- 2) A ogni pulizia, controllare che l'interruttore di contatto presente nell'alloggiamento per l'inserto mixer **B** non sia bloccato da resti di sporco. Se non si riesce a staccare eventuali resti che ostacolano con l'angolo di un foglio di carta, rivolgersi al servizio di assistenza clienti. Non utilizzare in alcun caso oggetti duri che potrebbero danneggiare l'interruttore di contatto.
- 3) Rimuovere eventuale sporco sul lato inferiore del blocco motore **E** esclusivamente con un panno asciutto o con uno spazzolino per la polvere. Assicurarsi di impedire la penetrazione di acqua nelle feritoie di aerazione dell'apparecchio.

Dopo la pulizia

Lasciare asciugare bene tutte le parti prima di ricomporre e riutilizzare il mixer ad asta.

Conservazione

- 1) Se non si utilizza il mixer ad asta per un periodo prolungato, pulirlo a fondo (v. capitolo "Pulizia").
- 2) Avvolgere il cavo di rete sull'avvolgimento cavo **F** sul fondo del blocco motore **E**.
- 3) Conservare il mixer ad asta in un luogo fresco e asciutto.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



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.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono venire 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



Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 315040

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

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	26
Retirar o copo misturador	27
Indicações úteis	27
Receitas	28
Batido de banana	28
Batido de baunilha	28
Batido de cappucino	28
Cocktail tropical	28
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
Após a limpeza	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 ...

- triturar alimentos duros, como por ex. nozes, sementes, grãos grandes ou caules,
- 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
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 a ficha de rede ou o cabo de rede estiverem danificados, estes devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- ▶ 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 detecte 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 sobre 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.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ 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) Rode o copo misturador ❸ para a esquerda, até a seta ▼ por baixo da pega do copo misturador ficar sobre a posição . 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.
- 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  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.

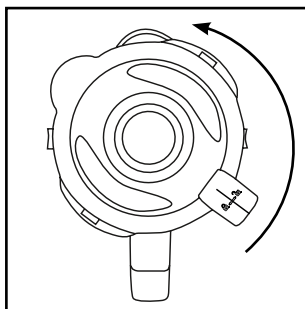


Fig.1

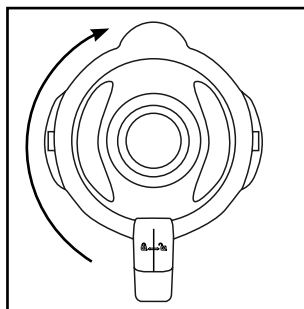


Fig.2

- 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. Para tal, utilize os entalhes existentes no bloco do motor ❹ e certifique-se de que a seta ▼ no copo misturador fica apontada para o símbolo . Rode o copo misturador ❸ no sentido dos ponteiros do relógio, para a posição , até encaixar de forma audível. 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 Ice Crush/Clean

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 ❶ prevista para o efeito. Nunca abra a tampa ❷.
- Nunca introduza talheres ou utensílios para mexer no copo misturador ❸, enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Existe um perigo considerável de ferimentos, se estes entrarem em contacto com as lâminas ❹ a elevada rotação!

Para poder adicionar ingredientes durante o funcionamento, ...

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

Retirar o copo misturador

Quando o processamento dos alimentos introduzidos estiver concluído:

- 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**. Em seguida, rode o copo misturador **3** para a esquerda, até a seta ▼ por baixo da pega do copo misturador ficar sobre a posição . 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).
- 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 Ice Crush/Clean. 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 Ice Crush/Clean. 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 Ice Crush/ Clean. 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 homogénea.

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 Ice Crush/Clean. 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!

- Nunca desmonte as lâminas **4**, nem coloque a mão dentro do copo misturador **3**. As lâminas **4** são extremamente afiadas!

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. Verifique se a vedação de borracha **9** está corretamente colocada antes de voltar a utilizar a tampa **2**.

NOTA



Também pode lavar a tampa **2**, a tampa de enchimento **1** e o copo misturador **3** com a lâmina de corte **4** na máquina de lavar loiça.

- Se lavar o liquidificador logo após a utilização, na maioria dos casos, obtém uma limpeza higiénica suficiente, através das seguintes alternativas: Encha a misturadora **3** com 750 ml de água e adicione algumas gotas de um detergente suave. Feche a tampa **2** e coloque a misturadora **3** no bloco do motor **6**. Encaixe a ficha de alimentação na tomada e accione algumas vezes modo Ice Crush/Clean de modo a que a lâmina de corte **4** com rotação máxima mexa a água. Em seguida, lave a misturadora **3** com água límpida abundante de forma que todos os resíduos de alimentação sejam eliminados.

- Para que seja possível remover melhor sujidade incrustada, pode soltar a peça de plástico inferior do copo misturador ❸, com a lâmina de corte ❹, da peça de plástico superior do copo misturador ❸:

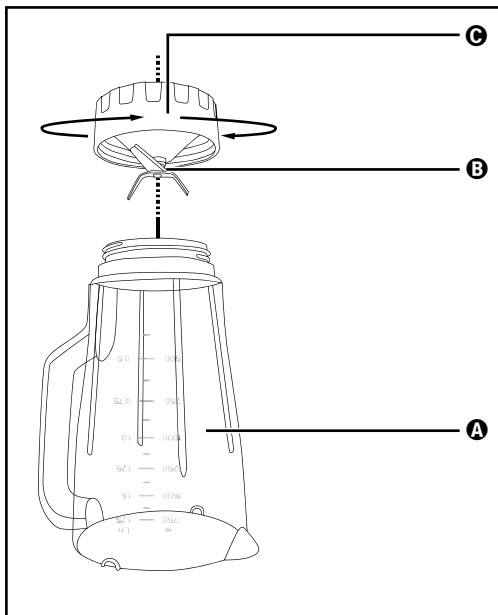


Abb. 3

A Peça de plástico superior

B Lâmina

C Peça de plástico inferior

- 1) Remova o copo misturador ❸ do bloco do motor ❻. Para uma melhor fixação, remova a tampa ❷, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, na direção da posição ↺ (ver fig. 1), até a conseguir puxar para cima e retirar.
- 2) Coloque o aparelho de cabeça para baixo e rode a peça de plástico inferior **C** do copo misturador ❸, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de modo que a peça de plástico superior **A** do copo misturador ❸ se possa soltar (ver fig. 3).

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Manuseie as lâminas **B** com cuidado. Estas são muito afiadas. Perigo de ferimentos!

- 3) Limpe meticulosamente as duas peças numa solução de água e detergente suave.

NOTA



Também pode lavar a peça de plástico **A** superior do copo misturador **3** e a lâmina de corte **4** com a peça de plástico **C** inferior na máquina de lavar loiça.

- 4) Seque bem todas as peças antes de as voltar a montar.
- 5) Volte a colocar a peça de plástico inferior **C** do copo misturador **3** sobre a peça de plástico superior **A** do copo misturador **3** e aperte no sentido dos ponteiros do relógio.

Limpar o bloco do motor

- 1) Utilize um pano seco ou muito ligeiramente humedecido, para limpar as superfícies de plástico.
- 2) 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.
- 3) Remova eventuais sujidades na parte inferior do bloco do motor **6** apenas com um pano seco ou com um pincel para limpar o pó. Certifique-se de que nada entra no aparelho através dos orifícios de ventilação.

Após a limpeza

Deixe que todas as peças sequem bem, antes de voltar a montar e a usar o liquidificador.

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

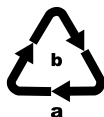


Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2012/19/EU.

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.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos,

20-22: papel e cartão,

80-98: compostos.



Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

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 original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

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, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos 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 (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, 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, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 315040

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Content

Introduction	38
Intended use	38
Package contents	38
Description of the appliance	39
Technical data	39
Safety instructions	40
Unpacking	42
Setting up	42
Operation	43
Fitting and filling the blender	43
Selecting the speed setting	44
Filling while in use	44
Removing the blender	45
Useful tips	45
Recipes	46
Banana shake	46
Vanilla shake	46
Cappucino shake	46
Tropical mix	46
Nut nougat shake	47
Carrot shake	47
Blackcurrant mix	47
Hawaii shake	47
Fruity pineapple and strawberry mix	48
Andalusian cold soup (gazpacho)	48
Cleaning	49
Cleaning the blender	49
Cleaning the motor block	51
After cleaning	51
Storage	51
Disposal	52
Kompernass Handels GmbH warranty	53
Service	54
Importer	54

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 exclusively for...

- mixing, puréeing and stirring foods as well as crushing 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
- Lid
- Measuring cup
- Operating instructions

Description of the appliance

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

Technical data

Nominal voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 50 – 60 Hz
Nominal power consumption	600 W
Max. capacity	1.75 litres
Protection Class	II /  (double insulation)
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.
- ▶ 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 it shows signs of damage, especially to the motor block or the blender attachment.
- ▶ 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.
- ▶ To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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!
- ▶ 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.
- ▶ Risk of injury if appliance is misused.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance is not to be used by children.
- ▶ The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of 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.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always make sure that the blender is switched off before removing the jug from the motor block!
- ▶ Use the blender only with the supplied motor block!

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance in direct sunlight or near any heatgenerating appliances.
- ▶ NEVER fill the blender with boiling liquids or other foods! Allow these to cool to a lukewarm temperature.
- ▶ 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 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 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 off automatically as soon as the blender **3** is removed from the motor block **6** or the lid **2** is opened. In such cases it may be easy to forget that the machine is still switched on. The motor will then start unexpectedly as soon as the blender attachment **3** is fitted or the lid **2** is closed again:

Therefore:

- Do not insert the power plug into the wall socket until the blender **3** is filled and mounted with its lid fitted and closed.
- Before fitting the blender, always check to see that the appliance is switched off or that the power plug has been removed.
- Switch the appliance off first, pull the plug out and wait until the motor has come to a standstill before removing the blender **3** or opening the lid **2**.

Fitting and filling the blender

- 1) Rotate the blender **3** anticlockwise until the arrow ▼ under the blender handle is located above the  position. Remove the blender **3** from the motor block **6** in a vertical, upward motion.
- 2) Remove the lid **2** by rotating it anticlockwise towards position  (see Fig 1) until you can pull it upwards.
- 3) Fill the blender **3**.
- 4) Press the lid **2** firmly down onto the blender **3**. Close the lid **2** by turning it clockwise to position  until it audibly engages (see Fig. 2). Ensure that the pouring spout on the blender **3** is closed. The motor cannot start until the lid **2** is fitted flush.

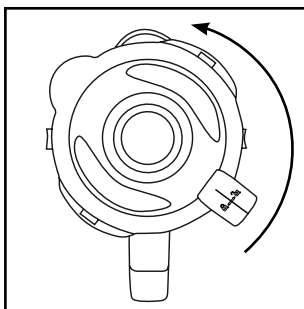


Fig. 1

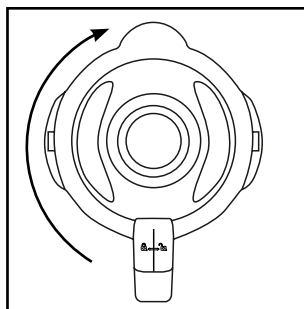


Fig. 2

- 5) Press the measuring cap **1** into the lid as far as the stop.

- 6) Place the filled and closed blender **3** on the motor block **6**. To do this, use the recesses on the motor block **6** and ensure that the arrow ▼ on the blender is pointing to the  symbol while doing so. Turn the blender **3** clockwise to position  until it audibly engages. The motor cannot start until the blender **3** is fitted flush.

Selecting the speed setting

Once the blender **3** is filled and sitting completely closed on the motor block **6**, you can switch on the appliance.

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**.
- 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) Remove the measuring cap **1** from the lid **2**.
- 2) Add the ingredients.
- 3) Press the measuring cap **1** back into the lid.

Removing the blender

Once you have finished processing the food in the attachment:

- 1) Always start by setting switch **5** to the off position ("0") and pulling out the mains plug.
- 2) Wait until the motor has come to a complete standstill before lifting the blender **3** off the motor block **6**. Rotate the blender **3** anticlockwise until the arrow ▼ under the blender handle is located above the  position. Remove the blender **3** from the motor block **6** in a vertical, upward motion.

Useful tips

- To achieve the best results when puréeing firm ingredients, add small amounts one after the other into the blender **3** 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 **4**.

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 g 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 g vanilla ice cream
- 100 g 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 g 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

Wash the strawberries and remove the green parts. Crush the ice cubes using the level Ice Crush/Clean. 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

DANGER! 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 **❶** 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 **❷** and never reach into the blender **❸**. The cutting blades **❷** 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 **❷**, clean the blender **❸** only with a long-handled washing-up brush.
- Clean the measuring cap **❶** and the lid **❷** in mild soap solution. Ensure that the rubber seal **❸** is correctly fitted before using the lid **❷** again.

NOTE



You can also clean the lid **❷**, the measuring cap **❶** and the blender **❸** with the cutting blade **❷** in your dishwasher.

- 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 **❸** with 750 ml of water and add a few drops of mild detergent. Close the lid **❷** and fit the blender **❸** onto the motor block **❶**. Insert the plug into a mains power socket and activate the Ice Crush/Clean operation a few times, so that the cutting blades **❷** churn through the water at full speed.
Afterwards, rinse out the blender **❸** with lots of clean water to ensure that all detergent residues have been removed.

- To remove stubborn dirt, you can remove the lower plastic part of the blender **3** with the cutting blade **4** from the upper plastic part of the blender **3**:

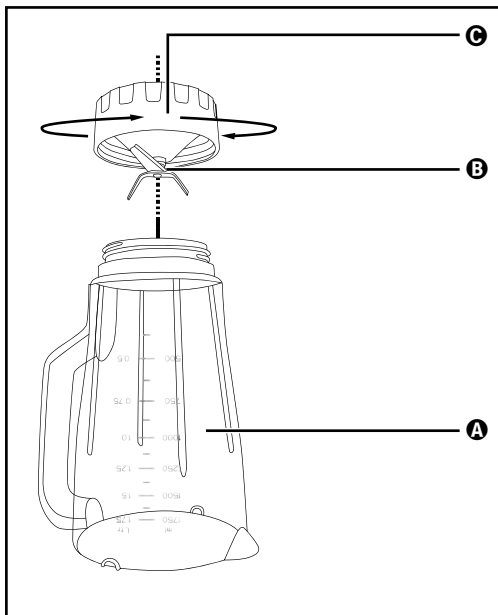


Fig. 3

- A** upper plastic part
- B** blade
- C** lower plastic part

- 1) Remove the blender **3** from the motor block **6**. To ensure improved stability, remove the lid **2** by rotating it anticlockwise towards position  (see Fig 1) until you can pull it upwards.
- 2) Turn the appliance upside down and turn the lower plastic part **C** of the blender **3** anticlockwise so that it can be removed from the upper plastic part **A** of the blender **3** (see fig. 3).

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always handle the blades **B** carefully. They are very sharp.
Risk of injury!

- 3) Clean both parts thoroughly in a mild soap solution.

NOTE



You can also clean the upper plastic part **A** of the blender **3** and the cutting blade **4** with the lower plastic part **G** in your dishwasher.

- 4) Dry all parts thoroughly before reassembling them.
- 5) Re-attach the lower plastic part **G** of the blender **3** to the upper plastic part **A** of the blender **3** and turn it clockwise.

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 **6** 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 around the cable retainer **7** on the base of the motor block **6**.
- 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 provisions of European Directive 2012/19/EU.

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



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1 – 7: Plastics,

20 – 22: Paper and cardboard,

80 – 98: Composites.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of 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.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 315040

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	56
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	56
Lieferumfang	56
Gerätebeschreibung	57
Technische Daten	57
Sicherheitshinweise	58
Auspacken	60
Aufstellen	60
Bedienen	61
Mixaufsatz befüllen und montieren	61
Geschwindigkeitsstufe wählen	62
Einfüllen im Betrieb	62
Mixaufsatz abnehmen	63
Nützliche Hinweise	63
Rezepte	64
Bananen-Shake	64
Vanille-Shake	64
Cappuccino-Shake	64
Tropical-Mix	64
Nuss-Nougat-Shake	65
Möhren-Shake	65
Johannisbeer-Mix	65
Hawaii-Shake	65
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	66
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	66
Reinigen	67
Mixaufsatz reinigen	67
Motorblock reinigen	69
Nach dem Reinigen	69
Aufbewahren	69
Entsorgung	70
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	71
Service	72
Importeur	72

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
- 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
Max. Einfüllmenge	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 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.
- ▶ 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 hand-warme 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) Drehen Sie den Mixaufsatz **3** gegen den Uhrzeigersinn bis der Pfeil ▼ unter dem Griff des Mixaufsatzes über der Position  steht. 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**.
- 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.

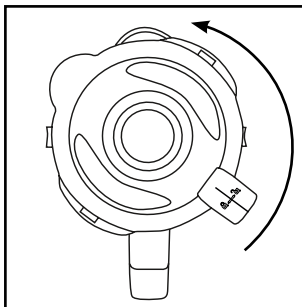


Abb.1

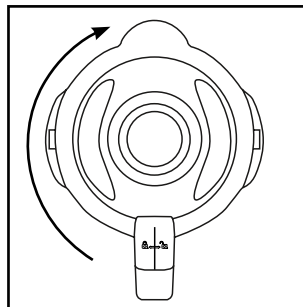


Abb.2

- 5) Drücken Sie die Dosierkappe **1** bis zum Anschlag in die Deckelöffnung.

- 6) Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz **3** auf den Motorblock **6**. Nutzen Sie dazu die Aussparungen am Motorblock **6** und achten Sie dabei darauf, dass der Pfeil ▼ am Mixaufsatz **3** auf das -Symbol zeigt. Drehen Sie den Mixaufsatz **3** im Uhrzeigersinn in die Position  bis er hörbar einrastet. 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 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**.
- 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 die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

- 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. Drehen Sie dazu den Mixaufsatz **3** gegen den Uhrzeigersinn bis der Pfeil ▼ unter dem Griff des Mixaufsatzes über der Position  steht. 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).
- Beim Mixen flüssiger Zutaten beginnen Sie zunächst mit einer geringen Menge Flüssigkeit. Geben Sie dann nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Deckelöffnung hinzu.
- Wenn Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den verschlossenen Standmixer legen, können Sie das Gerät damit gut stabilisieren.
- Für das Rühren von festen oder sehr dickflüssigen Lebensmitteln kann es nützlich sein, die Stufe Ice Crush/Clean zu verwenden, um ein Festsetzen des Schneidmessers **4** zu verhindern.

HINWEIS

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu 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 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 g Vanilleeis
- 100 g 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 g 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

Waschen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie das Grün. Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. 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!

- ▶ 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.
- Reinigen Sie die Dosierkappe **1** und den Deckel **2** in milder Seifenlauge. Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung **1** richtig sitzt, bevor Sie den Deckel **2** erneut verwenden.

HINWEIS



Sie können den Deckel **2**, die Dosierkappe **1** und den Mixaufsatz **3** mit dem Schneidmesser **4** auch in der Spülmaschine reinigen.

- 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 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.

- Um hartnäckige Verschmutzungen besser entfernen zu können, können Sie den unteren Plastikteil des Mixaufsatzes **3** mit dem Schneidmesser **4** vom oberen Plastikteil des Mixaufsatzes **3** lösen:

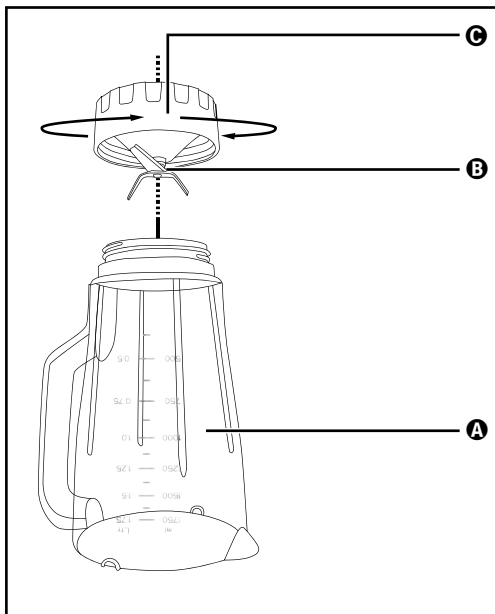


Abb. 3

- A** oberer Plastikteil
- B** Messer
- C** unterer Plastikteil

- 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 untere Plastikteil **C** des Mixaufsatzes **3** gegen den Uhrzeigersinn, so dass es sich vom oberen Plastikteil **A** des Mixaufsatzes **3** lösen lässt (siehe Abb. 3).

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 3) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge.

HINWEIS



Sie können den oberen Plastikteil **A** des Mixaufsatzes **3** und das Schneidmesser **4** mit dem unteren Plastikteil **C** auch in der Spülmaschine reinigen.

- 4) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 5) Setzen Sie das untere Plastikteil **C** des Mixaufsatzes **3** wieder auf den oberen Plastikteil **A** des Mixaufsatzes **3** und drehen Sie es im Uhrzeigersinn fest.

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 **6** 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 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 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.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Materialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Materialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1 – 7: Kunststoffe,
20 – 22: Papier und Pappe,
80 – 98: Verbundstoffe.



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 Serviceanschrift 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 315040

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Versione delle informazioni · Estado das informações · Last Information Update

Stand der Informationen: 12/2018 · Ident.-No.: SSM600B3-122018-2

IAN 315040