

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



STABMIXER EDS - SSM 600 D2

DE AT CH

STABMIXER

Bedienungsanleitung

IT CH

FRULLATORE AD IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

FR CH

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

GB

HAND BLENDER

Operating instructions

IAN 100105

DE AT CH



DE AT CH

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

FR CH

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

IT CH

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

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	15
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	29
GB	Operating instructions	Page	43



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang	4
Entsorgung der Verpackung	5
Technische Daten	5
Gerätebeschreibung / Zubehör	5
Verwendung	5
Zusammenbauen	6
Gerät halten	6
Bedienen	7
Reinigen	8
Gerät entsorgen	8
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	9
Importeur	9
Garantie	10
Service	10
Rezepte	11
Gemüse-Cremesuppe	11
Kürbissuppe	12
Süßer Fruchtaufstrich	13
Kräuter-Vinaigrette	14
Joghurt - Bananen - Milchshake	14

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.


- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ 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.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in  Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
 - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinander nehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie den Stabmixer sehr vorsichtig.
Das Messer ist extrem scharf!

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II

Wir empfehlen, den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

Gerätebeschreibung / Zubehör

Abbildung A:

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Schalter (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Stabmixer

Verwendung

- Mit dem Stabmixer 5 können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer 5 max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Stabmixer 5 nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

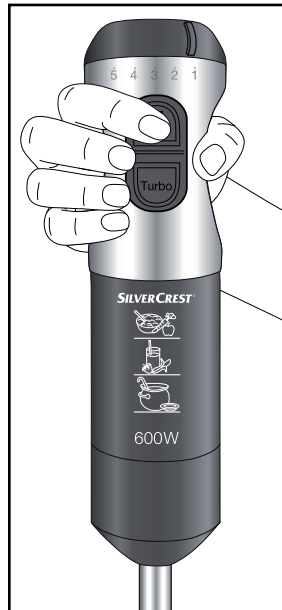
- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **7** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **8** weist.

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

HINWEIS

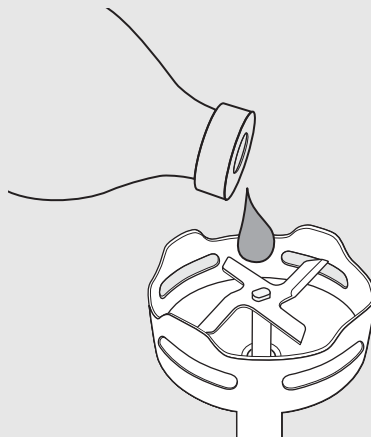
- ▶ Wir empfehlen, den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

Wenn Sie den Stabmixer **5** zusammengebaut haben, können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turbo-Schalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.


HINWEIS

- ▶ Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers **5**:



Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Bevor Sie den Stabmixer **5** reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer **5** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



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.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

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

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- ▶ Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich 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.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 100105

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 100105

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 100105

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Rezepte


Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL Öl
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer  für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwägen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer **5** 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

- 3 - 4 Stängel glatte Petersilie
- 3 - 4 Stängel Basilikum
- ca. 100 ml Olivenöl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 gehäufter TL Senf (Dijonsenf)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1) Die Blätter der Kräuter von den Stielen entfernen und in ein hohes Mixgefäß geben.
- 2) Den Saft der Zitrone und etwas geriebene Schale dazugeben.
- 3) Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 4) Den Senf, die gewürfelte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in das Mixgefäß geben.
- 5) Die Zutaten mit dem Stabmixer **5** aufmixen und nach und nach das Olivenöl hinzuließen lassen.
- 6) Die Vinaigrette abschmecken und eventuell noch eine Prise Zucker dazugeben.

Joghurt - Bananen - Milchshake

Zutaten

- 250 g Joghurt (Vanille)
- 1 Banane
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- 1) Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben.
- 3) Mit dem Stabmixer **5** pürieren und mixen.

Sommaire

Introduction	16
Droits d'auteur	16
Utilisation conforme	16
Consignes de sécurité	17
Accessoires fournis	18
Recyclage de l'emballage	19
Caractéristiques techniques	19
Description de l'appareil / Accessoires	19
Utilisation	19
Assemblage	20
Tenir l'appareil	20
Opération	21
Nettoyage	22
Mise au rebut	22
Remarques relatives à la déclaration de conformité CE	23
Importateur	23
Garantie	24
Service après-vente	24
Recettes	25
Crème de légumes	25
Soupe au potiron	26
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	27
Vinaigrette aux herbes	28
Milkshake yaourt banane	28

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction de ce document, même partielle, ainsi que la réutilisation des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Evitez de l'utiliser à des fins professionnelles !

AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

REMARQUE

- ▶ L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation. Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non agréées. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Il est interdit d'exposer l'appareil à l'humidité et de l'utiliser à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide pénètre dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et faites-le réparer par un technicien spécialisé.
- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur, sans tirer sur le câble lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le câble secteur et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés agréés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Il est interdit d'ouvrir le carter du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives pour l'utilisation fiable de l'appareil.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.



Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être plongé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Avant d'échanger les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ De manière générale, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique, ...
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage. La lame est extrêmement tranchante !

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Notice d'utilisation

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice d'utilisation.
- 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II 

Nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant pendant env. 2 minutes après l'avoir opéré pendant 1 minute.

Description de l'appareil / Accessoires

Figure A :

- ❶ Régulateur de vitesse
- ❷ Commutateur (vitesse normale)
- ❸ Commutateur turbo (vitesse rapide)
- ❹ Bloc moteur
- ❺ Mixeur plongeant

Utilisation

- Le mixeur plongeant ❺ vous permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou de la nourriture pour bébé. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant ❺ au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le mixeur plongeant ❺ pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

Assemblage

FR
CH



⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

REMARQUE

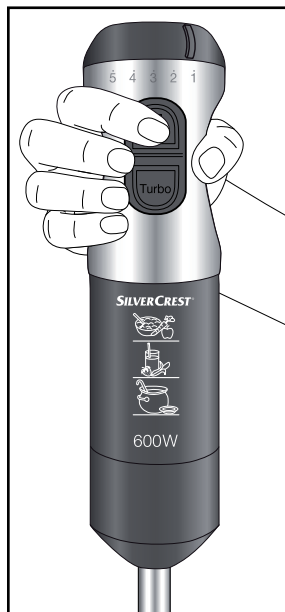
- ▶ Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Insérez le mixeur plongeant ⑤ sur le bloc moteur ④, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le mixeur plongeant ⑤, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur ④ indique le symbole .

Tenir l'appareil

Pour opérer l'appareil, veuillez le tenir de la manière suivante :



Opération

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Toutes éclaboussures risquent de provoquer des brûlures.

REMARQUE

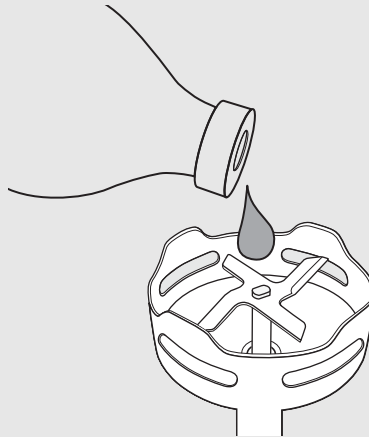
- ▶ Après une minute de fonctionnement, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant ⑤ pendant environ 2 minutes.

Si vous avez assemblé le set de mixeur plongeant ⑤ conformément aux consignes :

- 1) Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tenez le commutateur ② enfoncé pour transformer les aliments à vitesse normale. Faites glisser le régulateur de vitesse ① en direction «5», pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse ① en direction «1», pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez le commutateur turbo ③ enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée. En appuyant sur le commutateur turbo ③, vous disposez immédiatement de la vitesse maximale.
- 4) Une fois que vous avez terminé de travailler les denrées alimentaires, relâchez simplement le commutateur enfoncé.


REMARQUE

- ▶ Si en cours d'opération, vous constatez des bruits inhabituels comme un grincement ou un bruit similaire, veuillez ajouter un peu d'huile alimentaire neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant ⑤ :



Nettoyage

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant **5**, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **4** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Risque de blessures lors de la manipulation avec la lame extrêmement tranchante.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ Les éléments de l'appareil ne doivent pas passer au lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.
- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet agresser la surface de manière irréparable !

- 1) Retirez la fiche secteur.
- 2) Nettoyez le bloc-moteur **4** à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau qui pénètre dans les ouvertures du bloc-moteur **4**. En cas de salissures tenaces, veuillez également mettre un produit vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez les restes de produit vaisselle à l'aide d'un chiffon humide.
- 3) Nettoyez le mixeur plongeant **5** soigneusement dans l'eau de vaisselle et retirez ensuite les résidus de produit vaisselle à l'eau claire.
- 4) Séchez tout soigneusement avec un chiffon sec et assurez-vous que l'appareil est entièrement sec avant de l'utiliser à nouveau.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales.

Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Remarques relatives à la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux prescriptions correspondantes de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/EC, de la directive ErP 2009/125/EC et de la directive «Basse tension» 2006/95/EC.

La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.



FR
CH

Importateur

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

Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- ▶ Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompemass@lidl.fr

IAN 100105

CH

Service Suisse

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

E-Mail: kompemass@lidl.ch

IAN 100105

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Recettes

Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingrédients

- 2 - 3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre
(les variétés à chair farineuse sont particulièrement adaptées)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

Préparation

- 1) Peler les oignons et les couper en dés fins. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.
- 2) Chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre, également les faire revenir. Rajouter du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rajouter du bouillon en cas de besoin si les légumes ne sont plus recouverts.
- 3) Laver le persil, le secouer pour enlever l'excès d'humidité et retirer les tiges. Déchirer le persil en gros morceaux et le rajouter à la soupe. Réduire le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur plongeant **5**. Assaisonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

Soupe au potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (le potiron doux d'Hokkaido est le plus adapté, car sa peau s'amollit à la cuisson, il n'y a donc pas besoin de le peler)
- 250 - 300 ml de lait de noix de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Peler l'oignon et le couper en dés, ainsi que l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.
- 2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2 - 3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaido, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant ⑤. Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.
- 3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

Pâte à tartiner aux fruits sucrée

Ingrédients

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 zeste de jus de citron
- 1 pincée de marc d'une gousse de vanille

FR
CH

Préparation

- 1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
- 4) En cas de besoin, râcler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant **5** pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Déguster sans attendre ou verser la pâte de fruits dans un verre avec un couvercle à visser et bien refermer.

Vinaigrette aux herbes

Ingrédients

- 3 - 4 tiges de persil plat
- 3 - 4 tiges de basilic
- env. 100 ml d'huile d'olive
- 1 citron non traité
- 1 bonne cuillère à café de moutarde de dijon
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, sucre

Préparation

- 1) Retirez les feuilles des herbes des tiges et les mettre dans un récipient mixeur élevé.
- 2) Ajouter le jus du citron et un peu de zeste.
- 3) Peler la gousse d'ail et la couper en petits dés.
- 4) Mettre la moutarde, la gousse d'ail en dés, le sel et le poivre dans le récipient mixeur.
- 5) Mixer les ingrédients à l'aide du mixeur plongeant **5** et ajouter progressivement l'huile d'olive
- 6) Goûter la vinaigrette et éventuellement encore ajouter une pincée de sucre.

Milkshake yaourt banane

Ingrédients

- 250 g de yaourt (vanille)
- 1 banane
- 200 ml de lait
- 1 sachet de sucre vanille

Préparation

- 1) Peler la banane et la couper en petits morceaux.
- 2) Mettre tous les ingrédients dans un récipient mélangeur.
- 3) Écraser et mixer avec le mixeur plongeant **5**.

Indice

Introduzione	30
Diritto d'autore	30
Uso conforme	30
Indicazioni di sicurezza	31
Volume della fornitura	32
Smaltimento della confezione	33
Dati tecnici	33
Descrizione dell'apparecchio / Accessori	33
Uso	33
Montaggio	34
Come mantenere l'apparecchio	34
Uso	35
Pulizia	36
Smaltimento dell'apparecchio	36
Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE	37
Importatore	37
Garanzia	38
Assistenza	38
Ricette	39
Minestra cremosa di verdure	39
Minestra di zucca	40
Composta di frutta	41
Vinaigrette alle erbe	42
Frappè di yogurt e banana	42

IT
CH

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per lavorare cibi in piccole quantità. Esso è previsto esclusivamente per l'uso in ambiente domestico privato. Non utilizzare a fini commerciali.

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

AVVERTENZA

- ▶ In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Si esclude qualsiasi rivendicazione per i danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o impiego di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- ▶ In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- ▶ Disconnettere la spina dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione, e posizionarlo in modo che non sia d'intralcio o d'inciampo.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Non aprire l'alloggiamento del corpo motore del frullatore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
- ▶ 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 risultanti pericoli.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.



Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Disconnettere completamente l'apparecchio dalla rete elettrica...
 - se si lascia l'apparecchio incustodito,
 - se si deve pulire l'apparecchio,
 - se lo si monta o smonta.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.
- ▶ L'uso del coltello estremamente affilato comporta pericolo di infortuni.
- ▶ Pulire il miscelatore a immersione con molta attenzione. La lama è estremamente tagliente!

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore ad immersione
 - Istruzioni per l'uso
- 1) Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
 - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
 - 3) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**)

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

IT
CH

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensione nominale	600 W
Classe di protezione	II

Consigliamo di far raffreddare il mixer ad asta per 2 minuti dopo 1 minuto di funzionamento.

Descrizione dell'apparecchio / Accessori

Figura A:

- 1 Regolatore di velocità
- 2 Interruttore (velocità normale)
- 3 Interruttore turbo (velocità superiore)
- 4 Corpo motore
- 5 Mixer a immersione

Uso

- Con il mixer ad asta **5** si possono preparare salsine, salse, minestre o pappe per bambini. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta **5** per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare il mixer **5** per la lavorazione di alimenti solidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

Montaggio

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio dell'apparecchio.

AVVERTENZA

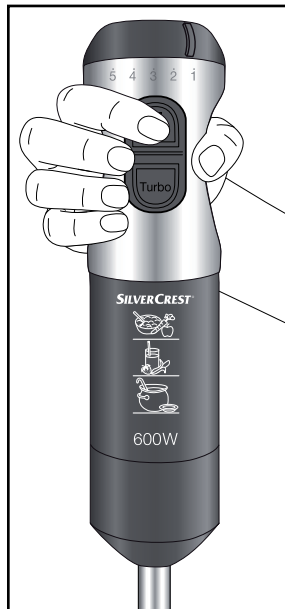
- ▶ Prima della prima messa in funzione, pulire tutte le componenti come descritto al capitolo "Pulizia".

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello è estremamente tagliente! Prestare quindi sempre molta attenzione.
- Inserire il mixer ad asta ⑤ sul blocco motore ④, in modo che la freccia punti sul simbolo ⑦. Ruotare il mixer ad asta ⑤ fino a quando la freccia sul blocco motore ④ non punterà verso il simbolo ⑧.

Come mantenere l'apparecchio

Per utilizzare l'apparecchio, procedere come segue:



Uso

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Gli alimenti non devono essere troppo caldi! In caso di schizzi, si potrebbero riportare ustioni.

AVVERTENZA

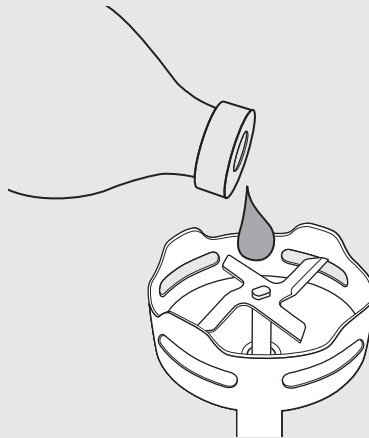
- ▶ Consigliamo di lasciar raffreddare il miscelatore a immersione **5** dopo 1 minuto di funzionamento per ca. 2 minuti.

Dopo aver montato il set di mixer ad asta **5** come desiderato:

- 1) Inserire la spina di rete nella presa elettrica.
- 2) Tenere premuto l'interruttore **2** per elaborare gli alimenti a velocità normale. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "5" per aumentare la velocità. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "1" per diminuire la velocità.
- 3) Tenere premuto l'interruttore Turbo **3** per elaborare gli alimenti a velocità superiore. Premendo l'interruttore Turbo **3** si ha immediatamente a disposizione la massima velocità di lavorazione.
- 4) Dopo aver terminato la lavorazione dei cibi, rilasciare semplicemente il tasto che si era premuto.


AVVERTENZA

- ▶ Se durante l'uso si verificassero rumori insoliti, come cigolii o simili, versare un po' di olio alimentare neutro sull'albero motore del mixer ad asta **5**:



Pulizia

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima di pulire il set di mixer ad asta **5**, staccare sempre la spina dalla presa di rete.
- ▶  Per la pulizia, non immergere mai il blocco motore **4** in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ L'uso del coltello estremamente affilato comporta il pericolo di lesioni.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non lavare le parti dell'apparecchio in lavastoviglie perché potrebbero danneggiarsi.
- ▶ Non utilizzare detersivi aggressivi, chimici o abrasivi! Essi possono attaccare la superficie in modo irreparabile!

- 1) Estrarre la spina di rete.
- 2) Pulire il blocco motore **4** con un panno umido.
Assicurarsi che non penetri acqua nelle aperture del blocco motore **4**. In caso di sporco resistente, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Rimuovere i resti di detersivo con un panno umido.
- 3) Pulire accuratamente il mixer ad asta **5** in acqua saponata e rimuovere quindi i resti di detersivo con acqua pulita.
- 4) Asciugare tutto accuratamente con un panno asciutto e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riutilizzarlo.

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

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

Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme ai requisiti generali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC, la direttiva ErP 2009/125/EC, nonché la Direttiva basse tensioni 2006/95/EC.



La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

IT
CH

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonica con il centro assistenza più vicino. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

- La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, a parti soggette a usura o a parti fragili, come ad es. interruttori o accumulatori.

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.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza della garanzia sono a pagamento.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompnass@lidl.it

IAN 100105

CH Assistenza Svizzera

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

E-Mail: kompnass@lidl.ch

IAN 100105

Raggiungibilità della hotline: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Ricette

Minestra cremosa di verdure

2 - 4 persone

Ingredienti

- 2 - 3 cucchiai di olio
- 200 g di cipolle
- 200 g di patate (si consiglia di utilizzare patate farinose)
- 200 g di carotine
- 350 - 400 ml di brodo di verdura (fresco o istantaneo)
- Sale, pepe, noce moscata
- 5 g di prezzemolo

Preparazione

- 1) Sbucciare le cipolle e affettarle sottilmente a dadini. Lavare e pelare le carotine, tagliandole quindi a fette. Sbucciare le patate, sciacquarle e tagliarle a dadini di circa 2 cm di spessore.
- 2) Riscaldare l'olio in un tegame, e farvi soffriggere le cipolle fino a farle diventare trasparenti. Aggiungere carotine e patate e far soffriggere anch'esse. Versare brodo in quantità sufficiente a coprire bene le verdure e continuare a cuocerle per 10-15 minuti. In caso di necessità, nel frattempo aggiungere altro brodo, qualora le verdure risultassero scoperte.
- 3) Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e rimuovere i gambi. Tagliarlo a grossi pezzi e aggiungerlo alla minestra. Ridurre il tutto in purea utilizzando il mixer ad asta **5** per circa 1 minuto. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 10 - 20 g di zenzero fresco
- 3 cucchiaini di olio di colza
- 400 g di polpa di zucca (la specie più indicata di zucca è quella denominata Hokkaido, poiché la buccia si ammorbidisce durante la cottura e non è necessario rimuoverla)
- 250 - 300 ml di latte di cocco
- 250 - 500 ml di brodo di verdure
- Succo di mezza arancia
- Un po' di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Sbucciare e tagliare a dadini cipolla e aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
- 2) Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2-3 cm. (Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20-25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer ad asta **5**. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.
- 3) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

Composta di frutta

Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta (fresca o surgelata)
- 1 pacchetto (ca. 125 g) di zucchero gelificante istantaneo (nessuna necessità di cottura)
- 1 spruzzo di succo di limone
- 1 punta di coltello di polpa di baccello di vaniglia

IT
CH

Preparazione

- 1) Lavare e pulire le fragole, rimuovendo i piccioli. Fare sgocciolare bene in un colino, al fine di eliminare l'acqua in eccesso e impedire che la composta divenga troppo liquida. Tagliare le fragole più grosse a pezzetti.
- 2) Pesare 250 g di fragole e collocarle in un recipiente per frullati adatto.
- 3) Aggiungere uno spruzzo di succo di limone.
- 4) In caso di necessità, grattare un po' di polpa di baccello di vaniglia e aggiungerla.
- 5) Versare il pacchetto di zucchero gelificante istantaneo e mescolare accuratamente con il mixer ad asta **5** per 45-60 secondi. Se fossero presenti ancora grossi pezzi di frutta, fare riposare il tutto per 2 minuti e quindi ridurre il resto in purea per 60 secondi.
- 6) Consumare subito oppure versare la composta in un barattolo di vetro con coperchio e chiuderlo.

Vinaigrette alle erbe

Ingredienti

- 3 - 4 gambi di prezzemolo italiano
- 3 - 4 gambi di basilico
- ca. 100 ml di olio di oliva
- 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino pieno di senape (senape di Digione)
- 1 spicchio d'aglio
- Sale, pepe, zucchero

Preparazione

- 1) Rimuovere le foglie dai gambi e versarle in un contenitore alto.
- 2) Aggiungere il succo del limone e un po' di buccia grattugiata.
- 3) Pelare gli spicchi d'aglio e tagliarli a dadini.
- 4) Aggiungere la senape, l'aglio tagliato, il sale e il pepe nel contenitore.
- 5) Mescolare gli ingredienti con il mixer ad asta **5** e aggiungere l'olio d'oliva poco per volta.
- 6) Assaggiare la vinaigrette e se necessario aggiungere ancora un po' di zucchero.

Frappè di yogurt e banana

Ingredienti

- 250 g di yogurt (alla vaniglia)
- 1 banana
- 200 ml di latte
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione

- 1) Sbucciare la banana e tagliarla a rondelle.
- 2) Introdurre tutti gli ingredienti nel recipiente.
- 3) Sminuzzare e miscelare con il miscelatore a immersione **5**.

Index

Introduction	44
Copyright	44
Intended use	44
Safety instructions	45
Items supplied	46
Disposal of the packaging	47
Technical data	47
Description of appliance / Accessories	47
Utilisation	47
Assembling	48
Holding the appliance	48
Operation	49
Cleaning	50
Disposal of the appliance	50
Notes on the EC Declaration of Conformity	50
Importer	51
Warranty	51
Service	51
Recipes	52
Cream of Vegetable Soup	52
Pumpkin Soup	53
Sweet Fruit Spread	54
Herb Vinaigrette	55
Yoghurt banana milk shake	55

GB

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these 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.

GB

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial applications!

WARNING

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- ▶ Use the appliance exclusively for intended purposes.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

- ▶ Risks can be engendered if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ▶ If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.
- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.



Never immerse the motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! THERE IS A RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply,...
 - when the appliance is unsupervised,
 - when you clean the appliance,
 - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance may not be used by children. Children shall not play with the appliance.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the hand blender very carefully. The blade is extremely sharp!

GB

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packing material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

NOTICE

- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.




The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

GB

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II 

We recommend that you let the hand blender cool down for 2 minutes after about 1 minute of running time.

Description of appliance / Accessories

Illustration A:

- ❶ Speed regulator
- ❷ Switch (Standard Speed)
- ❸ Turbo-Switch (High Speed)
- ❹ Motor unit
- ❺ Hand blender

Utilisation

- With this hand blender ❺ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ❺ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use this hand blender ❺ for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!

Assembling



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

- ▶ Before the first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- Place the hand blender ⑤ on the motor unit ④ so that the arrow points to the symbol . Turn the hand blender ⑤ until the arrow on the motor unit ④ points to the symbol .

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

NOTICE

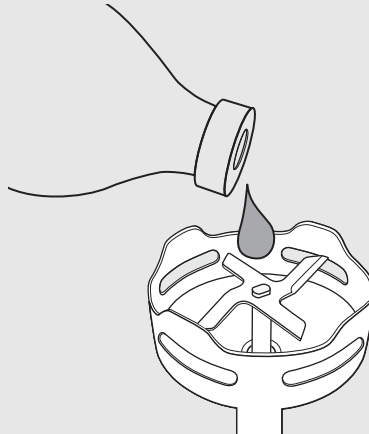
- ▶ We recommend that you let the hand blender **5** cool off for 2 minutes after 1 minute of operation.

When you have assembled the hand blender **5**:

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Press and hold the switch **2** to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "5" to increase the speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "1" to reduce the speed.
- 3) Press and hold the turbo-switch **3** to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch **3** the maximum processing speed is available immediately.
- 4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.


NOTICE

- ▶ Should unusual noises occur during operation, such as squeaking or the like, apply a little neutral cooking oil to the drive shaft of the hand blender **5**:



Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before you clean the hand blender **5**, unplug the appliance from the power socket.
- ▶  Under no circumstances may the motor unit **4** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution, it can cause injuries.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the attachments of your hand blender in the dishwasher, as it may cause damage to them.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- 1) Disconnect the plug.
- 2) Clean the motor unit **4** with a moist cloth.
Ensure that water cannot permeate through the openings of the motor unit **4**.
For stubborn stains use a mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the hand blender **5** thoroughly in washing-up water and afterwards remove all detergent residue with clean water.
- 4) Dry everything well with a dish cloth and ensure that the appliance is completely dry before re-using it.

Disposal of the appliance



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 this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Guidelines 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC.



The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

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

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 100105

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

GB

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

- 2 - 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 - 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions in it until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10-15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender **5** for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 - 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 - 300 ml Coconut milk
- 250 - 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

- 1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
- 2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2-3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20-25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender **5** until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
- 3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

GB

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
- 2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
- 3) Add a dash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
- 5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender **5** for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Herb Vinaigrette

Ingredients

- 3 - 4 sprigs of flat Parsley
- 3 - 4 stalks of Basil
- ca. 100 ml Olive oil
- 1 untreated Lemon
- 1 heaped tsp Mustard (Dijon mustard)
- 1 Garlic clove
- Salt, Pepper, Sugar

Preparation

- 1) Remove the leaves from the stems of the herbs and place them in a high mixing bowl.
- 2) Add the juice of the lemon and a little zest.
- 3) Peel the garlic clove and cut it into small cubes.
- 4) Place the mustard, the chopped garlic, salt and pepper in the mixing bowl.
- 5) Mix the ingredients with the hand blender **5** and gradually add the olive oil.
- 6) Season the vinaigrette to taste and perhaps add a pinch of sugar.

Yoghurt banana milk shake

Ingredients

- 250 g yoghurt (vanilla)
- 1 banana
- 200 ml milk
- 1 sachet of vanilla sugar

Preparation

- 1) Peel the banana and cut it into small pieces.
- 2) Add all the ingredients to a mixing bowl.
- 3) Use hand blender **5** to blend and puree.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Last Information Update:

04 / 2014 · Ident.-No.: EDS-SSM600D2-042014-1

IAN 100105

