

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER EDS-SSM 600 E3

(DK)

STAVBLENDER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

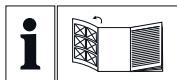
(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 288196

(DK) (BE) (NL)



DK

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

FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	17
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Ophavsret	2
Anvendelsesområde	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Medfølger ved køb	4
Bortskaffelse af emballagen	5
Tekniske data	5
Beskrivelse af stavblenderen	5
Anvendelse	6
Montering	6
Sådan holdes stavblenderen	7
Betjening	7
Rengøring	8
Bortskaffelse af stavblenderen	9
Garanti for Kompernass Handels GmbH	10
Service	11
Importør	11
Opskrifter	12
Cremet grøntsagssuppe	12
Græskarsuppe	13
Sødt frugtpålæg	14
Krydderurte-vinaigrette	15
Yoghurt - bananer - milkshake	15

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

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

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk - også i uddrag - samt videregivelse af billederne - også i ændret tilstand - er kun tilladt med producentens skriftlige tilladelse.

Anvendelsesområde

Denne maskine er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små mængder. Den er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Den må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med stavblenderen, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til.

- ▶ Brug kun stavblenderen til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- ▶ Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- ▶ Der kan være farer forbundet med stavblenderen, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til. Brug kun stavblenderen til det anvendelsesområde, den er beregnet til. Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning. Krav af enhver art i forbindelse med skader på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer og ændringer eller brug af reservedele, som ikke er tilladt, er udelukkede. Ejeren bærer alene risikoen.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en spænding på 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- ▶ Det må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs.
- ▶ Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten, og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- ▶ Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- ▶ Ledningen må aldrig knækkes eller mases og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- ▶ Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert, og garantien bortfalder.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.



Stavblenderens motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal stavblenderen slukkes og kobles fra lysnettet.
- ▶ Afbryd altid produktet fra strømmen
 - hvis produktet ikke er under opsyn
 - hvis du vil rengøre produktet
 - hvis produktet skal samles eller skilles ad.
- ▶ Dette produkt må ikke bruges af børn.
Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- ▶ Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- ▶ Rengør stavblenderen meget forsigtigt.
Kniven er meget skarp!
- ▶ Ved misbrug af produktet er der fare for personskader!

Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblender
 - Betjeningsvejledning
- 1) Tag alle stavblenderens dele og betjeningsvejledningen ud af kassen.
 - 2) Fjern alt emballeringsmaterialet.
 - 3) Rengør alle apparatets dele som beskrevet i kapitlet „Rengøring“.

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis delene er beskadigede på grund af mangel-fuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter stavblenderen mod transportkader. Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.





Aflevering af emballagen til materialerecirkulation sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterialerne, som ikke skal bruges mere, i henhold til de gældende lokale forskrifter.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af stavblenderens garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke stavblenderen ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal effekt	600 W
Beskyttelsesklasse	II 
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte

Vi anbefaler, at stavblenderen køles af i ca. 2 minutter efter 1 minuts anvendelse.

Beskrivelse af stavblenderen

- 1 Hastighedsindstilling
- 2 Kontakt (normal hastighed)
- 3 Turbokontakt (høj hastighed)
- 4 Motordel
- 5 Stavblender

Anvendelse

- Med stavblenderen **5** kan du tilberede dips, saucer, supper eller børnemad. Vi anbefaler, at stavblenderen **5** anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

	Dips Saucer Børnemad
	Milkshakes Smoothies
	Supper

OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke stavblenderen **5** til tilberedning af faste fødevarer. Det fører til skader på stavblenderen, som ikke kan repareres!

Montering



⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Sæt først stikket i stikkontakten, når stavblenderen er samlet.

BEMÆRK

- ▶ Før stavblenderen bruges første gang, skal alle delene rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Sæt stavblenderen **5** på motordelen **4**, så pilen peger mod symbolet .
Drej så stavblenderen **5**, til pilen på motordelen **4** peger mod symbolet .

Sådan holdes stavblenderen

Hold stavblenderen på følgende måde for at betjene den:



Betjening

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Fødevarerne må ikke være for varme! Indhold, der sprøjter ud, kan forårsage skoldning.

BEMÆRK

- ▶ Vi anbefaler, at stavblenderen **5** afkøles ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

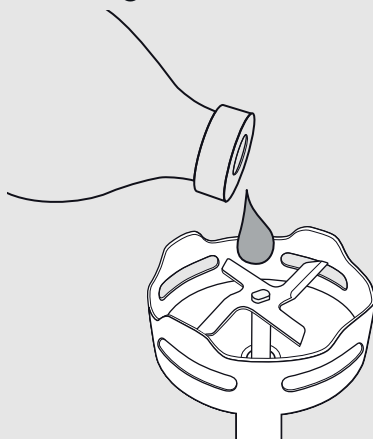
Når du har samlet stavblenderen **5**, kan du tilberede dips, saucer, suppe eller babymad:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på kontakten **2** og hold den inde for at tilberede fødevarer med normal hastighed. Stil hastighedsindstillingen **1** i retningen "5" for at øge hastigheden. Stil hastighedsindstillingen **1** i retningen "1" for at reducere hastigheden.

- 3) Hold turbokontakten ③ inde for at tilberede fødevarerne med høj hastighed. Ved tryk på turbokontakten ③ opnår du straks den maksimale hastighed.
- 4) Når du er færdig med tilberedning af fødevarerne, skal du bare slippe kontakten igen.


BEMÆRK

- ▶ Hvis der kommer usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende, skal du smøre stavblenderens ⑤ drivaksel med lidt neutral spiseolie:



Rengøring

⚠ FARE FOR STRØMSTØD!

- ▶ Før du rengør stavblenderen ⑤, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten.
- ▶  Du må under ingen omstændigheder dykke motordelen ④ ned i vand under rengøringen eller holde den ind under rindende vand.

⚠ ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Når du arbejder med den ekstra skarpe kniv er der fare for personskade.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Maskinens dele må ikke rengøres i opvaskemaskinen, da de derved beskadiges.
- ▶ Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ødelægges!

- 1) Træk stikket ud af stikkontakten.
- 2) Rengør motordelen ④ med en fugtig klud.
Sørg for, at der ikke kommer vand ind i åbningerne på motorblokken ④. Tilsæt lidt opvaskemiddel til kluden, hvis snavset sidder meget fast. Tør resterne af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 3) Rengør stavblenderen ⑤ grundigt i opvaskevand, og fjern derefter resterne af opvaskemiddel med rent vand.
- 4) Tør alle dele af med en tør klud, og sørg for, at maskinen er helt tør, før du bruger den igen.

Bortskaffelse af stavblenderen



Smid aldrig stavblenderen ud sammen med det normale husholdningsaffald.

Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf stavblenderen via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

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



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

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 288196

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Cremet grøntsagssuppe

2 - 4 personer

Ingredienser

- 2 - 3 spsk olie
- 200 g løg
- 200 g kartofler (melede kartofler er særligt velegnede)
- 200 g gulerødder
- 350 - 400 ml grøntsagsbouillon (frisk eller instant)
- Salt, peber, muskatnød
- 5 g persille

Tilberedning

- 1) Fjern skallerne fra løgene, og skær dem i terninger. Vask og rens gulerødderne, og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne, skyl dem, og skær dem i ca. 2 cm store terninger.
- 2) Varm olien op i en gryde, og damp løgene, til de er klare. Tilsæt gulerødderne og kartoflerne, og lad dem dampe med. Tilsæt så meget bouillon, at grøntsagerne er dækket godt, og lad det koge videre i 10-15 minutter. Tilsæt mere bouillon, hvis grøntsagerne ikke længere er dækket til.
- 3) Vask persillen, ryst den tør og fjern stilkene. Riv persillen i grove stykker, og tilsæt den til suppen. Purer det hele i ca. 1 minut med stavblenderen **5**. Smag til med salt og peber og revet muskatnød.

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

- 1 mellemstort løg
- 2 fed hvidløg
- 10 - 20 g frisk ingefær
- 3 spsk rapsolie
- 400 g græskarkød (Hokkaido-græskar egner sig bedst, da skallen bliver blød under kogning og ikke skal skrælles)
- 250 - 300 ml kokosmælk
- 250 - 500 ml grøntsagsbouillon
- Saft af en ½ appelsin
- Lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Fjern skallerne fra løget, og skær det i firkanter - gør det samme med hvidløget. Skræl ingefæren, og skær den i terninger. Damp først løget og ingefæren i varm olie. Tilsæt hvidløg efter 2 minutter, og lad det dampe med.
- 2) Rengør græskarret grundigt med en grøntsagsbørste under varmt vand, og skær det i 2-3 cm store terninger. (Hvis der anvendes andet end Hokkaido-græskar, skal det først skrælles). Tilsæt græskarterningerne til løgene og ingefæren, og lad det dampe med. Fyld kokosmælk og grøntsagsbouillon på, så græskarret er dækket helt. Lad det koge under låg i ca. 20-25 minutter, til det hele er mørt. Blend det med stavblenderen **(5)**, til suppen er ensartet glat. Tilsæt kokosmælk, indtil suppen har en cremet konsistens.
- 3) Smag suppen til med appelsinsaft, sukker, salt og peber, så den har en afbalanceret sur-saltet smag ud over den stærke smag.

Sødt frugtpålæg

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter (friske eller dybfrosne)
- 1 brev (ca. 125 g) gelesukker, som ikke skal koges
- 1 stænk citronsaft
- 1 knivspids korn fra en stang vanille

Tilberedning

- 1) Vask og rengør jordbærrene, og fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand kan løbe af, og pålægget ikke bliver for flydende. Større jordbær skæres i mindre stykker.
- 2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i det lille bæger.
- 3) Stænk lidt citronsaft henover.
- 4) Skrab kornene af en stang vanille ud, og tilsæt det, hvis du ønsker det.
- 5) Tilsæt brevet med gelesukker uden kogning, og blend det hele i 45-60 sekunder med stavblenderen **5**. Hvis der stadig er større stykker, skal det hele hvile i 2 minutter, hvorefter du kan pure 60 sekunder igen.
- 6) Server det straks, eller fyld frugtpålægget på et glas med skruelåg, og luk det.

Krydderurte-vinaigrette

Ingredienser

- 3 - 4 stilke glat persille
- 3 - 4 stilke basilikum
- ca. 100 ml olivenolie
- 1 ubehandlet citron
- 1 tskf. sennep med top (dijonsennep)
- 1 fed hvidløg
- Salt, peber, sukker

Tilberedning

- 1) Fjern krydderurternes blade fra stilkene, og hæld dem i en høj blenderskål.
- 2) Tilsæt saften fra citronen og lidt revet skal.
- 3) Pil hvidløget, og skær det i små terninger.
- 4) Hæld sennep, hvidløgsterninger, salt og peber i blenderskålen.
- 5) Blend ingredienserne med stavblenderen **5**, og tilsæt olivenolien lidt efter lidt.
- 6) Smag vinaigretten til, og tilsæt eventuelt en knivspids sukker.

Yoghurt - bananer - milkshake

Ingredienser

- 250 g yoghurt (vanilje)
- 1 banan
- 200 ml mælk
- 1 brev vaniljesukker

Tilberedning

- 1) Skræl bananerne, og skær dem i små terninger.
- 2) Hæld alle ingredienserne i blenderskålen.
- 3) Purer og blend med stavblenderen **5**.

Sommaire

Introduction	18
Droits d'auteur	18
Utilisation conforme	18
Consignes de sécurité	19
Accessoires fournis	20
Recyclage de l'emballage	21
Caractéristiques techniques	21
Description de l'appareil	21
Utilisation	22
Assemblage	22
Tenir l'appareil	23
Opération	23
Nettoyage	24
Mise au rebut	25
Garantie de Kompernass Handels GmbH	26
Service après-vente	27
Importateur	27
Recettes	28
Crème de légumes	28
Soupe au potiron	29
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	30
Vinaigrette aux herbes	31
Milkshake yaourt banane	31

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.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- ▶ 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 !

- ▶ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de charger les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- ▶ 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 !
- ▶ Risque de blessure en cas d'usage abusif de l'appareil.

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 
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.




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

Description de l'appareil

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

Utilisation

- Le mixeur plongeant ⑤ vous permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou de la nourriture pour bébé. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant ⑤ au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

	Dips Sauces Nourriture pour bébé
	Milk-shakes Smoothies
	Soupes

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant ⑤ pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

Assemblage



⚠ 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.

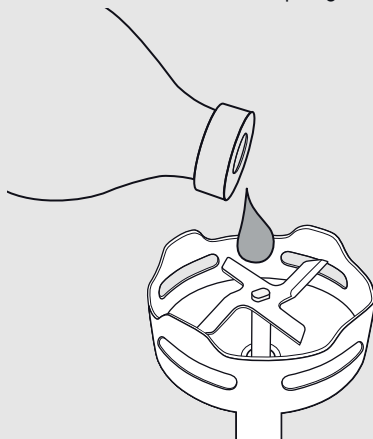
Une fois le mixeur plongeant **5** assemblé, vous pouvez préparer des sauces, dips, soupes ou aliments pour bébé :

- 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 ❸ enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée. En appuyant sur le commutateur turbo ❸, 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 ❺ :



Nettoyage

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant ❺, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur ❹ 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.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

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

IAN 288196

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

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

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**.

Inhoud

Inleiding	34
Auteursrecht	34
Gebruik in overeenstemming met bestemming	34
Veiligheidsvoorschriften	35
Inhoud van het pakket	36
De verpakking afvoeren	37
Technische gegevens	37
Beschrijving van het apparaat	37
Gebruik	38
In elkaar zetten	38
Apparaat vasthouden	39
Bediening	39
Reinigen	40
Apparaat afdanken	41
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	42
Service	43
Importeur	43
Recepten	44
Gebonden groentesoep	44
Pompensoep	45
Zoet broodbeleg	46
Kruidenvinaigrette	47
Yoghurt - bananen - milkshake	47

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. Gebruik het niet bedrijfsmatig!

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ▶ Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ▶ De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

OPMERKING

- ▶ Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming. De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen. Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- ▶ Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.



Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of opzetstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Koppel het apparaat los van het lichtnet,...
 - als u het apparaat onbeheerd laat,
 - als u het apparaat schoonmaakt,
 - als u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes.
- ▶ Maak de staafmixer heel voorzichtig schoon. Het mes is extreem scherp!
- ▶ Bij misbruik van het apparaat ontstaat gevaar op letsels!

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle delen van het apparaat en deze gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

OPMERKING

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.





Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.

OPMERKING

- Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Beschermingsklasse	II 
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Wij adviseren de staafmixer na 1 minuut in werking ca. 2 minuten lang te laten afkoelen.

Beschrijving van het apparaat

- 1 Snelheidsregelaar
- 2 Schakelaar (normale snelheid)
- 3 Turboschakelaar (hoge snelheid)
- 4 Motorblok
- 5 Staafmixer

Gebruik

- Met de staafmixer **5** kunt u dipsauzen, sauzen, soepen of babyvoeding maken. Wij adviseren de staafmixer **5** max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

	Dipsauzen Sauzen Babyvoeding
	Milkshakes Smoothies
	Soepen

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de staafmixer **5** niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

In elkaar zetten



⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.

OPMERKING

- ▶ Voor de eerste ingebruikname alle delen van het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het mes is erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om
- Zet de staafmixer **5** op het motorblok **4**, zodat de pijl naar het symbool  wijst. Draai de staafmixer **5**, totdat de pijl op het motorblok **4** naar het symbool  wijst.

Apparaat vasthouden

Om het apparaat te gebruiken, moet u het als volgt vasthouden:



Bediening

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spuit kan brandwonden tot gevolg hebben.

OPMERKING

- ▶ We raden aan om de staafmixer **5** na 1 minuut gebruik ong. 2 minuten te laten afkoelen.

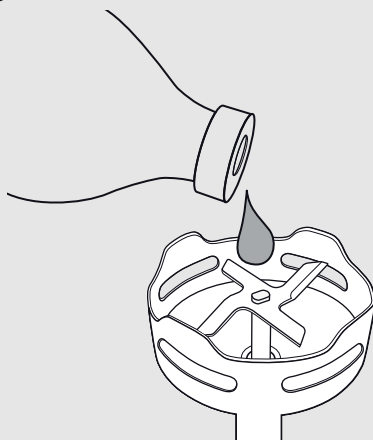
Wanneer u de staafmixer **5** in elkaar hebt gezet, kunt u dips, sauzen, soepen of babyvoeding bereiden:

- 1) Steek de netstekker in het stopcontact.
- 2) Houd de schakelaar **2** ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken. Schuif de snelheidsregelaar **1** richting „5”, om de snelheid te verhogen. Schuif de snelheidsregelaar **1** richting „1”, om de snelheid te verlagen.

- 3) Houd de turboschakelaar **3** ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken. Door op de turboschakelaar **3** te drukken staat u meteen de maximale bewerkingsnelheid ter beschikking.
- 4) Wanneer u met de verwerking van de levensmiddelen klaar bent, laat u gewoon de ingedrukte schakelaar los.


OPMERKING

- Mochten er tijdens het gebruik vreemde geluiden optreden, zoals piepen o.i.d., doe dan een beetje neutrale spijsolie op de aandrijfas van de staafmixer **5**:



Reinigen

⚠ GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixer **5** schoonmaakt.
-  Het motorblok **4** mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- In de omgang met het extreem scherpe mes bestaat gevaar voor verwonding.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- U mag de onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasmachine reinigen, deze zouden daardoor kunnen beschadigen
- Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

- 1) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 2) Reinig het motorblok ④ met een vochtige doek.
Let erop dat er geen water in de openingen van het motorblok ④ terecht komt. Bij hardnekkige vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg de restanten van het afwasmiddel met een vochtige doek af.
- 3) Reinig de staafmixer ⑤ grondig en verwijder daarna restanten van afwasmiddel met helder water.
- 4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het opnieuw wordt gebruikt.

Apparaat afdanken



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

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



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

Service

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

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

IAN 288196

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Recepten

Gebonden groentesoep

2 - 4 personen

Ingrediënten

- 2 - 3 EL olie
- 200 g uien
- 200 g aardappels (vooral geschikt zijn melig kokende soorten)
- 200 g wortelen
- 350 - 400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie

Bereiding

- 1) Uien schillen en in kleine blokjes snijden. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
- 2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10 - 15 minuten zacht laten koken. Naar behoefte tussendoor bouillon toevoegen, als de groente niet meer bedekt is.
- 3) Peterselie wassen, droog schudden en stelen verwijderen. Peterselie in grove stukken scheuren en in de soep doen. Alles met de staafmixer **5** ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.


Pompensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 knoflooktenen
- 10 - 20 g verse gember
- 3 EL koolzaadolie
- 400 g vrucht vlees van de pompoen (het beste geschikt is de Hokkaido pompoen, omdat de schil zacht wordt tijdens het koken en hij niet geschild moet worden)
- 250 - 300 ml kokosmelk
- 250 - 500 ml groentebouillon
- sap van een ½ sinaasappel
- een scheutje droge witte wijn
- 1 TL suiker
- zout, peper

Bereiding


- 1) Uien schillen en in kleine blokjes snijden, knoflook precies zo. Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruiten. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruiten.
- 2) Pompoen met een groenteborstel onder warm water grondig schoonmaken, dan in blokjes van 2-3 cm snijden. (Als er andere pompoen wordt gebruikt dan Hokkaido pompoen, moet deze bovendien geschild worden). Blokjes kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20-25 minuten zacht koken. Alles met de staafmixer  glad mengen. Daarbij zoveel kokosmelk toevoegen, totdat de soep de juiste, zacht-romige consistentie heeft.
- 3) De soep op smaak brengen met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zurig-zoutige nuance heeft.

Zoet broodbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125 g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

Bereiding

- 1) Aardbeien wassen en schoonmaken, daarbij het groene steeltje verwijderen. Goed laten afdruipen in een zeef, zodat overtollig water kan weglopen en het beleg niet te vloeibaar wordt. Grotere aardbeien klein snijden.
- 2) 250 g aardbeien afwegen en in een geschikte mengbeker doen.
- 3) Een scheutje citroensap er overheen doen.
- 4) Desgewenst het merg van een vanillestokje uitschrapen en toevoegen.
- 5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de staafmixer  45 - 60 seconden lang grondig mengen. Mochten er nog grotere stukken aanwezig zijn, het geheel 2 minuten laten rusten en dan opnieuw 60 seconden pureren.
- 6) Meteen consumeren of de marmelade in een glazen pot met schroefdeksel doen en afsluiten.

Kruidenvinaigrette

Ingrediënten

- 3 - 4 takjes platte peterselie
- 3 - 4 takjes basilicum
- ca. 100 ml olijfolie
- 1 onbehandelde citroen
- 1 niet-afgestreken TL mosterd (Dijonmosterd)
- 1 knoflookteen
- zout, peper, suiker

Bereiding

- 1) De blaadjes van de kruiden van de stelen afhalen en in een hoog mengreservoir doen.
- 2) Voeg het sap van de citroen en een beetje geraspte citroenschil toe.
- 3) Schil de knoflookteen en snijd deze in kleine blokjes.
- 4) De mosterd, de blokjes knoflook, zout en peper in het mengreservoir doen.
- 5) De ingrediënten met de staafmixer **5** door elkaar mixen en geleidelijk de olijfolie erbij gieten.
- 6) De vinaigrette op smaak maken en eventueel nog een snufje zout toevoegen.

Yoghurt - bananen - milkshake

Ingrediënten

- 250 g yoghurt (vanille)
- 1 banaan
- 200 ml melk
- 1 pakje vanillesuiker

Bereiding

- 1) Schil de bananen en snijd ze in kleine blokjes.
- 2) Doe alle ingrediënten in een mengkom.
- 3) Pureer en meng de ingrediënten met de staafmixer **5**.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Urheberrecht	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Sicherheitshinweise	51
Lieferumfang	52
Entsorgung der Verpackung	53
Technische Daten	53
Gerätebeschreibung	53
Verwendung	54
Zusammenbauen	54
Gerät halten	55
Bedienen	55
Reinigen	56
Gerät entsorgen	57
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	58
Service	59
Importeur	59
Rezepte	60
Gemüse-Cremesuppe	60
Kürbissuppe	61
Süßer Fruchtaufstrich	62
Kräuter-Vinaigrette	63
Joghurt - Bananen - Milchshake	63

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 zusammen bauen 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!
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

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 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

Gerätebeschreibung

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

Verwendung

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

	Dips Saucen Baby-Nahrung
	Milchshakes Smoothies
	Suppen

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer ❸ 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Setzen Sie den Stabmixer ❸ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol ❶ weist. Drehen Sie den Stabmixer ❸, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol ❷ 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.

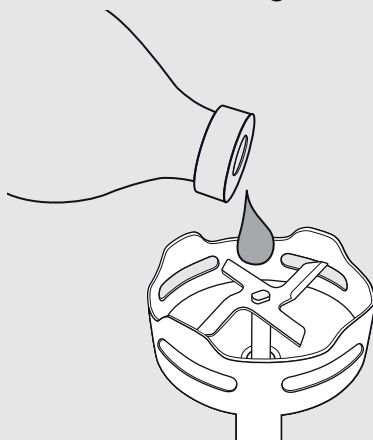
Wenn Sie den Stabmixer **5** zusammengebaut haben, können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten:

- 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 288196

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

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 abwiegen 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

06/2017 · Ident.-No.: EDS-SSM600E3-022017-2

IAN 288196