

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER EDS-SSM 600 E3

GB IE NI CY

HAND BLENDER

Operating instructions

DE AT CH

STABMIXER

Bedienungsanleitung

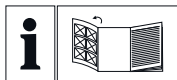
GR CY

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 288196

GB IE NI CY



GB IE NI CY

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

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



1

2

3

4

5

Index

Introduction	2
Copyright	2
Intended use	2
Safety instructions	3
Items supplied	4
Disposal of the packaging	5
Technical data	5
Description of appliance	5
Utilisation	6
Assembling	6
Holding the appliance	7
Operation	7
Cleaning	8
Disposal of the appliance	9
Kompernass Handels GmbH warranty	10
Service	11
Importer	11
Recipes	12
Cream of Vegetable Soup	12
Pumpkin Soup	13
Sweet Fruit Spread	14
Herb Vinaigrette	15
Yoghurt banana milk shake	15

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.

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!
- ▶ Misuse of the appliance can lead to a risk of injury!

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.

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II 
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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

Description of appliance

- ① Speed regulator
- ② Switch (Standard Speed)
- ③ Turbo-Switch (High Speed)
- ④ Motor unit
- ⑤ Hand blender

Utilisation

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

	Dips Sauces Baby food
	Milkshakes Smoothies
	Soups

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use this hand blender ❸ 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 ❸ on the motor unit ❹ so that the arrow points to the symbol . Turn the hand blender ❸ until the arrow on the motor unit ❹ 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.

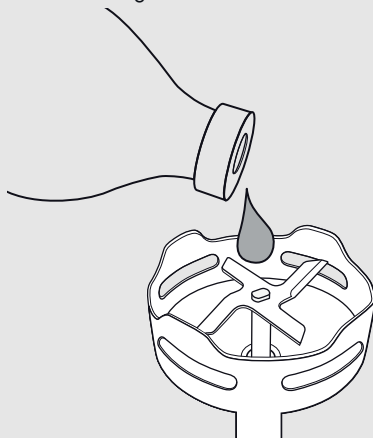
Once you have assemble the hand blender **5**, you can prepare dips, sauces or baby food:

- 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.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 288196

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

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

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.

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.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	18
Πνευματικά δικαιώματα	18
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	18
Υποδείξεις ασφαλείας	19
Σύνολο αποστολής	20
Απόρριψη της συσκευασίας	21
Τεχνικές πληροφορίες	21
Περιγραφή συσκευής	21
Χρήση	22
Συναρμολόγηση	22
Πώς θα κρατάτε το συσκευή	23
Χειρισμός	23
Καθαρισμός	24
Απόρριψη συσκευής	25
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	26
Σέρβις	27
Εισαγωγέας	27
Συνταγές	28
Σούπα κρέμα λαχανικών	28
Σούπα κολοκύθας	29
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης	30
Βινεγκρέτ με βότανα	31
Μιλκσέικ με γιασούρι και μπανάνες	31

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίδετε και όλα τα έγγραφα.

Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε αναπαραγωγή ή ανατύπωση ακόμα και τμηματικά καθώς και η αναπαραγωγή των απεικονίσεων ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση επιτρέπεται μόνο με έγγραφη έγκριση του κατασκευαστή.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε μικρές ποσότητες. Προορίζεται αποκλειστικά για την ιδιωτική οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος μέσω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή σε μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση και/ή σε άλλου είδους χρήση.

- ▶ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τη συσκευή με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- ▶ Τηρείτε τις περιγραφόμενες διαδικασίες σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή σε μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση και/ή σε άλλου είδους χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς. Τηρείτε τις περιγραφόμενες διαδικασίες σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού. Απαιτήσεις κάθε είδους λόγω ζημιών από χρήση μη σύμφωνη με τους κανονισμούς, από ακατάλληλες επισκευές, από μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Σε περίπτωση βλαβών λειτουργίας και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Στην περίπτωση που εισχωρήσει πάντως υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Τραβάτε το καλώδιο δικτύου από την υποδοχή κρατώντας πάντα το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο δικτύου και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια δικτύου που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγεται το περίβλημα της κινητήριας μονάδας του μίξερ χειρός. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.

Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε την κινητήρια μονάδα του μίξερ χειρός σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημά της.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ▶ Αποσυνδέετε τη συσκευή κατά βάση από το δίκτυο ρεύματος,...
 - όταν η συσκευή είναι ανεπιτήρητη,
 - όταν καθαρίζετε τη συσκευή,
 - όταν τη συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε.
- ▶ Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού κατά το χειρισμό υπερβολικά κοφτερών λεπίδων.
- ▶ Καθαρίζετε το μίξερ χειρός πολύ προσεκτικά. Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό!
- ▶ Στην περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!

Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Μπλέντερ ράβδος
 - Οδηγίες χρήσης
- 1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις Οδηγίες χειρισμού από το χαρτοκιβώτιο.
 - 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
 - 3) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγχετε την παράδοση ως προς την πληρότητα και εμφανείς φθορές.
- ▶ Σε μία ελλιπή παράδοση ή σε φθορές από ελλιπή συσκευασία ή από τη μεταφορά απευθυνθείτε στη γραμμή του σέρβις (βλέπε Κεφάλαιο **Σέρβις**).

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.





Η επιστροφή της συσκευασίας στον κύκλο ροής υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον, σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν είναι δυνατό φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50 Hz
Ονομαστική απόδοση	600 W
Κατηγορία προστασίας	II 
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Συστήνουμε να αφήνετε το μίξερ να κρυώνει για περ. 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Περιγραφή συσκευής

- 1 Ρυθμιστής ταχύτητας
- 2 Διακόπτης (κανονική ταχύτητα)
- 3 Διακόπτης τούρμπο (γρήγορη ταχύτητα)
- 4 Σώμα μοτέρ
- 5 Μίξερ χειρός

Χρήση

- Με το μίξερ χειρός 5 μπορείτε να προετοιμάσετε ντιπ, σάλτσες, σούπες ή βρεφική τροφή. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός 5 το μέγ. 1 λεπτό κάθε φορά και στη συνέχεια να το αφήνετε να κρυώνει.

	Ντιπ Σάλτσες Βρεφική τροφή
	Μιλκ σέικ Smoothies
	Σούπες

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός 5 για την επεξεργασία στέρεων τροφίμων. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή!

Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Βάλτε το φικς στην πρίζα μόνο μετά τη συναρμολόγηση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «καθαρισμός».

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- Τοποθετήστε το μίξερ χειρός 5 επάνω στο μπλοκ μοτέρ 4, έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο 7. Περιστρέψτε το μίξερ χειρός 5, έως ότου το βέλος στο μπλοκ κινητήρα 4 δείχνει στο σύμβολο 7.

Πώς θα κρατάτε το συσκευή

Για το χειρισμό της συσκευής, κρατήστε την ως ακολούθως:



Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι πολύ καυτά! Το περιεχόμενο που θα εκτοξευθεί προς τα έξω μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Συστήνουμε να αφήσετε να κρυώνει το μίξερ χειρός **5** για 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

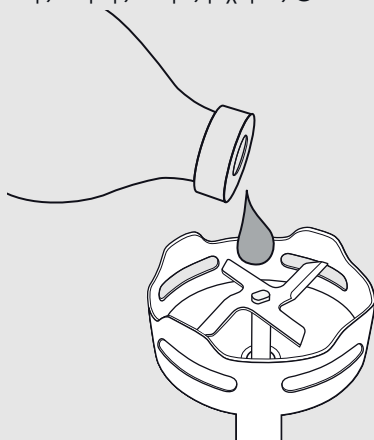
Όταν συναρμολογήσετε το μίξερ χειρός **5** μπορείτε να προετοιμάσετε νπιπ, σάλτσες, σουπές ή βρεφικές τροφές:

- 1) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.
- 2) Κρατήστε τον διακόπτη **2** πατημένο ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **1** στην κατεύθυνση „5“, ώστε να αυξήσετε την ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **1** στην κατεύθυνση „1“, ώστε να μειώσετε την ταχύτητα.

- 3) Κρατήστε το διακόπτη τούρμπο ❸ πατημένο, ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα. Με πίεση του διακόπτη τούρμπο ❸ είναι αμέσως στη διάθεσή σας η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας.
- 4) Μόλις τελειώσετε με την επεξεργασία των τροφίμων απλά αφήστε το διακόπτη που πατήσατε.


ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ακούτε ασυνήθιστους θορύβους όπως τριξίματα ή παρόμοια, βάλτε λίγο ουδέτερο λάδι μαγειρικής στον άξονα μετάδοσης κίνησης του μίξερ χειρός ❺:



Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Πριν καθαρίσετε το μίξερ χειρός ❺ τραβάτε πάντα το φως από την πρίζα.
- ▶  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίσετε το μπλοκ κινητήρα ❹ κατά τον καθαρισμό σε νερό ή να το κρατήσετε κάτω από ρέον νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κατά τη μεταχείριση του υπερβολικά κοφτερού μαχαιριού υπάρχει κίνδυνος ατυχήματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Δεν επιτρέπεται να καθαρίζετε τα εξαρτήματα της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων, διότι έτσι θα καταστραφούν.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά, χημικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα! Αυτά μπορεί να προσβάλλουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια!

- 1) Τραβήξτε το βύσμα δικτύου.
- 2) Καθαρίζετε την κινητήρια μονάδα ❹ με ένα νωπό πανί.
Εξασφαλίστε ότι δεν θα φτάνει νερό στα ανοίγματα του μπλοκ μοτέρ ❹.
Σε σκληρές ακαθαρσίες βάζετε ένα ήπιο απορρυπαντικό επάνω στο πανί.
Καθαρίζετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 3) Καθαρίζετε το μίξερ ❺ σε νερό πλύσης και απομακρύνετε στη συνέχεια τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
- 4) Στεγνώνετε τα όλα καλά με ένα στεγνό πανί και εξασφαλίζετε ότι η συσκευή θα έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση.

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμη πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 288196

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

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

Συνταγές

Σούπα κρέμα λαχανικών

2 - 4 άτομα

Συστατικά

- 2 - 3 ΚΣ λάδι
- 200 γρ. κρεμμύδι
- 200 γρ. πατάτες (ενδείκνυται ιδιαίτερα τα είδη που όταν βράζουν έχουν μαλακή υφή)
- 200 γρ. καρότα
- 350 - 400 ml ζωμός λαχανικών (φρέσκος ή στιγμιαίος)
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
- 5 γρ. μαϊντανός

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβετε. Πλένετε τα καρότα, τα καθαρίζετε και τα κόβετε σε φέτες. Καθαρίζετε τις πατάτες, τις πλένετε και τις κόβετε σε κύβους περ. 2 εκ.
- 2) Ζεσταίνετε λάδι σε μια κατσαρόλα, τσιγαρίζετε εκεί τα κρεμμύδια. Προσθέτετε τα καρότα και τις πατάτες και τα τσιγαρίζετε και αυτά. Βάζετε τόσο ζωμό ώστε να καλύπτονται τα λαχανικά καλά και τα αφήνετε όλα να βράσουν για 10-15 λεπτά έως ότου μαλακώσουν. Εάν απαιτείται ρίχνετε ενδιάμεσα ζωμό, στην περίπτωση που δεν καλύπτονται πλέον τα λαχανικά.
- 3) Πλένετε το μαϊντανό, τον στεγνώνετε και απομακρύνετε τα κοτσάνια. Τον κόβετε σε χοντρά κομμάτια και τον βάζετε στη σούπα. Τα πολτοποιείτε όλα με το μίξερ χειρός **5** περίπου για 1 λεπτό. Καρυκεύετε με αλάτι, πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο.

Σούπα κολοκύθας

4 άτομα

Συστατικά

- 1 μεσαίο κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 10 - 20 γρ. φρέσκια πιπερόριζα
- 3 ΚΣ λάδι ελαιοκράμβης
- 400 γρ. ψαχνό κολοκύθας (ενδείκνυνται καλύτερα οι κολοκύθες τύπου Hokkaido, διότι η φλούδα μαλακώνει κατά το μαγείρεμα και έτσι δεν χρειάζονται καθάρισμα)
- 250 - 300 ml γάλα ινδικής καρύδας
- 250 - 500 ml ζωμός λαχανικών
- Χυμός ½ πορτοκαλιού
- Λίγο ξηρό λευκό κρασί
- 1 ΚΤ ζάχαρη
- Αλάτι, πιπέρι

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίζετε τα κρεμμύδια, τα κόβετε σε κύβους, το ίδιο και το σκόρδο. Καθαρίζετε την πιπερόριζα και την κόβετε σε λεπτούς κύβους. Στη συνέχεια τσιγαρίζετε τα κρεμμύδια και την πιπερόριζα σε καυτό λάδι. Μετά από 2 λεπτά προσθέτετε και το σκόρδο και το τσιγαρίζετε μαζί.
- 2) Καθαρίζετε την κολοκύθα λεπτομερώς κάτω από ζεστό νερό με μια βούρτσα λαχανικών, μετά την κόβετε σε κύβους 2-3 εκ. (Εάν χρησιμοποιείται διαφορετικός τύπος κολοκύθας από τον τύπο Hokkaido, πρέπει επιπρόσθετα να καθαριστεί). Προσθέτετε τους κύβους της κολοκύθας στα κρεμμύδια και στην πιπερόριζα και τσιγαρίζετε μαζί. Προσθέτετε τη μισή ποσότητα γάλα ινδικής καρύδας και τόσο ζωμό ώστε να καλυφθεί καλά η κολοκύθα. Με κλειστό καπάκι βράζετε για περ. 20-25 λεπτά έως ότου μαλακώσει. Αναμειγνύετε όλα αυτά τα υλικά με το μίξερ χειρός **5** έως ότου γίνει ένα λείο μείγμα. Προσθέτετε τότε γάλα ινδικής καρύδας έως ότου η σούπα αποκτήσει μια σωστή, κρεμώδη υφή.
- 3) Καρκεύετε τη σούπα με χυμό πορτοκάλι, λευκό κρασί, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι ώστε η σούπα να έχει μια δυνατή αλλά και παράλληλα γλυκιά και ισορροπημένη υπόξινη - αλμυρή γεύση.

Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης

Συστατικά

- 250 γρ. φράουλες ή άλλα φρούτα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 1 πακετάκι (περ. 125 γρ.) ζάχαρη ζελατινοποίησης που δεν απαιτεί μαγείρεμα
- 1 Πρέζα χυμός λεμονιού
- Μεδοούλι λουβιού βανίλιας στη μύτη του μαχαιριού

Προετοιμασία

- 1) Πλύνετε τις φράουλες και τις σκουπίζετε, απομακρύνετε το πράσινο κοτσάνι. Τις αφήνετε να στραγγίξουν καλά για να φύγει το πολύ νερό και για να μην γίνει η κρέμα επάλειψης πολύ υγρή. Κόβετε τις μεγάλες φράουλες σε μικρά κομμάτια.
- 2) Ζυγίζετε 250 γρ. φράουλες και τις βάζετε σε ένα κατάλληλο δοχείο ανάμειξης.
- 3) Προσθέτετε μια πρέζα χυμό λεμόνι.
- 4) Εάν απαιτείται χαράζετε ένα λουβί βανίλιας και το προσθέτετε.
- 5) Προσθέτετε το περιεχόμενο της συσκευασίας ζάχαρης ζελατινοποίησης που δεν απαιτεί μαγείρεμα και αναμειγνύετε καλά με το μίξερ χειρός **5** για 45-60 δευτερόλεπτα. Εάν υπάρχουν ακόμα μεγάλα κομμάτια, αφήνετε τον πολτό να ησυχάσει για 2 λεπτό και στη συνέχεια πολτοποιείτε για άλλα 60 δευτερόλεπτα.
- 6) Μπορείτε να απολαύσετε την κρέμα αμέσως ή να γεμίσετε ένα βάζο και να το κλείσετε αεροστεγώς.

Βινεγκρέτ με βότανα

Συστατικά

- 3 - 4 μίσχους Ιταλικό μαϊντανό
- 3 - 4 μίσχους βασιλικού
- περ. 100 ml ελαιόλαδο
- 1 λεμόνι
- 1 γεμάτη ΚΓ μουστάρδα (Dijon)
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη

Προετοιμασία

- 1) Απομακρύνετε τα φύλλα των βοτάνων από τους μίσχους και βάλτε τα σε ένα ψηλό δοχείο ανάμειξης.
- 2) Προσθέστε το χυμό του λεμονιού και λίγο τριμμένη φλούδα.
- 3) Καθαρίστε τη σκελίδα σκόρδο και κόψτε την σε μικρούς κύβους.
- 4) Προσθέστε τη μουστάρδα, την κομμένη σκελίδα σκόρδο, αλάτι και πιπέρι στο δοχείο ανάμειξης.
- 5) Αναμείξτε τα συστατικά με το μίξερ **5** και προσθέτετε λίγο - λίγο το ελαιόλαδο.
- 6) Δοκιμάστε τη βινεγκρέτ και προσθέστε ενδεχομένως μια πρέζα ζάχαρη.

Μιλκσέικ με γιαούρτι και μπανάνες

Συστατικά

- 250 γρ. γιαούρτι (βανίλια)
- 1 μπανάνα
- 200 ml γάλα
- 1 πακετάκι ζάχαρη βανίλιας

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίστε τη μπανάνα και κόψτε τη σε μικρά κομματάκια.
- 2) Βάλτε όλα τα συστατικά μέσα σε ένα δοχείο ανάμειξης.
- 3) Πολτοποιήστε και αναμείξτε με το μίξερ χειρός **5**.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Urheberrecht	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Sicherheitshinweise	35
Lieferumfang	36
Entsorgung der Verpackung	37
Technische Daten	37
Gerätebeschreibung	37
Verwendung	38
Zusammenbauen	38
Gerät halten	39
Bedienen	39
Reinigen	40
Gerät entsorgen	41
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	42
Service	43
Importeur	43
Rezepte	44
Gemüse-Cremesuppe	44
Kürbissuppe	45
Süßer Fruchtaufstrich	46
Kräuter-Vinaigrette	47
Joghurt - Bananen - Milchshake	47

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 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.

	Dips Saucen Baby-Nahrung
	Milchshakes Smoothies
	Suppen

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.

⚠ 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 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 ⑦ 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.

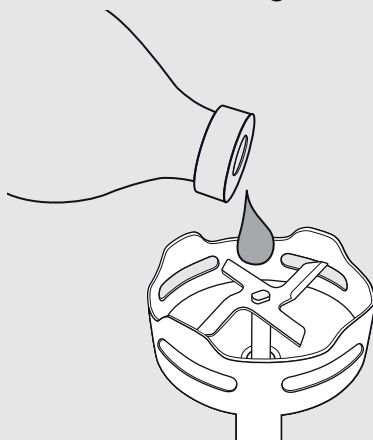
Wenn Sie den Stabmixer **5** zusammengebaut haben, können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten:

- 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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

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

IAN 288196