

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



STABMIXER / HAND BLENDER MIXEUR PLONGEANT EDS-SSM 600 E3

DE AT CH

STABMIXER

Bedienungsanleitung

FR BE

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

CZ

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

PT

VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

GB IE

HAND BLENDER

Operating instructions

NL BE

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

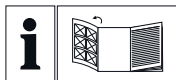
ES

BATIDORA DE BRAZO

Instrucciones de uso

IAN 288196

OS



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

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

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.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

ES

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

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	33
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Návod k obsluze	Strana	65
ES	Instrucciones de uso	Página	81
PT	Manual de instruções	Página	97



1

2

3

4

5

SILVERCREST

600W

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang	4
Entsorgung der Verpackung	5
Technische Daten	5
Gerätebeschreibung	5
Verwendung	6
Zusammenbauen	6
Gerät halten	7
Bedienen	7
Reinigen	8
Gerät entsorgen	9
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	10
Service	11
Importeur	11
Rezepte	12
Gemüse-Cremesuppe	12
Kürbissuppe	13
Süßer Fruchtaufstrich	14
Kräuter-Vinaigrette	15
Joghurt - Bananen - Milchshake	15

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!

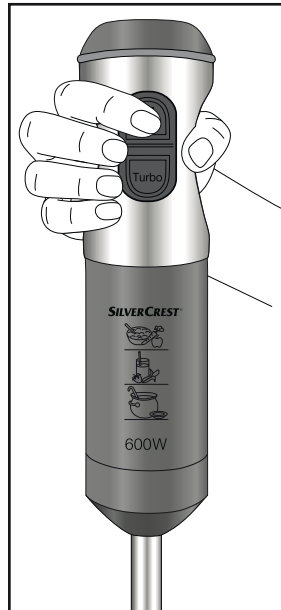
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

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  weist. Drehen Sie den Stabmixer ⑤, bis der Pfeil am Motorblock ④ auf das Symbol  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.

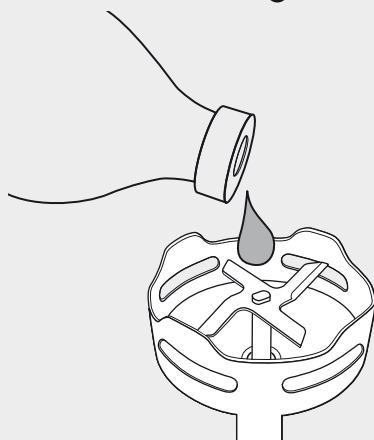
Wenn Sie den Stabmixer **5** zusammengebaut haben, können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten:

- 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 abwägen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer **5** 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

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

Zubereitung

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

Joghurt - Bananen - Milchshake

Zutaten

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

Zubereitung

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

Index

Introduction	18
Copyright	18
Intended use	18
Safety instructions	19
Items supplied	20
Disposal of the packaging	21
Technical data	21
Description of appliance	21
Utilisation	22
Assembling	22
Holding the appliance	23
Operation	23
Cleaning	24
Disposal of the appliance	25
Kompernass Handels GmbH warranty	26
Service	27
Importer	27
Recipes	28
Cream of Vegetable Soup	28
Pumpkin Soup	29
Sweet Fruit Spread	30
Herb Vinaigrette	31
Yoghurt banana milk shake	31

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.

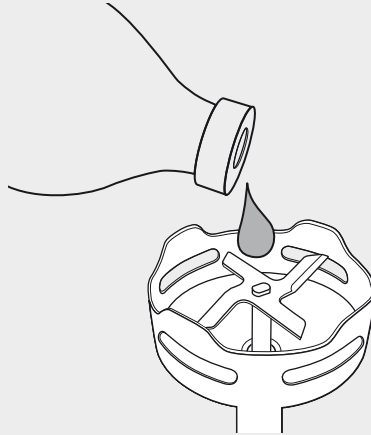
Once you have assembled the hand blender **5**, you can prepare dips, sauces or baby food:

- 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: kompennass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompennass@lidl.ie

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.kompennass.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  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.

Sommaire

Introduction	34
Droits d'auteur	34
Utilisation conforme	34
Consignes de sécurité	35
Accessoires fournis	36
Recyclage de l'emballage	37
Caractéristiques techniques	37
Description de l'appareil	37
Utilisation	38
Assemblage	38
Tenir l'appareil	39
Opération	39
Nettoyage	40
Mise au rebut	41
Garantie de Kompernass Handels GmbH	42
Service après-vente	43
Importateur	43
Recettes	44
Crème de légumes	44
Soupe au potiron	45
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	46
Vinaigrette aux herbes	47
Milkshake yaourt banane	47

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 ❸ vous permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou de la nourriture pour bébé. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant ❸ 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 ❸ 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

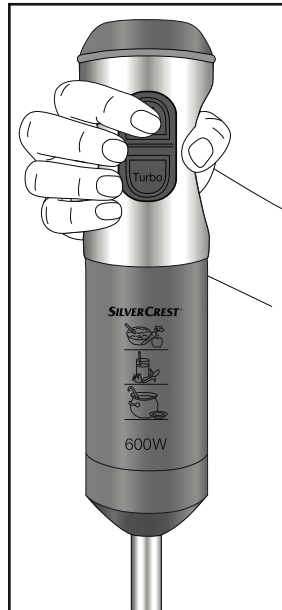
- ▶ Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

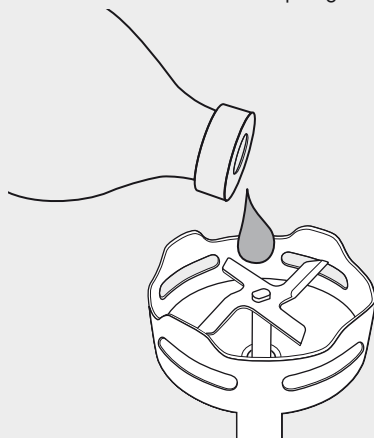
Une fois le mixeur plongeant **5** assemblé, vous pouvez préparer des sauces, dips, soupes ou aliments pour bébé :

- 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 aggraver 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: kompennass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompennass@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.kompennass.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	50
Auteursrecht	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Veiligheidsvoorschriften	51
Inhoud van het pakket	52
De verpakking afvoeren	53
Technische gegevens	53
Beschrijving van het apparaat	53
Gebruik	54
In elkaar zetten	54
Apparaat vasthouden	55
Bediening	55
Reinigen	56
Apparaat afdanken	57
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	58
Service	59
Importeur	59
Recepten	60
Gebonden groentesoep	60
Pompensoep	61
Zoet broodbeleg	62
Kruidenvinaigrette	63
Yoghurt - bananen - milkshake	63

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

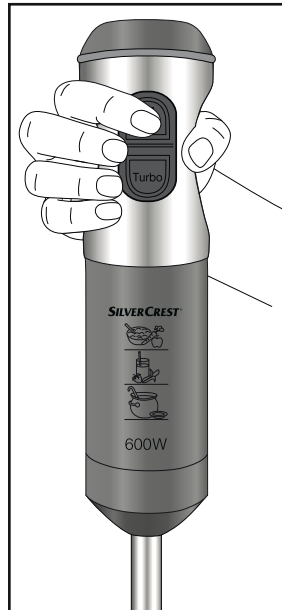
- ▶ Voor de eerste ingebruikname alle delen van het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

⚠ 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 6 wijst. Draai de staafmixer 5, totdat de pijl op het motorblok 4 naar het symbool 7 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.

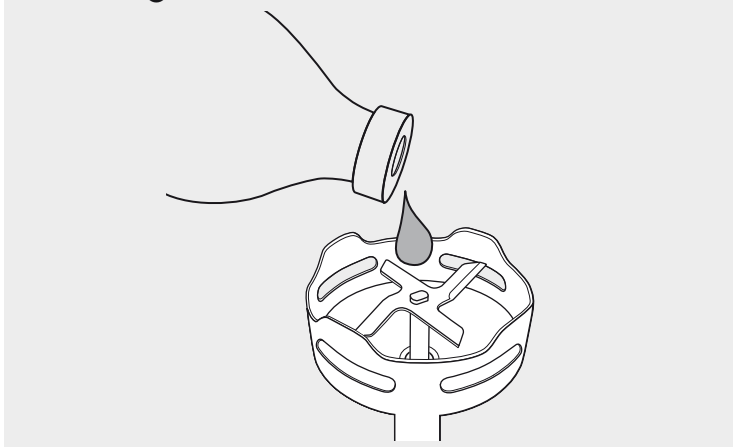
Wanneer u de staafmixer **5** in elkaar hebt gezet, kunt u dips, sauzen, soepen of babyvoeding bereiden:

- 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 aandrijf-as 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 pompoen bij uien en gember doen en mee aanfruiten. De halve hoeveelheid 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**.

Obsah

Úvod	66
Autorské právo	66
Použití dle předpisů	66
Bezpečnostní pokyny	67
Rozsah dodávky	68
Likvidace obalu	69
Technická data	69
Popis přístroje	69
Použití	70
Sestavení přístroje	70
Držení přístroje	71
Obsluha	71
Čištění	72
Likvidace přístroje	73
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	74
Servis	75
Dovozce	75
Recepty	76
Zeleninová krémová polévka	76
Dýňová polévka	77
Sladká ovocná pomazánka	78
Bylinkový Vinaigrette	79
Mléčný shake s jogurtem a banány	79

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vášim nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoliv rozmnožování, resp. každý patisk, i jenom částečně, a reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, se povoluje pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití dle předpisů

tento přístroj dient slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Není určen k profesionálnímu použití!

VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- ▶ Dodržujte postup, popsany v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí. Přístroj používejte výlučně dle předpisů. Dodržujte postup, popsany v tomto návodu k obsluze. Jakékoliv nároky na náhradu škody, vzniklé z důvodu nesprávného použití, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn na přístroji nebo z důvodu použití nedovolených a ne originálních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Příklad zastrčte výhradně do síťové zásuvky, instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytahujte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Příklad nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- ▶ Pokud přesto do pouzdra přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
- ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem - vyhnete se tím nebezpečí.
- ▶ Těleso motoru přístroje se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena vaše bezpečnost a záruka zaniká.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostmi, mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeni o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Příklad a jeho připojovací kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.



Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě nepoužívejte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepropadly do pláště bloku motoru.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě, ...
 - v případě ponechání přístroje bez dozoru,
 - při čištění,
 - v případě složení nebo rozebrání.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti. Děti se nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Nůž je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Tyčový mixér čistěte velmi opatrně. Nůž je velmi ostrý!
- ▶ V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
 - Návod k obsluze
- 1) Vyjměte všechny části přístroje a tento návod k obsluze z krabice.
 - 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
 - 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **Servis**).

Likvidace obalu



Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Technická data

Napětí sítě	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Třída ochrany	II
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Doporučujeme, ruční tyčový mixér po 1 minutě provozu nechat vychladnout na dobu cca 2 minut.

Popis přístroje

- 1 regulátor rychlosti
- 2 spínač (běžná rychlost)
- 3 turbospínač (vysoká rychlost)
- 4 těleso motoru
- 5 tyčový mixér

Použití

- Tyčovým mixérem **5** můžete připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky nebo kojeneckou výživu. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér **5** max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

	Dipy k namáčení Omáčky Kojeneckou výživu
	Mléčné koktejly Smoothies
	Polévky

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte tyčový mixér **5** ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

Sestavení přístroje



⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Zástrčku zasuňte do zásuvky až po sestavení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

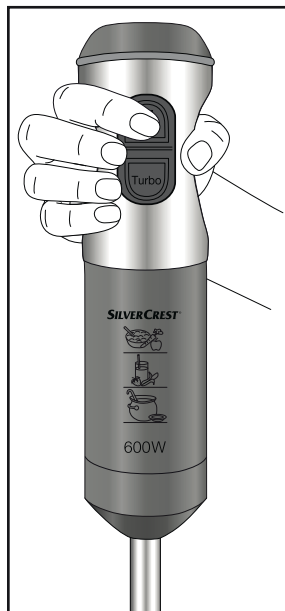
- ▶ Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nůž je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.
- Nasadíte tyčový mixér **5** na blok motoru **4** tak, aby šipka ukazovala na symbol . Otáčejte tyčovým mixérem **5**, dokud neukazuje šipka na bloku motoru **4** na symbol .

Držení přístroje

K obsluze přístroje jej držte takto:



Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Potraviny nesmí být příliš horké! Vystřikující obsah mísy by mohl způsobit opaření.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Doporučujeme nechat tyčový mixér **5** po 1 minutě provozu cca. 2 minuty vychladnout.

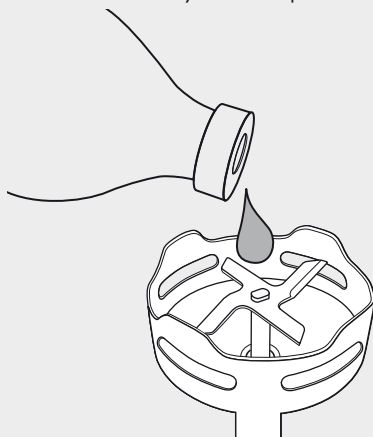
Když jste tyčový mixér **5** složili, můžete připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky nebo kojeneckou výživu:

- 1) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač **2**. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „5“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „1“.

- 3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač ❸. Po stisknutí tlačítka turbo ❸ je Vám ihned k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Jakmile jste se zpracováním potravin hotovi, jednoduše stisknutý vypínač pusťte.


UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud by se při provozu objevily neobvyklé zvuky, skřípání, nebo podobné, nakapejte trochu neutrálního kuchyňského oleje na hnací hřídel mixéru ❹:



Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru ❹ s příslušenstvím.
- ▶  Během čištění nesmíte blok motoru ❹ v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem hrozí nebezpečí zranění.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Díly přístroje se nesmí omývat v myčce na nádobí, poškodily by se tím.
- ▶ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!

- 1) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 2) Motorový blok ④ otřete vlhkým hadrem.
Ubezpečte se, že se do otvorů bloku motoru ④ nedostala voda. V případě silnějšího znečištění dejte na hadr jemný mycí prostředek. Zbytky mycího prostředku setřete navlhčeným hadrem.
- 3) Ruční tyčový mixér ⑤ opláchněte důkladně ve vodě s mycím prostředkem a poté zbytky mycího prostředku opláchněte čistou vodou.
- 4) Veškeré díly vytřete osuškou dobře do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím úplně suchý.

Likvidace přístroje



Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opořebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 288196

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zeleninová krémová polévka

2 - 4 osoby

Suroviny

- 2 - 3 PL oleje
- 200 g cibule
- 200 g brambor (zvláště vhodné jsou moučné odrůdy)
- 200 g mrkve
- 350 - 400 ml zeleninového vývaru (čerstvého nebo instantního)
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 5 g petržele

Příprava

- 1) Olupejte cibuli a nakrájejte ji na kostičky. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Olupejte brambory, opláchněte a nakrájejte je na cca. 2 cm velké kostky.
- 2) V hrnci ohřejte olej, a opražte cibuli. Přidejte mrkev a brambory a nechte je dusit spolu s cibulí. Přidejte toliko vývaru, dokud není vše zalito vývarem a vše nechte vařit 10-15 minut do měkka. Dle potřeby vývar dolévejte, aby zelenina byla vždy ve vývaru.
- 3) Omyjte petrželku, důkladně osušte a odstraňte stopky. Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem **5** po dobu cca. 1 minuty. Dochutěte solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.


Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 - 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL řepkového oleje
- 400 g dužiny dýně (nejlepší je dýně Hokkaido, protože slupka při vaření změkne a nemusí se oloupat)
- 250 - 300 ml kokosového mléka
- 250 - 500 ml zeleninového vývaru
- šťáva z ½ pomeranče
- trochu suchého bílého vína
- 1 ČL cukru
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na kostky. Zázvor oloupejte a jemně jej nakrájejte na kostky. Cibuli a zázvor nejdříve podušte na horkém oleji. Po 2 minutách přidejte česnek a nechte jej dusit spolu s ostatními přísadami.
- 2) Dýni důkladně očistěte pod teplou vodou kartáčkem na zeleninu, poté ji nakrájejte na 2-3 cm velké kostky. (Jestliže se použije jiná dýně, než dýně Hokkaido, musí se tato předem oloupat). K udušené cibuli a udušenému zázvoru přidejte kostky dýně a nechte vše spolu dusit. Nalijte k tomu poloviční množství kokosového mléka a tolik zeleninového vývaru, aby byla dýně ve vývaru. Vařte do měkka cca. 20-25 minut zakryté. Poté vše rozmixujte tyčovým mixérem . Přitom přilévejte do polévky vždy takové množství kokosového mléka, dokud se nedosáhne její správná krémová konzistence.
- 3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, aby polévka měla vedle ostré chuti také sladko-kyselou příchutí.

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo mraženého)
- 1 balíček (cca. 125 g) želírovacího cukru bez uvaření
- 1 střík citronové šťávy
- 1 špetku vanilky

Příprava

- 1) Jahody umyjte a očistěte a přitom odstraňte zelené stopky. Nechte je dobře okapat na sítku, aby mohla dobře odtéct přebytečná voda, a aby pomazánka nebyla příliš tekutá. Velké jahody nakrájejte na malé kousky.
- 2) 250 g jahod odvažte a dejte do vhodné mixérové nádoby.
- 3) Přidejte k tomu jeden střík citronové šťávy.
- 4) Dle potřeby vyškabejte vnitřek vanilky a přidejte vanilku k jahodám.
- 5) Poté k tomu přidejte obsah sáčku se želírovacím cukrem bez vaření a tyčovým mixérem **5** vše důkladně promixujte 45-60 sekund. Nachází-li se v mase ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 2 minutu odstát a poté opět promixujte cca. 60 sekund.
- 6) Můžete požívat hned nebo dejte ovocnou pomazánku do sklenic se šroubovacím uzávěrem a tyto dobře uzavřete.

Bylinkový Vinaigrette

Suroviny

- 3 - 4 snítky petržele
- 3 - 4 stonky bazalky
- cca 100 ml olivového oleje
- 1 neopracovaný citron
- 1 vrchovatá kávová lžička hořčice (Dijon hořčice)
- 1 stroužek česneku
- sůl, pepř, cukr

Příprava

- 1) Odstraňte listy byliny odstraňte ze stonky dejte je do vysoké mixovací nádoby.
- 2) Přidejte citronovou šťávu a trochu citrónové kůry.
- 3) Stroužky česneku oloupejte a nakrájejte na malé kostičky.
- 4) Hořčici, nasekaný česnek, sůl a pepř dejte do mixovací nádoby.
- 5) Suroviny promixujte tyčovým mixérem **5** a postupně přilévejte olivový olej.
- 6) Vinaigrette dochuťte a případně přidejte špetku cukru.

Mléčný shake s jogurtem a banány

Suroviny

- 250 g jogurtu (vanilkový)
- 1 banán
- 200 ml mléka
- 1 balíček vanilkového cukru

Příprava

- 1) Banán oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
- 2) Všechny přísady dejte do nádoby mixéru.
- 3) Tyčovým mixérem **5** zmixujte do pyré a promíchejte.

Índice

Introducción	82
Derechos de autor	82
Finalidad de uso	82
Indicaciones de seguridad	83
Volumen de suministro	84
Evacuación del embalaje	85
Características técnicas	85
Descripción del aparato	85
Utilización	86
Ensamblaje	86
Sujetar el aparato	87
Manejo	87
Limpieza	88
Evacuación del aparato	89
Garantía de Kompernass Handels GmbH	90
Asistencia técnica	91
Importador	91
Recetas	92
Crema de verduras	92
Sopa de calabaza	93
Confitura dulce de frutas	94
Vinagreta de especias	95
Batido de yogur y plátano	95

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

Toda copia o toda reimpresión, incluso en extracto, así como la reproducción de sus figuras, aunque hayan sido modificadas, sólo están permitidas con la autorización por escrito del fabricante.

Finalidad de uso

Este electrodoméstico sirve exclusivamente para la elaboración de alimentos en pequeñas cantidades. Sólo es adecuada para el uso en ámbitos privados.
¡No lo utilice con fines comerciales!

ADVERTENCIA

¡Peligro debido al uso contrario a lo dispuesto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ▶ Usar el aparato exclusivamente según lo previsto.
- ▶ Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.


ADVERTENCIA

- ▶ El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente. Use el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Quedan excluidos todos los derechos de cualquier tipo por daños producidos por un uso no conforme del aparato, por reparaciones defectuosas, por modificaciones no autorizadas o por el uso de piezas de repuesto no homologadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de la base de enchufe.
- ▶ El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- ▶ Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ Extraiga siempre el cable de red de la base de enchufe tirando de la clavija y no del propio cable.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ No abra nunca la carcasa del bloque motor de la batidora. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

 No sumerja nunca el bloque motor de la batidora en líquidos y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos, ...
 - si deja el aparato desatendido,
 - cuando limpie el aparato,
 - cuando monte o desmonte el aparato.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡La cuchilla está extremadamente afilada!
- ▶ Existe peligro de lesiones si se utiliza el aparato de forma incorrecta.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Batidora de brazo
 - Instrucciones de uso
- 1) Extraiga todos los componentes del aparato y el manual de instrucciones de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje.
 - 3) Limpie todas las piezas del aparato conforme a lo descrito en el capítulo "Limpieza".

ADVERTENCIA

- ▶ Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase el apartado **Asistencia técnica**).

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y la técnica de evacuación y por ello es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

ADVERTENCIA

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	600 W
Clase de protección	II
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.




Aconsejamos dejar enfriar la batidora de brazo durante 2 minutos después de 1 minuto de uso continuo.

Descripción del aparato

- 1 Regulador de velocidad
- 2 Interruptor (velocidad norma)
- 3 Interruptor turbo (velocidad rápida)
- 4 Bloque motor
- 5 Batidora de brazo

Utilización

- Con la batidora de brazo ❸ pueden prepararse dippas, salsas, sopas y alimentos para bebés. Aconsejamos después de hacer funcionar la batidora de brazo ❸ durante 1 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.

	Dippas Salsas Alimentos para bebés
	Batidos Smoothies
	Sopas

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice la batidora de brazo ❸ para la preparación de alimentos sólidos. ¡Esto provocaría daños irreparables en el aparato!

Ensamblaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Inserte después del ensamblaje la clavija de red en la base de enchufe.

ADVERTENCIA

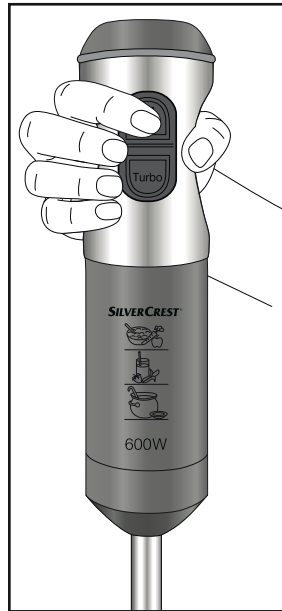
- ▶ Limpie antes de la primera puesta en servicio todas las piezas conforme a lo descrito en el capítulo „Limpieza“.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡la cuchilla está extremadamente afilada! Manipulelas con mucha precaución.
- Coloque la batidora de brazo ❸ sobre el bloque de motor ❹, de modo que la flecha señale sobre el símbolo ❷. Gire la batidora de brazo ❸, hasta que señale la flecha en el bloque de motor ❹ sobre el símbolo ❷.

Sujetar el aparato

Para manejar el aparato, sujételo del modo siguiente:



Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Los alimentos no deben estar demasiado calientes! El contenido salpicante podría producir heridas por líquidos hirvientes.

ADVERTENCIA

- ▶ Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la batidora de brazo **5** durante aprox. 2 minutos.

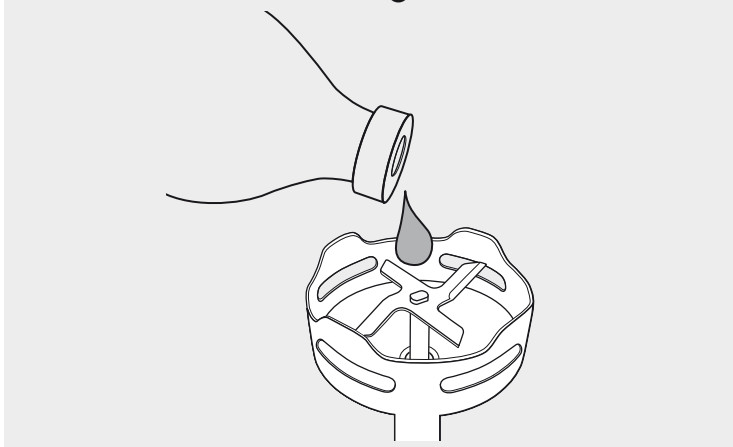
Tras montar la batidora de brazo **5**, podrá preparar salsas, cremas o purés para bebés:

- 1) Conecte la clavija de red a la base de enchufe.
- 2) Mantenga pulsado el interruptor **2** para batir los alimentos a velocidad normal. Deslice el regulador de velocidad **1** en dirección „5“, para aumentar la velocidad. Deslice el regulador de velocidad **1** en dirección „1“, para reducir la velocidad.

- 3) Mantenga pulsado el interruptor turbo ❸ para batir los alimentos a una mayor velocidad. Accionando el interruptor turbo ❸ dispone de inmediato de la velocidad operativa máxima.
- 4) Una vez finalizada la elaboración de los alimentos, suelte simplemente el pulsador accionado.


ADVERTENCIA

- ▶ Si durante el funcionamiento aprecia ruidos raros tales como chirridos o similar, aplique un poco de aceite para comidas neutro en el árbol de accionamiento del molinillo de barra ❺:



Limpieza

⚠ ¡PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

- ▶ Antes de limpiar el set de la batidora de brazo ❺, extraiga siempre la clavija de red del enchufe.
- ▶  De ningún modo puede sumergir el bloque motor ❹ durante la limpieza en agua o mantenerlo bajo agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA - PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Al manipular cuchillas extremadamente afiladas existe riesgo de lesiones.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No debe limpiar las piezas del electrodoméstico dentro del lavavajillas, éstas podrían dañarse.
- ▶ ¡No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos! ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!

- 1) Extraiga la clavija de red.
- 2) Limpie el bloque motor ④ con un paño húmedo.
Cerciórese que no pueda penetrar agua en las aberturas del bloque del motor ④. En caso de suciedad persistente añada un poco de detergente suave al paño. Limpie los restos de detergente con un paño suave.
- 3) Limpie la batidora de brazo ⑤ a fondo con agua con detergente y retire a continuación los restos de detergente con agua limpia.
- 4) Seque todo bien con un paño seco y cerciórese que el aparato se encuentra totalmente seco antes de volver a usarlo.

Evacuación del aparato



De ningún modo deberá tirar el aparato en la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU.

Entregue el aparato a un centro de eliminación autorizado o al centro de eliminación de residuos comunitario. Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de eliminación de residuos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 288196

Importador

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Recetas

Crema de verduras

2 - 4 personas

Ingredientes

- 2 - 3 cucharadas aceite
- 200 g de cebolla
- 200 g de patatas (son especialmente buenas las variedades harinosas para cocer)
- 200 g de zanahorias
- 350 - 400 ml de caldo de verduras (fresco o instantáneo)
- Sal, pimienta, nuez moscada
- 5 g de perejil

Preparación

- 1) Pelar la cebolla y picarla en pedacitos pequeños. Lavar las zanahorias, pelarlas y cortarlas en rodajas. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en dados de aprox. 2 cm.
- 2) Calentar aceite en una olla y rehogar la cebolla. Agregar las zanahorias y las patatas, y rehogarlas también. Agregar caldo hasta cubrir bien las verduras y cocer durante 10-15 minutos. Si es necesario, agregar más caldo durante la cocción si queda al descubierto la verdura.
- 3) Lavar el perejil, agitarlo para secarlo y quitar los tallos. Desmenuzar el perejil en trozos grandes y añadirlo a la sopa. Triturar todo con la batidora de brazo **5** durante aproximadamente 1 minuto. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Sopa de calabaza

4 personas

Ingredientes

- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 10 - 20 g de jengibre fresco
- 3 cucharadas de aceite de colza
- 400 g de carne de calabaza (la mejor variedad para esta receta es la calabaza Hokkaido, pues la piel se reblandece al cocerla y no es necesario pelarla)
- 250 - 300 ml de leche de coco
- 250 - 500 ml de caldo de verdura
- zumo de ½ naranja
- un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- sal y pimienta

Preparación

- 1) Pelar y picar la cebolla y el ajo. Pelar el jengibre y picarlo fino. En primer lugar, rehogar la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, agregar también el ajo y rehogar.
- 2) Limpiar la calabaza con un cepillo para verdura y agua caliente y cortarla en dados de 2-3 cm. (Si se utiliza una calabaza de una variedad diferente a Hokkaido, es necesario pelarla ahora). Agregar los dados de calabaza a la cebolla y el jengibre y rehogar. Agregar la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cocer con tapa aprox. 20-25 minutos. Batir todo bien con la batidora de brazo **5**. Al mismo tiempo, agregar leche de coco hasta que la sopa adquiera la consistencia suave y cremosa adecuada.
- 3) Sazonar la sopa con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta, de modo que la sopa adquiera un gusto picante y dulce, además de un toque equilibrado de agrio y salado.

Confitura dulce de frutas

Ingredientes

- 250 g de fresas u otra fruta (fresca o congelada)
- 1 paquete (aprox. 125 g) de azúcar gelatinizante sin cocer
- 1 chorrito de zumo de limón
- 1 pizca de semillas de vainilla en rama

Preparación

- 1) Lavar y limpiar las fresas, quitando las hojas verdes al pie del tallo. Dejar escurrir bien en un escurridor para eliminar el exceso de agua y evitar que la confitura quede demasiado líquida. Picar las fresas grandes.
- 2) Pesar 250 g de fresas e introducirlas en un recipiente adecuado para batir.
- 3) Agregar un chorrito de zumo de limón.
- 4) Si es necesario, raspar las semillas de una rama de vainilla y agregarlo.
- 5) Agregar el contenido del paquete de azúcar gelatinizante sin cocer y batir bien con la batidora de brazo **5** durante 45 - 60 segundos. Si quedasen todavía trozos grandes, dejar reposar todo durante 2 minutos y batir de nuevo durante 60 segundos.
- 6) La confitura se puede consumir al momento o dejar enfriar en un tarro cerrado con tapa de rosca.

Vinagreta de especias

Ingredientes

- 3 - 4 ramitas lisas de perejil
- 3 - 4 ramitas de albahaca
- aprox. 100 ml de aceite de oliva
- 1 limón entero
- 1 cucharadita colmada de mostaza (mostaza de Dijon)
- 1 diente de ajo
- Sal, pimienta, azúcar

Preparación

- 1) Separe las hojas de las ramas e introdúzcalas en un vaso mezclador alto.
- 2) Añada el zumo de limón y algo de ralladura de la cáscara.
- 3) Pele el ajo y córtelo en cuadraditos.
- 4) Añada la mostaza, el ajo picado, la sal y la pimienta en el vaso mezclador.
- 5) Bata los ingredientes la batidora de brazo **5** al y añada el aceite de oliva paulatinamente.
- 6) Pruebe la vinagreta y, si es necesario, añada una pizca de azúcar para rectificar el sabor.

Batido de yogur y plátano

Ingredientes

- 250 g de yogur (sabor vainilla)
- 1 plátano
- 200 ml de leche
- 1 paquetito de azúcar vainillado

Preparación

- 1) Pele el plátano y córtelo en trocitos.
- 2) Coloque todos los ingredientes en el recipiente de la batidora.
- 3) Tritúrelos y mézclelos con la batidora de brazo **5**.

Índice

Introdução	98
Direitos de autor	98
Utilização correcta	98
Indicações de segurança	99
Volume de fornecimento	100
Eliminação da embalagem	101
Dados técnicos	101
Descrição do aparelho	101
Utilização	102
Montagem	102
Segurar o aparelho	103
Utilização	103
Limpeza	104
Eliminar o aparelho	105
Garantia da Kompnass Handels GmbH	106
Assistência Técnica	107
Importador	107
Receitas	108
Creme de legumes	108
Sopa de abóbora	109
Compota doce de frutos	110
Vinagrete de ervas	111
logurte - bananas - batido de leite	111

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer reprodução ou reedição, mesmo que parcial, bem como a reprodução das figuras, mesmo em estado alterado, é permitida apenas sob consentimento escrito por parte do fabricante.

Utilização correcta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em pequenas quantidades. Destina-se apenas para o uso doméstico e privado. Não o utilize a nível comercial!

AVISO

Perigo devido a uma utilização incorrecta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

- ▶ Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho. Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Está excluído qualquer tipo de reclamações devido a danos causados por uma utilização incorrecta, reparações incorrectas, alterações efectuadas sem permissão ou utilização de peças de reposição não autorizadas. O proprietário do aparelho deverá assumir a responsabilidade pelo aparelho.

Indicações de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- ▶ Caso a estrutura do aparelho entre em contacto com algum líquido, tire imediatamente a ficha de alimentação do aparelho para fora da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos especializados qualificados.
- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada sempre pela ficha, não puxe pelo cabo.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo a que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Fichas ou cabos de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- ▶ Não deve abrir a caixa do bloco do motor da varinha mágica. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.



Não deve mergulhar o bloco do motor da varinha mágica em líquidos, nem permitir a infiltração de líquidos na caixa do bloco do motor.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da rede.
- ▶ Desligue o aparelho da rede elétrica,...
 - se o aparelho estiver sem vigilância,
 - quando limpar o aparelho,
 - ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A lâmina é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina extremamente afiada.
- ▶ Limpe a varinha mágica com muito cuidado.
A lâmina é extremamente afiada!
- ▶ Perigo de ferimentos em caso de uso indevido do aparelho.

Volume de fornecimento

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Varinha mágica
 - Manual de instruções
- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da embalagem.
 - 2) Retire todo o material de embalagem.
 - 3) Limpe todas as peças do aparelho como descrito no capítulo “Limpeza”.

NOTA

- ▶ Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- ▶ Caso o material fornecido esteja incompleto ou danificado devido a embalagem insuficiente ou ao transporte, entre em contacto com a linha directa de assistência (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem devem ser seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, reciclados.





A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.

NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

Dados técnicos

Tensão de rede	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potência nominal	600 W
Classe de protecção	II 
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.




Recomendamos que deixe arrefecer a varinha mágica após 1 minuto de funcionamento durante aprox. 2 minutos.

Descrição do aparelho

- 1 Regulador de velocidade
- 2 Interruptor (velocidade normal)
- 3 Interruptor turbo (velocidade rápida)
- 4 Bloco do motor
- 5 Varinha mágica

Utilização

- Com a varinha mágica ❸ pode preparar molhos, sopas ou alimentação para bebé. Recomendamos que utilize a varinha mágica ❸ durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, a deixe arrefecer.

	Molhos Alimentação para bebé
	Batidos de leite Smoothies
	Sopas

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize a varinha mágica ❸ para o processamento de alimentos sólidos. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho!

Montagem

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Introduza a ficha de rede na tomada apenas depois da montagem.

NOTA

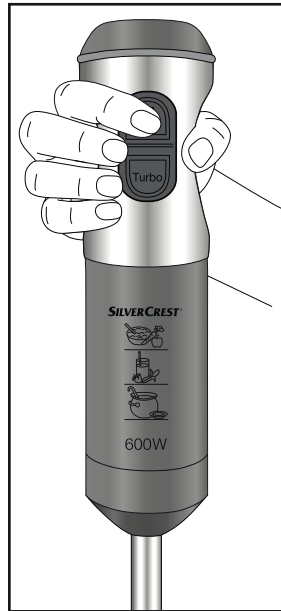
- ▶ Antes da primeira colocação em funcionamento, limpe todas as peças como descrito no capítulo "Limpeza".

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.
- Coloque a varinha mágica ❸ sobre o bloco do motor ❹, de modo que a seta aponte para o símbolo ❷. Rode a varinha mágica ❸, até que a seta no bloco do motor ❹ fique voltada para o símbolo ❷.

Segurar o aparelho

Para utilizar o aparelho, segure-o da seguinte forma:



Utilização

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Os alimentos não podem estar muito quentes! Um conteúdo que provoca salpicos pode provocar queimaduras.

NOTA

- ▶ Recomendamos o arrefecimento da varinha mágica **5** durante aprox. 2 minutos após 1 minuto de funcionamento.

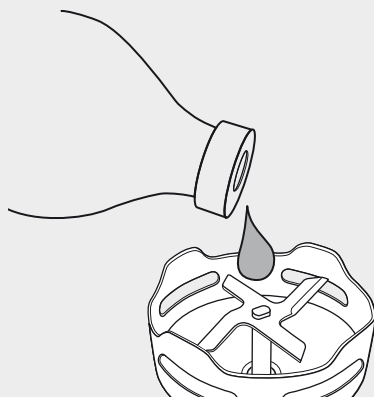
Quando tiver montado a varinha mágica **5**, pode preparar dips, molhos, sopas ou papas para bebé:

- 1) Encaixe a ficha de rede na tomada.
- 2) Mantenha o interruptor **2** premido para processar os alimentos à velocidade normal. Desloque o regulador de velocidade **1** em direcção à posição "5" para aumentar a velocidade. Desloque o regulador de velocidade **1** em direcção à posição "1" para reduzir a velocidade.

- 3) Mantenha o interruptor turbo ❸ premido para processar os alimentos a uma velocidade elevada. Ao premir o interruptor turbo ❸, é-lhe disponibilizada de imediato a velocidade máxima de processamento.
- 4) Depois de terminar o processamento dos alimentos, basta libertar o interruptor.


NOTA

- ▶ Se surgirem ruídos invulgares durante o funcionamento, como guinchos ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo motor da varinha mágica ❺.



Limpeza

⚠ AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

- ▶ Antes de limpar o conjunto de varinha mágica ❺, desligue sempre a ficha de rede da tomada.
- ▶  Nunca mergulhe o bloco do motor ❹ em água nem o coloque sob água corrente durante a limpeza.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O manuseamento da lâmina extremamente afiada acarreta perigo de ferimentos.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não pode lavar as peças do aparelho na máquina de lavar louça, pois estas ficariam danificadas.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem provocar danos irreparáveis na superfície!

- 1) Puxe a ficha de rede.
- 2) Limpe o bloco do motor ④ com um pano húmido.
Certifique-se de que não se infiltre nenhuma água nas aberturas do bloco do motor ④. Em caso de sujidade profunda, humedeça o pano com um produto de limpeza suave. Limpe os resíduos de detergente com um pano húmido.
- 3) Limpe bem a varinha mágica ⑤ em água com detergente e retire depois os resíduos de detergente com água limpa.
- 4) Seque tudo muito bem com um pano seco e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes da nova utilização.

Eliminar o aparelho



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU.**

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Garantia da Kompersnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

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

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 288196

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompennass.com

Receitas

Creme de legumes

2 - 4 pessoas

Ingredientes

- 2 - 3 colheres de sopa de óleo
- 200 g cebolas
- 200 g batatas (são mais adequados os tipos de batata mais farinhenta)
- 200 g cenouras
- 350 - 400 ml caldo de legumes (fresco ou instantâneo)
- Sal, pimenta, noz moscada
- 5 g salsa

Preparação

- 1) Descascar a cebolas e picar. Lavar as cenouras, descascar e cortar às rodelas. Descascar as batatas, lavar e cortar em cubos com aprox. 2 cm.
- 2) Aquecer óleo num tacho, cozinhar as cebolas até ficarem transparentes. Adicionar as cenouras e as batatas, cozer. Verter caldo suficiente para cobrir bem os legumes e deixar cozer em lume brando durante 10-15 minutos. Se necessário adicionar mais caldo caso os legumes deixem de estar cobertos.
- 3) Lavar a salsa, secar e retirar os talos. Cortar a salsa em pedaços grosseiros e adicionar à sopa. Passar com a varinha mágica **5** durante aprox. 1 minuto. Temperar com sal, pimenta e noz moscada ralada.

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10 - 20 g gengibre fresco
- 3 colheres de sopa de óleo de colza
- 400 g polpa de abóbora (a mais adequada é a abóbora Hokkaido, visto a casca ficar macia ao cozer e não ser preciso por isso descascar)
- 250 - 300 ml leite de coco
- 250 - 500 ml caldo de legumes
- Sumo de ½ laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

Preparação

- 1) Descascar a cebola e picar; fazer o mesmo com o alho. Descascar o gengibre e picar finamente. Primeiro saltear a cebola e o gengibre em óleo quente. Após 2 minutos adicionar o alho e cozinhar um pouco mais.
- 2) Limpar bem a abóbora com uma escova para legumes, passando por água morna; de seguida cortar em cubos de 2-3 cm. (Se for utilizado outro tipo de abóbora que não a Hokkaido, esta deve ser também descascada). Adicionar os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e cozer. Encher com metade do leite de coco e caldo de legumes suficiente para cobrir bem a abóbora. Com a tampa fechada, deixar cozinhar em lume brando por aprox. 20-25 minutos. Fazer em puré com a varinha mágica **5**. Adicionar leite de coco suficiente até a sopa obter a consistência cremosa adequada.
- 3) Temperar a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta até que a sopa obtenha um paladar doce com uma nota ligeiramente ácida e salgada.

Compota doce de frutos

Ingredientes

- 250 g morangos ou outros frutos (frescos ou congelados)
- 1 pacotinho (aprox. 125 g) de açúcar para geleia sem aquecer
- Gotas de sumo de limão
- 1 pitada do miolo de uma vagem de baunilha

Preparação

- 1) Lavar e preparar os morangos, removendo os caules verdes. Deixar secar bem sobre uma peneira para que a água em excesso possa escorrer e a compota não fique demasiado líquida. Cortar os morangos maiores em pedaços menores.
- 2) Pesar 250 g de morangos e colocar num copo misturador adequado.
- 3) Adicionar umas gotas de sumo de limão.
- 4) Se necessário raspar o miolo de uma vagem de baunilha e adicionar.
- 5) Adicionar o conteúdo de um pacotinho de açúcar para geleia sem aquecer e misturar com a varinha mágica **5** por 45-60 segundos. Caso se tratem de pedaços maiores, deixar repousar a mistura durante 2 minutos e voltar a passar a varinha mágica por 60 segundos.
- 6) Servir de imediato ou colocar a compota de frutos num copo com tampa e fechar.

Vinagrete de ervas

Ingredientes

- 3 - 4 caules de folhas de salsa
- 3 - 4 hastes de manjeriço
- aprox. 100 ml de azeite
- limão não tratado
- 1 colher de chá cheia de mostarda (mostarda de Dijon)
- 1 dente de alho
- Sal, pimenta, açúcar

Preparação

- 1) Retirar as folhas das hastes das ervas aromáticas e colocar num recipiente misturador alto.
- 2) Adicionar o sumo do limão e um pouco da casca ralada.
- 3) Descascar o dente de alho e cortar em pequenos cubos.
- 4) Colocar a mostarda, os dentes de alho em cubos, sal e pimenta no recipiente misturador alto.
- 5) Misturar os ingredientes com a varinha mágica **5** e juntar aos poucos o azeite.
- 6) Provar a vinagrete e adicionar, eventualmente, uma pitada de açúcar.

Iogurte - bananas - batido de leite

Ingredientes

- 250 g de iogurte (baunilha)
- 1 banana
- 200 ml de leite
- 1 pacote de açúcar baunilhado

Preparação

- 1) Descascar a banana e cortar em pedaços pequenos.
- 2) Juntar todos os ingredientes num recipiente de mistura.
- 3) Bater e misturar com a varinha mágica **5**.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

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

IAN 288196