

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## HAND BLENDER SSMT 600 A1

FR BE

### MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

DE AT CH

### STABMIXER

Bedienungsanleitung

NL BE

### STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

IAN 306209

BE NL



FR BE

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

---

NL BE

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

---

DE AT CH

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebraiksaanwijzing	Pagina	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A



## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>2</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>2</b>
<b>Présentation de l'appareil/accessoires</b> .....	<b>3</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>3</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
<b>Assemblage</b> .....	<b>6</b>
<b>Tenir l'appareil</b> .....	<b>6</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>7</b>
<b>Nettoyage</b> .....	<b>8</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>9</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>9</b>
<b>Recyclage</b> .....	<b>10</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>11</b>
Service après-vente .....	12
Importateur .....	12
<b>Recettes</b> .....	<b>13</b>
Crème de légumes .....	13
Soupe au potiron .....	14
Pâte à tartiner aux fruits sucrée .....	15
Vinaigrette aux herbes .....	16
Milkshake yaourt banane .....	16

## Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à transformer des denrées alimentaires en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

### **AVERTISSEMENT**

#### **Danger résultant d'une utilisation non conforme !**

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

- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

### **REMARQUE**

- ▶ Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à sa destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

## Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série avec les composants suivants :

- Mixeur plongeant (bras plongeant et bloc-moteur)
- Mode d'emploi

### **REMARQUE**



- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

## Présentation de l'appareil/accessoires

Figure A

- ❶ Régulateur de vitesse
- ❷ Interrupteur (vitesse normale)
- ❸ Interrupteur TURBO (haute vitesse)
- ❹ Bloc-moteur
- ❺ Bras plongeant
- ❻ Lame

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le mixeur plongeant pendant 2 minutes environ.

En cas de dépassement de ce temps de fonctionnement, il y a risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe !

## Consignes de sécurité

### **⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à 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.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, retirez uniquement la fiche secteur de la prise secteur. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation 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 du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

**⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- ⊘ Le bloc-moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ Coupez toujours 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.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ 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 de l'appareil. La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.



## Assemblage

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé le montage.

### **REMARQUE**

- ▶ Avant la première mise en service, nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ La lame **6** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Placez le bras plongeant **5** sur le bloc-moteur **4** de manière à ce que la flèche pointe sur le symbole **6**. Tournez le bras plongeant **5** jusqu'à ce que la flèche sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole **7**.

## Tenir l'appareil

Pour utiliser l'appareil, veuillez le tenir comme suit :



## Utilisation

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les aliments ne doivent pas être trop chauds ! Il y a un risque d'échaudage en cas de jaillissement du contenu.

### ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

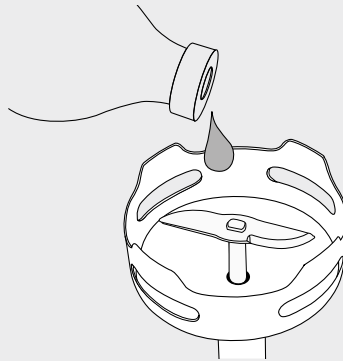
- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant pour transformer des aliments solides. Ceci entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil !

Une fois que vous avez assemblé le mixeur plongeant :

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Maintenez l'interrupteur **2** appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale. Tournez le régulateur de vitesse **1** en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le régulateur de vitesse **1** en direction "Min" pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez l'interrupteur TURBO **3** appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur TURBO **3**, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur **2** appuyé (et le cas échéant l'interrupteur TURBO **3**).

### REMARQUE


- ▶ Si en cours d'opération des bruits inhabituels se faisaient entendre tels qu'un bruit de grincement ou similaire, appliquez un peu d'huile végétale au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant :



## Nettoyage

### **AVERTISSEMENT – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.

 Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur **4** dans l'eau, ni le maintenir sous l'eau du robinet.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**


- ▶ La lame **6** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

### **ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, chimiques ou abrasifs ! Ils peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !

### **REMARQUE**

- ▶ Il est recommandé de nettoyer l'appareil immédiatement après utilisation pour éviter que les restes d'aliments ne sèchent.

- 1) Débranchez la fiche secteur.
- 2) Détachez le bras plongeant **5** du bloc-moteur **4**. Tournez pour cela le bras plongeant **5** en direction du symbole  et détachez-le.
- 3) Nettoyez le bloc-moteur **4** à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous que l'eau ne puisse pas pénétrer dans les ouvertures du bloc-moteur **4**. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essayez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 4) Nettoyez bien le bras plongeant **5** dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis éliminez ensuite les restes de produit vaisselle à l'eau claire.

### **REMARQUE**



Vous pouvez aussi placer le bras plongeant **5** au lave-vaisselle.

- 5) Séchez minutieusement les pièces et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.

## Rangement

- 1) Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».
- 2) Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

## Dépannage

Panne	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
La lame <b>6</b> ne tourne pas ou difficilement.	Le bloc-moteur <b>4</b> et le bras plongeant <b>5</b> ne sont pas correctement assemblés.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et assemblez correctement l'appareil.
	La lame <b>6</b> est bloquée.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et retirez l'obstacle.
	Les aliments mixés sont trop coriaces ou trop durs.	L'appareil ne convient pas à la transformation d'aliments durs.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

## Recyclage



**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères.  
Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

Recyclez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets agréée ou du service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

- 1 - 7 : Plastiques,
- 20 - 22 : Papier et carton,
- 80 - 98 : Matériaux composites.

## **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](http://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](mailto:kompennass@lidl.fr)

BE

**Service Belgique**

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 306209

## 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](http://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. 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. 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 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 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.

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>18</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met de bestemming</b> .....	<b>18</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>18</b>
<b>Apparaatbeschrijving/accessoires</b> .....	<b>19</b>
<b>Technische specificaties</b> .....	<b>19</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>20</b>
<b>Het apparaat in elkaar zetten</b> .....	<b>22</b>
<b>Het apparaat vasthouden</b> .....	<b>22</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>23</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>24</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>25</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>25</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>26</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>27</b>
Service .....	28
Importeur .....	28
<b>Recepten</b> .....	<b>29</b>
Gebonden groentesoep .....	29
Pompensoep .....	30
Zoet broodbeleg .....	31
Kruidenvinagrette .....	32
Yoghurt - bananen - milkshake .....	32

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Het is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Dit product is niet bestemd voor commercieel gebruik.

### **WAARSCHUWING**

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

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

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

### **OPMERKING**

- ▶ De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van niet met de bestemming overeenkomend gebruik, onvakkundige reparaties, niet-toegestane veranderingen of het gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Staafmixer (pureerstaaf en motorblok)
- Gebruiksaanwijzing

### **OPMERKING**



- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

## Apparaatbeschrijving/accessoires

Afbeelding A

- ❶ Snelheidsregelaar
- ❷ Knop (normale snelheid)
- ❸ Turbo-knop (hoge snelheid)
- ❹ Motorblok
- ❺ Pureerstaaf
- ❻ Mes

## Technische specificaties

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

we raden aan om de staafmixer na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten te laten afkoelen.

Wanneer deze bedrijfstijd wordt overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

## 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 vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een erkend vakman repareren.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leg 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 voorkomen.
- ▶ 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.

**⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- ⊘ 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!**

- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Koppel het apparaat volledig los van het lichtnet...
  - wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat;
  - wanneer u het apparaat schoonmaakt;
  - wanneer u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Het mes is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het uiterst scherpe mes.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. Het mes is uiterst scherp!
- ▶ Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld telkens wanneer er geen toezicht is en tijdens het monteren, demonteren of reinigen van het apparaat.
- ▶ Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.



## Het apparaat in elkaar zetten

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Zet eerst de staafmixer in elkaar en steek dan pas de stekker in het stop-contact.

### OPMERKING

- ▶ Reinig eerst alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen" voordat u de staafmixer in gebruik neemt.

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het mes **6** is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Plaats de pureerstaaf **5** op het motorblok **4**, zodat de pijl naar het pictogram **6** wijst. Draai de pureerstaaf **5** tot de pijl op het motorblok **4** naar het pictogram **6** wijst.

## Het apparaat vasthouden

Houd het apparaat als volgt vast om het te gebruiken:



## Bedienen

### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Rondspattende levensmiddelen kunnen brandwonden veroorzaken.

### **LET OP – MATERIËLE SCHADE!**

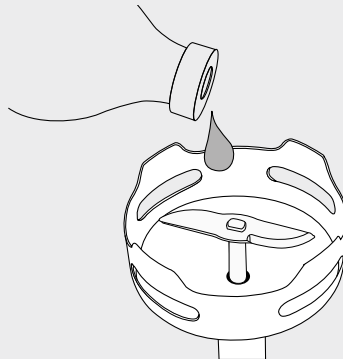
- ▶ Gebruik de staafmixer niet voor het verwerken van harde levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

Wanneer u de staafmixer ineen hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Houd de knop **2** ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken. Draai de snelheidsregelaar **1** naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar **1** naar "Min" om de snelheid te reduceren.
- 3) Houd de turbo-knop **3** ingedrukt om de levensmiddelen met hoge snelheid te verwerken. Als u op de turbo-knop **3** drukt, wordt onmiddellijk overgeschakeld naar de maximale snelheid.
- 4) Wanneer u klaar bent met het verwerken van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte knop **2** (of de turbo-knop **3**) los.

### **OPMERKING**

- ▶ Hoort u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals een gepiep of iets dergelijks, smeer de aandrijfjas dan met enkele druppels neutrale bakolie:



## Reinigen

### **WAARSCHUWING – GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



U mag het motorblok **4** in geen geval in water onderdompelen of onder stromend water houden om het te reinigen.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het mes **6** is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

### **LET OP – MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

### **OPMERKING**

- ▶ Het verdient aanbeveling om het apparaat meteen na gebruik te reinigen, om het vastkoeken van levensmiddelresten te voorkomen.

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Verwijder de pureerstaaf **5** van het motorblok **4**. Draai de pureerstaaf **5** daartoe in de richting van het **7**-pictogram en neem hem van het apparaat af.
- 3) Reinig het motorblok **4** met een vochtige doek.  
Let op dat er geen water in de openingen van het motorblok **4** binnendringt. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten weg met een vochtige doek.
- 4) Reinig de pureerstaaf **5** grondig in zeepsop en verwijder daarna alle afwasmiddelresten met schoon water.

### **OPMERKING**



U kunt de pureerstaaf **5** ook in de vaatwasser reinigen.

- 5) Droog alles goed af en controleer of het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

## Opbergen

- 1) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".
- 2) Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

## Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
Het mes ⑥ draait niet of slechts moeizaam.	Het motorblok ④ en de pureerstaaf ⑤ zijn niet juist in elkaar gezet.	Haal de stekker uit het stopcontact en zet het apparaat correct in elkaar.
	Het mes ⑥ is geblokkeerd.	Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het obstakel.
	Het te pureren product is te taai of te hard.	Het apparaat is niet geschikt voor de verwerking van harde levensmiddelen.

Neem contact op met de klantenservice als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

## Afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

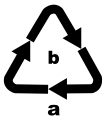
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.



Voer de verpakking af overeenkomstig de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1 - 7: kunststoffen,  
20 - 22: papier en karton,  
80 - 98: composietmaterialen.

## **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](http://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](mailto:kompernass@lidl.nl)

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

IAN 306209

## 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](http://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 ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.



## Pompensoep

4 personen

### Ingrediënten

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

### Bereiding

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

## Zoet broodbeleg

### Ingrediënten

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

### Bereiding

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

## Kruidenvinaigrette

### Ingrediënten

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

### Bereiding

- 1) De blaadjes van de kruiden van de stelen afhalen en in een hoog mengreservoir doen.
- 2) Voeg het sap van de citroen en een beetje geraspte citroenschil toe.
- 3) Schil de knoflookteen en snijd deze in kleine blokjes.
- 4) De mosterd, de blokjes knoflook, zout en peper in het mengreservoir doen.
- 5) De ingrediënten met de staafmixer 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.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>34</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>34</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>34</b>
<b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b> .....	<b>35</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>35</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>36</b>
<b>Zusammenbauen</b> .....	<b>38</b>
<b>Gerät halten</b> .....	<b>38</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>39</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>40</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>41</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>41</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>42</b>
<b>Garantie der Kompersnaß Handels GmbH</b> .....	<b>43</b>
Service .....	44
Importeur .....	44
<b>Rezepte</b> .....	<b>45</b>
Gemüse-Cremesuppe .....	45
Kürbissuppe .....	46
Süßer Fruchtaufstrich .....	47
Kräuter-Vinaigrette .....	48
Joghurt - Bananen - Milchshake .....	48

## 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.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

### **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**

- ▶ 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 Benutzer.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer (Pürierstab und Motorblock)
- Bedienungsanleitung

### **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**).

## Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Pürierstab
- ❻ Messer

## Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

## 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.
- ▶ 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.

## **⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ⊘ Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

## **⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
  - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - wenn Sie das Gerät reinigen,
  - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Das Messer ist extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.



## Zusammenbauen

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

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

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Messer **6** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Pürierstab **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Pürierstab **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

## Gerät halten

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



## Bedienen

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

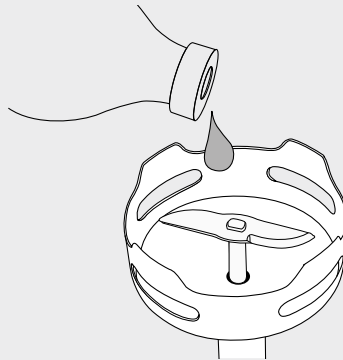
- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie den Stabmixer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, 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 **2** (und gegebenenfalls den Turbo-Schalter **3**) 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:



## Reinigen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Bevor Sie das Gerät 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!**


- ▶ Das Messer **6** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

### **ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

### **HINWEIS**

- ▶ Es empfiehlt sich, das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Pürierstab **5** vom Motorblock **4** ab. Drehen Sie den Pürierstab **5** dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn ab.
- 3) 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.
- 4) Reinigen Sie den Pürierstab **5** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.

### **HINWEIS**



Sie können den Pürierstab **5** auch in der Spülmaschine reinigen.

- 5) Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

## Aufbewahren

- 1) Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 2) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Messer ❹ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ❹ und Pürrierstab ❺ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ❹ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

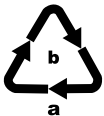
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:  
1–7: Kunststoffe,  
20–22: Papier und Pappe,  
80–98: Verbundstoffe.

## 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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 306209

## 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](http://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 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 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 aufmixen und nach und nach das Olivenöl hinzuzuließen 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 pürieren und mixen.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:  
10/2018 · Ident.-No.: SSMT600A1-082018-1

---

IAN 306209