

# SILVERCREST®



## DIGITAL HAND BLENDER / DIGITALER STABMIXER / MIXEUR PLONGEANT NUMÉRIQUE SSMD 1000 A1

(GB) (IE)

### DIGITAL HAND BLENDER

Operating instructions

(FR) (BE)

### MIXEUR PLONGEANT NUMÉRIQUE

Mode d'emploi

(CZ)

### DIGITÁLNÍ TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(SK)

### DIGITÁLNY TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(DK)

### STAVBLENDERSÆT

Betjeningsvejledning

(HU)

### DIGITÁLIS BOTMIXER

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

### DIGITALER STABMIXER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### DIGITALE STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

### CYFROWY BLENDER RĘCZNY

Instrukcja obsługi

(ES)

### BATIDORA DE MANO DIGITAL

Instrucciones de uso

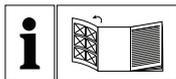
(IT)

### FRULLATORE A IMMERSIONE DIGITALE

Istruzioni per l'uso

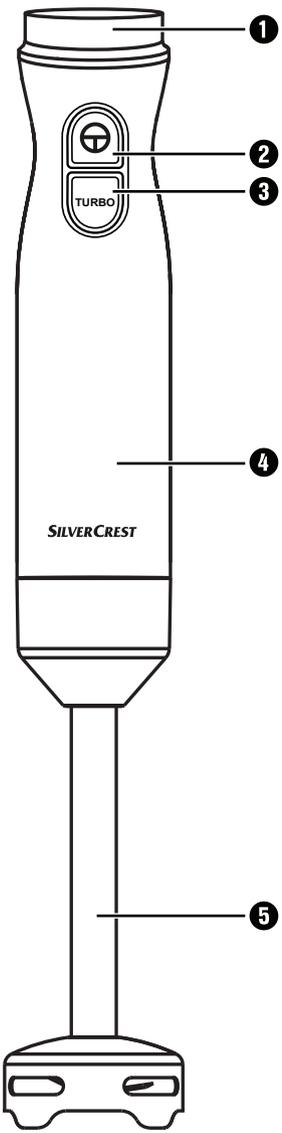
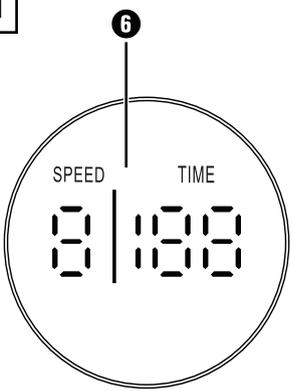
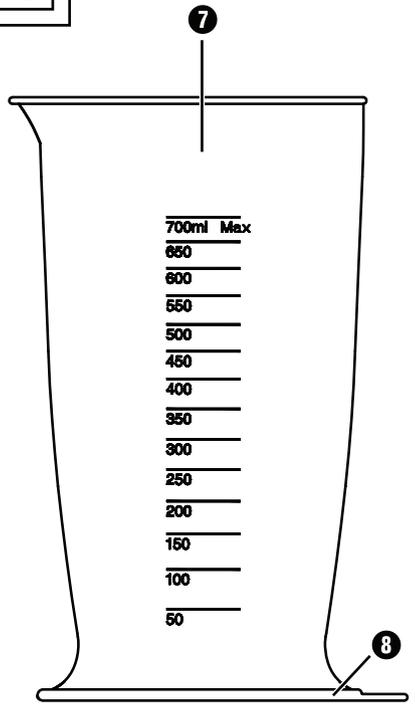
IAN 428574\_2301

(DE) (FR) (BE) (NL)  
(CZ) (PL) (SK)



- GB IE** Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.
- 
- 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** 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 seznámte se všemi funkcemi přístroje.
- 
- PL** Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.
- 
- SK** Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.
- 
- ES** Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.
- 
- DK** Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.
- 
- IT** Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.
- 
- HU** Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	33
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	53
CZ	Návod k obsluze	Strana	69
PL	Instrukcja obsługi	Strona	85
SK	Návod na obsluhu	Strana	101
ES	Instrucciones de uso	Página	117
DK	Betjeningsvejledning	Side	133
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	149
HU	Használati utasítás	Oldal	165

**A****B****C**

# Index

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Items supplied</b> .....	<b>2</b>
<b>Description of appliance/Accessories</b> .....	<b>3</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>3</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>4</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>6</b>
<b>Assembling</b> .....	<b>6</b>
<b>Operation</b> .....	<b>7</b>
Table – Processing times .....	8
<b>Cleaning</b> .....	<b>9</b>
<b>Storage</b> .....	<b>9</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>10</b>
Disposal of the appliance .....	10
Disposal of the packaging .....	10
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>11</b>
Service .....	12
Importer .....	12
<b>Recipes</b> .....	<b>13</b>
Cream of Vegetable Soup .....	13
Pumpkin Soup .....	14
Sweet Fruit Spread .....	15
Oatmeal smoothie with fruit .....	15
Mayonnaise .....	16

## 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.

## Intended use

The appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Digital hand blender
- Measuring beaker with combined lid/base
- 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").

## Description of appliance/Accessories

Figure A

- ❶ Speed regulator
- ❷ Switch  (standard speed)
- ❸ Turbo-switch (maximum speed)
- ❹ Motor unit
- ❺ Hand blender

Figure B

- ❻ Display

Figure C

- ❼ Measuring beaker
- ❽ Lid/stand

## Technical data

Appliance	
Voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50 - 60 Hz
Nominal Power Rating	1000 W
Protection Class	II /  (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Measuring beaker ❷	
Capacity	930 ml
Usable volume for measuring (scale):	700 ml
Usable volume for processing (liquids)	300 ml

We recommend an operating time of no more than 1 minute. Then allow the appliance to cool for 2 minutes.

## Safety instructions

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance.
- ▶ 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 potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ 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.
- ▶ 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.



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

**⚠ WARNING! 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 are cleaning the appliance,
  - ... when you are assembling or dismantling it.
- ▶ If you use the appliance to purée hot foods in a pot, remove the pot from the hob and ensure that the liquid is not boiling. Let hot foods cool down a little to avoid scalding.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Misuse of the appliance can lead to a risk of injury!

**ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not leave the hand blender in a hot pot on the hob when it is not in use.

## Utilisation

### CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not attempt to process hard foods with the appliance, such as coffee beans, ice cubes, nut shells, etc.
- ▶ If you want to purée hard vegetables, such as carrots, either add some liquid or cook the vegetables until they are soft.
- You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups and baby food, for example, or to purée fruits. We recommend operating the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then allowing it to cool off for 2 minutes.
- The measuring beaker **7** can be used to measure up to 700 ml of liquid. Do not fill the measuring beaker **7** to more than the maximum fill level of 300 ml when processing food; otherwise, liquids could overflow.
- If you want to store liquids/food in the measuring beaker **7**, you can remove the base **8** from the measuring beaker **7** and use it as a lid. Ensure that the pouring spout of the measuring beaker **7** is also closed.

## Assembling

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

### NOTE

- ▶ 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 at all times.
- Place the hand blender **5** onto the motor unit **4** so that the arrow points to the **6** symbol. Turn the hand blender **5** until the arrow on the motor unit **4** points towards the **7** symbol.
- To disassemble the appliance again, turn the hand blender **5** until the arrow on the motor unit **4** points towards the **6** symbol. Pull the hand blender **5** off the attachment point on the motor unit **4**.

## Operation

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

After assembling the hand blender:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.  
The display **6** shows "1" for the default speed level (SPEED) and "00" for the operating time (TIME).
- 2) Select the desired speed level: Each short clockwise turn of the speed regulator **1** increases the speed by one level (Fig. 1). Turn the speed regulator **1** in the opposite direction, i.e. anticlockwise, to reduce the speed by one level at a time (Fig. 2). The set speed (SPEED) 1-5 is shown on the display **6**.

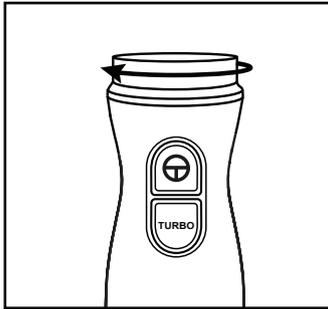


Fig. 1

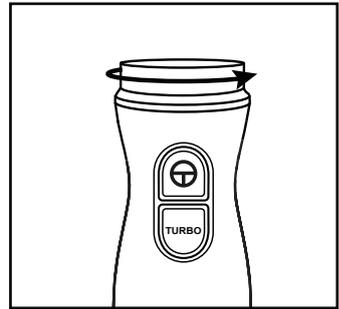


Fig. 2

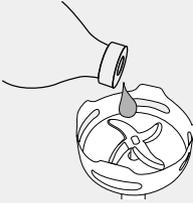
- 3) Insert the hand blender **5** into the food to be processed, and start the appliance by pressing the switch **2/3**:
  - Hold the switch **2** pressed to process the food at standard speed in the levels 1-5.
  - Press and hold the turbo-switch **3** to immediately activate the maximum speed. This maximum speed will be indicated as level 6 on the display **6** (SPEED).

### **NOTE**

- ▶ While you hold the switch **2/3** pressed, the operating time (TIME) in seconds is indicated on the display **6**. When you release the switch **2/3**, the operating time counter is paused. As soon as you press the switch **2/3** again, the operating time counter continues. When "199" is reached, the indicated time begins again at "01".
- ▶ After operating the appliance for 1 minute (60 seconds), we recommend allowing it to cool down for about 2 minutes to prevent overheating.

- 4) Once you are done processing the food, simply release the switch **⏻ 2/3**.
- 5) Pull the plug out of the mains socket.

## NOTE



If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or similar, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft of the hand blender **5**.

## Table – Processing times

The following table serves as orientation. Observe the recommended maximum processing times so that the appliance does not overheat. If the ingredients are not processed to your satisfaction after the recommended time, wait until the motor has cooled down before continuing to use the appliance. We recommend to let the appliance cool down for approx. 2 minutes after 1 minute of operation.

The character of the food, e.g. hard or soft vegetables, the total quantity and combination of ingredients all influence how the appliance functions when processing food. Your personal preferences are also a guide to achieving the desired consistency. Adjust the processing times and speeds accordingly.

INGREDIENT	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
Fruit, vegetables	100–200 g	Level 1–5 <sup>1</sup>	Approx. 30–60 sec. <sup>2</sup>
Baby food, soups, sauces	100–400 ml	Level 1–5 <sup>1</sup>	Approx. 30–60 sec. <sup>2</sup>
Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Level 1–5 <sup>1</sup>	Approx. 30–60 sec. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Adjust the speed according to the consistency you want.

<sup>2</sup> Adjust the processing time to any other applicable factors, such as the quantity and character of the food.

## Cleaning

### **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before you clean the motor unit, always unplug the plug from the mains power socket.



Under no circumstances may the motor unit **4** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

### **NOTICE**



The measuring beaker **7** and the combined lid/stand **8** are dishwasher safe.

### **WARNING! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- 1) Disconnect the power cable.
- 2) Clean the motor unit **4** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block **4**. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the hand blender **5** and the measuring beaker **7** with combined lid/stand **8** thoroughly in washing-up water and then remove any detergent residue with fresh water.
- 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

## Storage

- 1) Clean the appliance as described in the section "Cleaning".
- 2) Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

## Disposal

Applies only to France:



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

## Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

**The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.**

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

## **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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries 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 (IAN) 428574\_2301 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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 installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 428574\_2301.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1800 101010

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

IAN 428574\_2301

## 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

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://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 the onions and chop them. 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 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. Purée everything with the hand blender **5** for about 1 minute. Season with salt, pepper and nutmeg to taste.

## 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 onions and garlic. 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 the hand blender **5** until smooth. Add coconut milk as required to give the soup a smooth, 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 pack of jam sugar and then mix thoroughly with the hand blender **6** 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.

## Oatmeal smoothie with fruit

### Ingredients

- 1 banana and 1 kiwi
- 200 ml milk or milk substitute (e.g. oat milk, almond milk)
- 50 g coarse oatmeal flakes
- 2 tbsp. linseed
- 1 tsp. honey or maple syrup
- 80 ml natural yoghurt
- Additional fruit as desired, such as blueberries or strawberries

- 1) Peel the banana and kiwi, and cut them into small pieces.
- 2) Add all ingredients to a mixing bowl and mix well for approx. 30–60 seconds until the desired consistency is reached.

## Mayonnaise

### Ingredients

- 250 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 2 egg yolks
- 15 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

### Preparation

- 1) Add the egg yolk and vinegar to the mixing bowl, hold the hand blender  vertically in the bowl, set level 3 and press and hold the switch  .
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1 minute), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>18</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>18</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>18</b>
<b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b> .....	<b>19</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>19</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>20</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>22</b>
<b>Zusammenbauen</b> .....	<b>23</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>23</b>
Tabelle Verarbeitungszeiten .....	25
<b>Reinigen</b> .....	<b>25</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>26</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>26</b>
Gerät entsorgen .....	26
Verpackung entsorgen .....	27
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>27</b>
Service .....	29
Importeur .....	29
<b>Rezepte</b> .....	<b>30</b>
Gemüsecremesuppe .....	30
Kürbissuppe .....	30
Süßer Fruchtaufstrich .....	31
Haferflocken-Smoothie mit Obst .....	32
Mayonnaise .....	32

## 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

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Digitaler Stabmixer
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- 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 den Service (siehe Kapitel „Service“).

## Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (maximale Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Mixfuß

Abbildung B

- ❻ Display

Abbildung C

- ❼ Messbecher
- ❽ Deckel/Standfuß

## Technische Daten

Gerät	
Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	1000 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Messbecher ❷	
Fassungsvermögen	930 ml
Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):	700 ml
Nutzvolumen zur Bearbeitung (Flüssigkeiten)	300 ml

Wir empfehlen eine Betriebszeit von max. 1 Minute. Lassen Sie das Gerät dann ca. 2 Minuten abkühlen.

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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 Motorblockgehäuse 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.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

## **Verwendung**

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Nussschalen etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.
- Mit dem Mixfuß **5** können Sie z. B. Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder Früchte pürieren. Wir empfehlen, den Mixfuß **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann 2 Minuten abkühlen zu lassen.
- Mit dem Messbecher **7** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **7** herauslaufen.
- Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **7** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **8** des Messbechers **7** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **7** verschlossen ist.

## Zusammenbauen

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

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

### **HINWEIS**

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

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

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Mixfuß **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.
- Um den Stabmixer wieder auseinanderzubauen, drehen Sie den Mixfuß **5** bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **6** weist. Ziehen Sie den Mixfuß **5** von der Aufnahme am Motorblock **4** ab.

## Bedienen

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

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

Wenn Sie den Stabmixer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.  
Auf dem Display **6** erscheint „1“ für die voreingestellte Geschwindigkeitsstufe (SPEED) und „00“ für die Laufzeit (TIME).
- 2) Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe: Durch jede kurze Drehbewegung des Geschwindigkeitsreglers **1** im Uhrzeigersinn erhöhen Sie die Geschwindigkeit um eine Stufe (Abb. 1). Bewegen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** in die entgegengesetzte Richtung, also gegen den Uhrzeigersinn, dann verringern Sie die Geschwindigkeit um jeweils eine Stufe (Abb. 2). Die so eingestellte Geschwindigkeitsstufe (SPEED) 1–5 wird auf dem Display **6** angezeigt.



Abb. 1

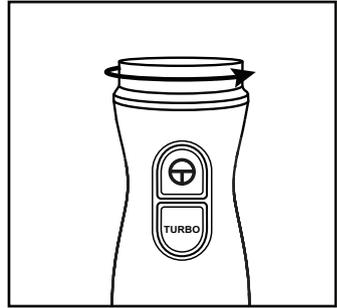


Abb. 2

- 3) Halten Sie den Mixfuß **5** in die zu verarbeitenden Lebensmittel und starten das Gerät durch Drücken der Taste **T 2/3**:
- Halten Sie die Taste **T 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit in den Stufen 1–5 zu verarbeiten.
  - Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, dann steht Ihnen sofort die maximale Geschwindigkeit zur Verfügung. Diese maximale Geschwindigkeit wird Ihnen als Stufe 6 auf dem Display **6** (SPEED) angezeigt.

## HINWEIS

- ▶ Halten Sie die Taste **T 2/3** gedrückt, dann wird Ihnen die Laufzeit (TIME) in Sekunden auf dem Display **6** angezeigt. Lassen Sie die Taste **T 2/3** los, stoppt auch die Laufzeit. Sobald Sie erneut die Taste **T 2/3** drücken, zählt die Laufzeit entsprechend weiter. Ist „199“ erreicht, dann beginnt die Anzeige wieder bei „01“.
- ▶ Wir empfehlen, das Gerät nach 1 Minute Betrieb, also nach 60 Sekunden, für ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen, damit es nicht überhitzt.

- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **T 2/3** los.
- 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfußes **5**.

## Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den maximal empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen.

Wir empfehlen, das Gerät nach 1 Minute Betrieb für ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

Die Beschaffenheit der Lebensmittel, z. B. hartes oder weiches Gemüse, die Gesamtmenge und Kombination der Zutaten wirken sich auf die Verarbeitung mit dem Gerät aus. Darüber hinaus kann Ihr persönlicher Geschmack mit über die gewünschte Konsistenz entscheiden. Passen Sie die Verarbeitungszeiten und die Geschwindigkeiten entsprechend an.

ZUTAT	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
Obst, Gemüse	100–200 g	Stufe 1–5 <sup>1</sup>	ca. 30–60 Sek. <sup>2</sup>
Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Stufe 1–5 <sup>1</sup>	ca. 30–60 Sek. <sup>2</sup>
Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Stufe 1–5 <sup>1</sup>	ca. 30–60 Sek. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

<sup>2</sup> Passen Sie die Verarbeitungszeit den übrigen Faktoren an, z. B. der Menge und der Beschaffenheit der Lebensmittel.

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

► Bevor Sie den Motorblock 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.

### **HINWEIS**



Messbecher **7** und kombinierter Deckel/Standfuß **8** sind spülmaschinengeeignet.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden 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 Mixfuß **5** und den Messbecher **7** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8** 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.

## 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.

## Entsorgung

### Für Frankreich gilt:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

## Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**

## Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

## Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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 Kassenschein gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenschein) 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 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 428574\_2301 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 428574\_2301 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## 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.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 428574\_2301

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Rezepte

### Gemüsecremesuppe

2 - 4 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und zerhacken. 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 Mixfuß  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 Hokkaidokürbis, 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 zerkleinern, 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 Mixfuß **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 dazu geben und mit dem Mixfuß **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.

## Haferflocken-Smoothie mit Obst

### Zutaten

- 1 Banane und 1 Kiwi
  - 200 ml Milch oder Milchersatz (z. B. Hafermilch, Mandelmilch)
  - 50 g kernige Haferflocken
  - 2 EL Leinsamen
  - 1 TL Honig oder Ahornsirup
  - 80 ml Naturjoghurt
  - Weitere Früchte nach Geschmack, z. B. Blaubeeren oder Erdbeeren
- 1) Banane und Kiwi schälen und in kleine Stücke schneiden.
  - 2) Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und ca. 30 - 60 Sekunden gut mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## Mayonnaise

### Zutaten

- 250 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 15 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

- 1) Eigelb und Essig in den Mixbecher geben, den Mixfuß **5** senkrecht in den Becher halten, Stufe 3 einstellen und die Taste **T** **2** gedrückt halten.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>34</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>34</b>
<b>Accessoires fournis</b> .....	<b>34</b>
<b>Description de l'appareil/Accessoires</b> .....	<b>35</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>35</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>36</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>38</b>
<b>Assemblage</b> .....	<b>39</b>
<b>Opération</b> .....	<b>39</b>
Tableau des temps de préparation .....	41
<b>Nettoyage</b> .....	<b>41</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>42</b>
<b>Recyclage</b> .....	<b>42</b>
Recyclage de l'appareil .....	42
Recyclage de l'emballage .....	43
<b>Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la France</b> .....	<b>43</b>
<b>Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la Belgique</b> .....	<b>46</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>47</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>47</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>48</b>
Crème de légumes .....	48
Soupe au potiron .....	49
Pâte à tartiner aux fruits sucrée .....	50
Smoothie de flocons d'avoine aux fruits .....	50
Mayonnaise .....	51

## 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.

## Utilisation conforme

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

## Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant numérique
- Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
- Mode d'emploi

- 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 »).

## Description de l'appareil/Accessoires

Figure A

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

Figure B

- ❻ Écran

Figure C

- ❼ Verre mesureur
- ❽ Couvercle/pied

## Caractéristiques techniques

Appareil	
Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	1000 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Verre mesureur <b>❷</b>	
Contenance	930 ml
Volume utile pour le dosage (graduation)	700 ml
Volume utile pour la préparation (liquides)	300 ml

Nous recommandons un temps de fonctionnement de 1 minute maximum. Laisser refroidir l'appareil pendant env. 2 minutes.

## 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 - 60 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 devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- ▶ Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. 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.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.

**⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ 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.
-  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 remplacer les accessoires ou les pièces de rechange qui sont déplacés en cours d'opération, l'appareil doit être mis hors service et coupé du réseau électrique.
- ▶ 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.
- ▶ Si vous utilisez l'appareil pour réduire des aliments très chauds en purée dans une casserole, retirez celle-ci de la plaque de cuisson et veillez à ce que le liquide ne soit pas en ébullition. Laissez les aliments très chauds refroidir un peu afin d'éviter tout ébouillantage.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ▶ 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. Les lames sont extrêmement tranchantes!

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

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Risque de blessure en cas d'usage abusif de l'appareil.

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

- ▶ Ne laissez pas le mixeur plongeant dans une casserole chaude sur la plaque de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé.

## **Utilisation**

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

- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour transformer des aliments durs, comme les grains de café, les glaçons, les coquilles de noix, etc..
  - ▶ Pour réduire en purée des légumes durs, p. ex. des carottes, ajoutez soit un peu de liquide, soit faites-les cuire au préalable jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Le mixeur plongeant **5** permet de préparer par exemple des dips, sauces, soupes et aliments pour bébé, ou de réduire des fruits en purée. Après 1 minute maximum de fonctionnement continu, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant **5** pendant 2 minutes.
  - Le verre mesureur **7** vous permet de mesurer des liquides jusqu'à 700 ml. Remplissez au maximum 300 ml, sinon du liquide risque de déborder du verre mesureur **7**.
  - Si vous voulez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur **7**, vous pouvez retirer le pied **3** du verre mesureur **7** et l'utiliser comme couvercle. Veillez également à ce que le bec verseur du verre mesureur **7** soit obturé.

## 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.
- Placez le mixeur plongeant **5** sur le bloc moteur **4** de manière à ce que la flèche pointe sur le symbole **6**. Tournez le mixeur plongeant **5** jusqu'à ce que la flèche sur le bloc moteur **4** pointe sur le symbole **6**.
- Pour démonter à nouveau le mixeur plongeant, tournez le mixeur plongeant **5** jusqu'à ce que la flèche sur le bloc moteur **4** pointe sur le symbole **6**. Retirez le mixeur plongeant **5** du support sur le bloc moteur **4**.

## Opération

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

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

Une fois que vous avez assemblé le mixeur plongeant :

- 1) insérez la fiche secteur dans la prise secteur.  
L'écran **6** indique « I » pour le niveau de vitesse pré-sélectionné (SPEED) et « 00 » pour le temps de fonctionnement (TIME).
- 2) Sélectionnez le niveau de vitesse souhaité : chaque fois que vous tournez brièvement le régulateur de vitesse **1** dans le sens horaire, vous augmentez la vitesse d'un niveau (fig. 1). Déplacez le régulateur de vitesse **1** dans la direction opposée, c'est-à-dire dans le sens antihoraire, puis réduisez la vitesse d'un cran à la fois (fig. 2). Le niveau de vitesse (SPEED) 1-5 ainsi réglé s'affiche à l'écran **6**.

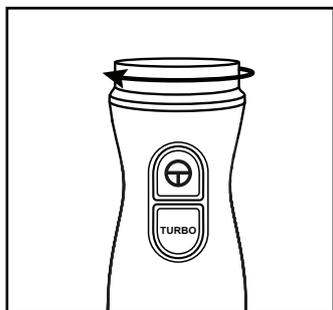


Fig. 1

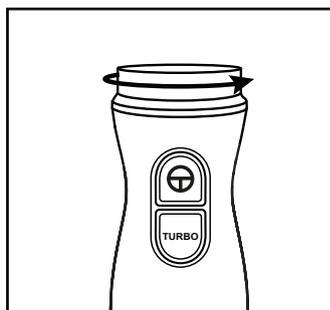


Fig. 2

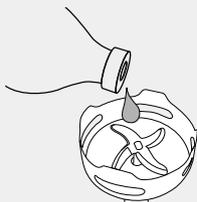
- 3) Maintenez le mixeur plongeant **5** dans les aliments à transformer et démarrez l'appareil en appuyant sur le commutateur **2/3** :
- Maintenir le commutateur **2** appuyé pour transformer les aliments à vitesse normale sur les niveaux 1-5.
  - Maintenez le commutateur turbo **3** appuyée, vous disposez alors immédiatement de la vitesse maximale. Cette vitesse maximale vous est indiquée comme niveau 6 à l'écran **6** (SPEED).

## REMARQUE

- ▶ Maintenez le commutateur **2/3** appuyé, le temps de fonctionnement (TIME) s'affiche alors en secondes à l'écran **6**. Relâchez le commutateur **2/3** et le temps de fonctionnement s'arrête également. Dès que vous appuyez à nouveau sur le commutateur **2/3**, le temps de fonctionnement continue à être comptabilisé en conséquence. Une fois arrivé à « 199 », l'affichage reprend à « 01 ».
- ▶ Nous recommandons de laisser refroidir l'appareil pendant environ 2 minutes après 1 minute de fonctionnement, c'est-à-dire après 60 secondes, afin d'éviter toute surchauffe.

- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement le commutateur **2/3** appuyé.
- 5) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

## REMARQUE



Si en cours de fonctionnement des bruits inhabituels apparaissent tels que des grincements ou autres, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant **5**.

## Tableau des temps de préparation

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif. Orientez-vous aux temps de préparation maximum recommandés afin que l'appareil ne surchauffe pas. Si au terme du temps indiqué les ingrédients n'ont pas été transformés à votre entière satisfaction, attendez que le moteur ait refroidi avant de recommencer à l'utiliser. Nous recommandons de laisser l'appareil refroidir pendant environ 2 minutes après 1 minute de fonctionnement.

La nature des aliments, par exemple des légumes durs ou mous, la quantité totale et la combinaison des ingrédients ont une incidence sur la transformation avec l'appareil. Vos goûts personnels peuvent également déterminer la consistance souhaitée. Ajustez les temps de transformation et les vitesses en conséquence.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
Fruits, légumes	100-200 g	Niveau 1-5 <sup>1</sup>	env. 30-60 s <sup>2</sup>
Nourriture pour bébé, soupes, sauces	100-400 ml	Niveau 1-5 <sup>1</sup>	env. 30-60 s <sup>2</sup>
Shakes, boissons lactées	100-1000 ml	Niveau 1-5 <sup>1</sup>	env. 30-60 s <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

<sup>2</sup> Adaptez le temps de transformation aux autres facteurs, par exemple à la quantité et à la nature des aliments.

## Nettoyage

### AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

► Avant de nettoyer le bloc moteur, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.



Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **4** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

### REMARQUE



Le verre mesureur **7** et le couvercle/pied combiné **8** vont au lave-vaisselle.

## ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet agresser la surface de manière irréparable !

- 1) Débrancher le connecteur de la prise.
- 2) Nettoyez le bloc moteur ④ à l'aide d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur ④. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.
- 3) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant ⑤ et le verre mesureur ⑦ avec couvercle/pied combiné ⑧ dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis éliminez les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
- 4) Sécher toutes ces pièces avec un chiffon et vérifier que l'appareil est bien 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.

## Recyclage



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

## Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

**Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.**

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

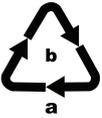


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

## Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-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 pour Kompernass Handels GmbH pour la France

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs, batteries 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.

### Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## 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 (IAN) 428574\_2301 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- 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 pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 428574\_2301.

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs, batteries 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 (IAN) 428574\_2301 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- 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 pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 428574\_2301.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

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

### BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

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

IAN 428574\_2301

## 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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

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) Éplucher les oignons et les hacher. 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. Tout réduire en purée avec le mixeur plongeant **5** pendant environ 1 minute. Assaisonner de sel, de poivre et de 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'Hokkaïdo 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) Éplucher l'oignon et le hacher, faire de même avec 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'Hokkaïdo, 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. Bien mixer le tout à l'aide du mixeur plongeant **5**. Ce faisant, ajouter suffisamment de lait de coco pour que la soupe ait la bonne consistance veloutée.
- 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 mélanger soigneusement avec le 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.

## Smoothie de flocons d'avoine aux fruits

### Ingrédients

- 1 banane et 1 kiwi
- 200 ml de lait ou de substitut de lait (p. ex. lait d'avoine, lait d'amande)
- 50 g de flocons d'avoine
- 2 CS de graines de lin
- 1 CC de miel ou sirop d'érable
- 80 ml de yaourt nature
- Autres fruits selon les goûts, p. ex. myrtilles ou fraises

- 1) Éplucher banane et kiwi et les couper en petits morceaux.
- 2) Mettre tous les ingrédients dans un bol mixeur et bien mixer pendant environ 30 à 60 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

## Mayonnaise

### Ingrédients

- 250 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. de l'huile de colza
- 2 jaunes d'œufs
- 15 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

### Préparation

- 1) Verser le jaune d'œuf et le vinaigre dans le bol mixeur, tenir le mixeur plongeant  à la verticale dans le bol, régler le niveau 3 et appuyer sur le commutateur  .
- 2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'env. 1 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.



## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>54</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>54</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>54</b>
<b>Beschrijving van het apparaat/accessoires</b> .....	<b>55</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>55</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>56</b>
<b>Gebruik</b> .....	<b>58</b>
<b>In elkaar zetten</b> .....	<b>58</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>59</b>
Tabel verwerkingstijden .....	60
<b>Reinigen</b> .....	<b>61</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>61</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>62</b>
Apparaat afvoeren .....	62
Verpakking afvoeren .....	62
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>63</b>
Service .....	64
Importeur .....	64
<b>Recepten</b> .....	<b>65</b>
Gebonden groentesoep .....	65
Pompensoep .....	66
Zoet broodbeleg .....	67
Havervlokken-smoothie met fruit .....	67
Mayonaise .....	68

## 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.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Digitale staafmixer
- Maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet
- 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”).

## Beschrijving van het apparaat/accessoires

Afbeelding A

- ❶ Snelheidsregelaar
- ❷ Schakelaar  (normale snelheid)
- ❸ Turboschakelaar (maximale snelheid)
- ❹ Motorblok
- ❺ Staafmixer

Afbeelding B

- ❻ Display

Afbeelding C

- ❼ Maatbeker
- ❽ Deksel/standvoet

## Technische gegevens

Apparaat	
Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	1000 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddelveilig.

Maatbeker <b>❼</b>	
Capaciteit	930 ml
Nuttig volume voor afmeten (schaalverdeling)	700 ml
Nuttig volume voor verwerking (vloeistoffen)	300 ml

Wij raden een bedrijfstijd van max. 1 minuut aan. Laat het apparaat daarna ca. 2 minuten afkoelen.

## Veiligheidsvoorschriften

### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz an.
- ▶ 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.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, 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.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

**⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

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 hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Koppel het apparaat volledig 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.
- ▶ Neem de pan van de kookplaat en zorg ervoor dat de vloeistof niet kookt als u het apparaat gebruikt voor het pureren van hete levensmiddelen in een pan. Laat hete levensmiddelen wat afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- ▶ 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 extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Bij misbruik van het apparaat ontstaat gevaar op letsels!

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Laat de staafmixer nooit in een hete pan op de kookplaat staan als hij niet wordt gebruikt.

## Gebruik

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet voor de verwerking van harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, ijsklontjes, notendoppen enz.
- ▶ Om harde groenten, zoals wortelen, te pureren, voegt u wat vloeistof toe of kookt u de groenten van tevoren tot ze zacht zijn.
- Met de staafmixer **5** kunt u bijv. dips, sauzen, soepen en babyvoeding bereiden of fruit pureren. We raden aan om de staafmixer **5** max. 1 minuut achtereen te gebruiken en daarna 2 minuten te laten afkoelen.
- Met de maatbeker **7** kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul om te mixen de maatbeker eerst met maximaal 300 ml, anders kan er vloeistof uit de maatbeker **7** lopen.
- Als u vloeistoffen/levensmiddelen wilt bewaren in de maatbeker **7**, kunt u de standvoet **8** van de maatbeker **7** afnemen en als deksel gebruiken. Zorg dat ook de schenktuit van de maatbeker **7** gesloten is.

## 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 uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Plaats de staafmixer **5** op het motorblok **4**, zodat de pijl naar het pictogram **6** wijst. Draai de staafmixer **5** tot de pijl op het motorblok **4** naar het pictogram **7** wijst.
- Om het apparaat weer uit elkaar te halen, draait u de staafmixer **5** tot de pijl op het motorblok **4** naar het pictogram **6** wijst. Haal de staafmixer **5** van de houder op het motorblok **4** af.

## Bediening

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

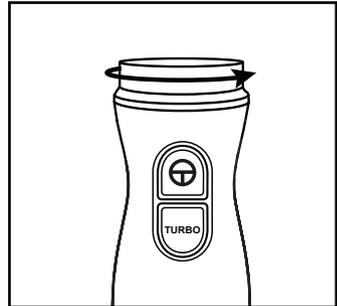
- De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spuit kan brandwonden tot gevolg hebben.

Wanneer u de staafmixer in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in een stopcontact.  
Op het display **6** verschijnt "1" voor de vooringestelde snelheidsstand (SPEED) en "00" voor de looptijd (TIME).
- 2) Kies de gewenste snelheidsstand: met elke korte draaibeweging van de snelheidsregelaar **1** met de wijzers van de klok mee verhoogt u de snelheid met één niveau (afb. 1). Als u de snelheidsregelaar **1** in de tegenovergestelde richting beweegt, dus tegen de wijzers van de klok in, verlaagt u de snelheid steeds met één niveau (afb. 2). De zo ingestelde snelheidsstand (SPEED) 1–5 wordt op het display **6** aangegeven.



Afb. 1



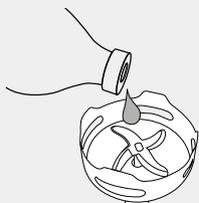
Afb. 2

- 3) Houd de staafmixer **5** in het te verwerken levensmiddel en start het apparaat door te drukken op de schakelaar **2/3**:
  - Houd de schakelaar **2** ingedrukt om het levensmiddel met de normale snelheid op de standen 1–5 te verwerken.
  - Als u de turboschakelaar **3** ingedrukt houdt, wordt onmiddellijk overgeschakeld naar de maximale snelheid. Deze maximale snelheid wordt als stand 6 op het display **6** (SPEED) aangegeven.

## OPMERKING

- ▶ Als u de schakelaar  2/3 ingedrukt houdt, wordt de looptijd (TIME) in seconden op het display  aangegeven. Als u de schakelaar  2/3 loslaat, stopt ook de looptijd. Zodra u opnieuw op de schakelaar  2/3 drukt, gaat de telling van de looptijd weer door. Als "199" is bereikt, begint de weergave weer op "01".
  - ▶ Wij raden aan om het apparaat na 1 minuut (60 seconden) gebruik ongeveer 2 minuten te laten afkoelen, zodat het niet oververhit raakt.
- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar  2/3 los.
- 5) Haal de stekker uit het stopcontact.

## OPMERKING



Hoort u tijdens het gebruik ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, doe dan enkele druppels neutrale bakolie op de aandrijfas van de staafmixer .

## Tabel verwerkingstijden

De onderstaande tabel dient als richtlijn. Volg de aanbevolen maximale verwerkingstijden op, zodat het apparaat niet oververhit raakt. Als de ingrediënten na de aanbevolen tijd nog niet naar tevredenheid zijn verwerkt, wacht dan tot de motor is afgekoeld voordat u het apparaat verder gebruikt. We raden aan om het apparaat na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten te laten afkoelen.

De aard van de levensmiddelen, bijvoorbeeld harde of zachte groenten, de totale hoeveelheid en de combinatie van de ingrediënten zijn van invloed op de verwerking met het apparaat. Bovendien kan uw persoonlijke smaak de gewenste consistentie mede bepalen. Pas de verwerkingstijden en snelheden dienovereenkomstig aan.

INGREDIËNT	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	SNELHEID	TIJD
Fruit, groente	100-200 g	Stand 1-5 <sup>1</sup>	ca. 30-60 sec. <sup>2</sup>
Babyvoeding, soepen, sauzen	100-400 ml	Stand 1-5 <sup>1</sup>	ca. 30-60 sec. <sup>2</sup>
Shakes, zuivel dranken	100-1000 ml	Stand 1-5 <sup>1</sup>	ca. 30-60 sec. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Stel de snelheid in op basis van de gewenste consistentie.

<sup>2</sup> Pas de verwerkingstijd aan de andere factoren aan, bijvoorbeeld de hoeveelheid en aard van het levensmiddel.

## Reinigen

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!**

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



Het motorblok **4** mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

### **OPMERKING**



De maatbeker **7** en de gecombineerde deksel/standvoet **8** zijn vaatwasserbestendig.

### **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ 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** komt. Bij hardnekkige vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg de resten van het afwasmiddel met een vochtige doek af.
- 3) Reinig de staafmixer **5** en de maatbeker **7** met de gecombineerde deksel/standvoet **8** grondig in zeepsop en verwijder daarna alle afwasmiddelresten met schoon water.
- 4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het weer te gebruiken.

## Opbergen

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

## Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

## Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

**Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.**

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

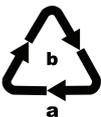


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

## Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform 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 kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar 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 onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's 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 (IAN) 428574\_2301 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de 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 handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 428574\_2301 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

**NL** Service Nederland  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** Service België  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 428574\_2301

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
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 pellen en fijnhakken. 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. Pureer alles ongeveer 1 minuut met de staafmixer . Breng het geheel op smaak met zout, peper en geraspte 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 geschikt 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) Ui pellen en fijnhakken, evenals de knoflook. Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruitsen. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruitsen.

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 geschikt worden). Blokjes pompoen bij uien en gember doen en mee aanfruitsen. De halve hoeveelheid kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20 – 25 minuten zacht koken. Mix alles met de staafmixer  tot een gladde massa. Voeg kokosmelk toe totdat de soep de juiste, zachtromige consistentie heeft.

- 2) 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) Voeg de inhoud van het pakje geleisuiker zonder koken toe en meng de ingrediënten ongeveer 45-60 seconden grondig met de staafmixer **5**.
- 6) Mochten er nog grotere stukken aanwezig zijn, het geheel 2 minuten laten rusten en dan opnieuw 60 seconden pureren.
- 7) Meteen consumeren of de marmelade in een glazen pot met schroefdeksel doen en afsluiten.

## Havervlokken-smoothie met fruit

### Ingrediënten

- 1 banaan en 1 kiwi
- 200 ml melk of melkalternatief (bijv. havermelk, amandelmelk)
- 50 g krokante havervlokken
- 2 el lijnzaad
- 1 tl honing of ahornsiroop
- 80 ml biologische yoghurt
- Ander fruit naar smaak, bijvoorbeeld bosbessen of aardbeien

- 1) Schil de banaan en de kiwi en snijd ze in kleine blokjes.
- 2) Doe alle ingrediënten in een mengbeker en meng ze ongeveer 30 tot 60 seconden grondig totdat de gewenste consistentie is bereikt.

## Mayonaise

### Ingrediënten

- 250 ml neutrale plantaardige olie bijv. koolzaadolie
- 2 eidooiers
- 15 g milde azijn of citroensap
- zout en peper naar smaak

### Bereiding

- 1) Doe de eidooier en de azijn in de mengbeker, houd de staafmixer **5** verticaal in de beker, stel stand 3 in en houd de schakelaar **T** **2** ingedrukt.
- 2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1 minuut) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>70</b>
<b>Použití dle předpisů</b> .....	<b>70</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>70</b>
<b>Popis přístroje/příslušenství</b> .....	<b>71</b>
<b>Technická data</b> .....	<b>71</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>72</b>
<b>Použití</b> .....	<b>74</b>
<b>Sestavení přístroje</b> .....	<b>74</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>75</b>
Tabulka dob zpracování .....	76
<b>Čištění</b> .....	<b>77</b>
<b>Uložení</b> .....	<b>77</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>78</b>
Likvidace přístroje .....	78
Likvidace obalu .....	78
<b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>79</b>
Servis .....	80
Dovozce .....	80
<b>Recepty</b> .....	<b>81</b>
Zeleninová krémová polévka .....	81
Dýňová polévka .....	82
Sladká ovocná pomazánka .....	83
Ovesná kaše-Smoothie s ovocem .....	83
Majonéza .....	84

## 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. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

## Použití dle předpisů

Přístroj slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. Přístroj není určen pro komerční účely.

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Digitální tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Návod k obsluze

- 1) Vyměňte 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 dopravy, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu „Servis“).

## Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A

- ❶ regulátor rychlosti
- ❷ spínač  (běžná rychlost)
- ❸ turbospínač (maximální rychlost)
- ❹ těleso motoru
- ❺ tyčový mixér

Obrázek B

- ❻ displej

Obrázek C

- ❼ odměrná nádobka
- ❽ víko/stojan

## Technická data

Přístroj	
Napětí sítě	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	1000 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

### odměrná nádobka ❺

Kapacita nádoby	930 ml
Užitečný objem k odměření (stupnice)	700 ml
Užitečný objem ke zpracování (kapaliny)	300 ml

Doporučujeme provozní dobu max. 1 minutu. Přístroj pak nechte cca 2 minut ochladit.

## Bezpečnostní pokyny

### NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Příklad zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
  - ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte 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.
  - ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
  - ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
  - ▶ Příklad a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
  - ▶ Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a záruka zaniká.
-  Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě nepoužívejte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříňe bloku motoru.

**⚠ VÝSTRAHA! 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 ...
  - ... při jeho ponechání bez dozoru;
  - ... při jeho čištění;
  - ... při jeho montáži nebo demontáži.
- ▶ Používáte-li přístroj pro mixování horkých potravin v hrnci, odstavte tento z varné desky a ujistěte se, zda tekutina nevrře. Nechte horké potraviny mírně vychladnout, aby se zabránilo opaření.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

**POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

- ▶ Tyčový mixér nenechávejte stát v horkém hrnci na varné plotýnce, když se nepoužívá.



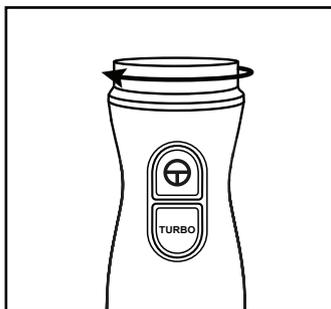
## Obsluha

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

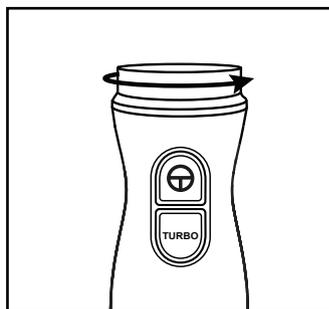
- Potraviny nesmí být příliš horké! Vystřikující obsah mísy by mohl způsobit opaření.

Po sestavení tyčového mixéru:

- 1) Síťovou zástrčku zasuňte do síťové zásuvky.  
Na displeji **6** se zobrazí „I“ pro přednastavený stupeň rychlosti (SPEED) a „00“ pro dobu chodu (TIME).
- 2) Zvolte požadovaný stupeň rychlosti: Každým krátkým otočením regulátoru rychlosti **1** ve směru hodinových ručiček se rychlost zvýší o jeden stupeň (obr. 1). Pohybem regulátoru rychlosti **1** v opačném směru, tj. proti směru hodinových ručiček, snížíte rychlost vždy o jeden stupeň (obr. 2). Takto nastavený stupeň rychlosti (SPEED) 1–5 se zobrazí na displeji **6**.



Obr. 1



Obr. 2

- 3) Podržte tyčový mixér **5** ve zpracovávaných potravinách a spusťte přístroj stisknutím spínače **2/3**:
  - Podržte stisknutý spínač **2**, abyste potraviny zpracovávali normální rychlostí ve stupních 1–5.
  - Stiskněte a podržte turbospínač **3** a okamžitě budete mít k dispozici maximální rychlost. Tato maximální rychlost se zobrazí jako stupeň 6 na displeji **6** (SPEED).

### UPOZORNĚNÍ

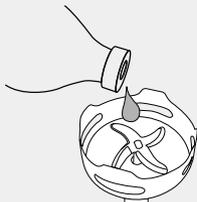
- Podržte stisknutý spínač **2/3**, potom se vám zobrazí doba chodu (TIME) v sekundách na displeji **6**. Pokud uvolníte spínač **2/3**, zastaví se i doba chodu. Jakmile stisknete spínač **2/3** znovu, počítá se doba chodu odpovídajícím způsobem dále. Je-li dosaženo „199“, potom zobrazení začne opět u „0 I“.
- Přístroj doporučujeme nechat po 1 minutě provozu, tedy po 60 sekundách, asi 2 minuty vychladnout, aby se nepřehřál.

4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač



5) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

## UPOZORNĚNÍ



Pokud se během provozu ozývají neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak hnací hřídel tyčového mixéru ⑤ namažte trochou neutrálního stolního oleje.

## Tabulka dob zpracování

Následující tabulka slouží pro orientaci. Aby se přístroj nepřehřál, řiďte se podle maximálně doporučených dob zpracování. Pokud po uplynutí doporučené doby nejsou přísady ještě zpracovány k vaší spokojenosti, počkejte, dokud motor nevychladne, a teprve poté pokračujte v používání přístroje. Po 1 minutě provozu doporučujeme nechat spotřebič přibližně 2 minuty vychladnout.

Jakost potravin, např. tvrdá nebo měkká zelenina, celkové množství a kombinace přísad ovlivňují zpracování přístrojem. Kromě toho může o požadované konzistenci rozhodovat vaše osobní chuť. Podle toho upravte doby zpracování a rychlost.

PŘÍSDA	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
ovoce, zelenina	100–200 g	stupeň 1–5 <sup>1</sup>	cca 30–60 s <sup>2</sup>
dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	stupeň 1–5 <sup>1</sup>	cca 30–60 s <sup>2</sup>
koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	stupeň 1–5 <sup>1</sup>	cca 30–60 s <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Rychlost nastavte podle vámi požadované konzistence.

<sup>2</sup> Upravte dobu zpracování podle ostatních faktorů, např. množství a jakost potravin.

## Čištění

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

▶ Než začnete těleso motoru čistit, vytáhněte vždy sířovou zástrčku ze zásuvky.

 Během čištění nesmíte blok motoru 4 v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

### **UPOZORNĚNÍ**



Odměrná nádobka 7 a kombinované víko/stojan 8 jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

### **POZOR ! VĚCNÉ ŠKODY!**

▶ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!

- 1) Sířovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 2) Těleso motoru 4 otřete vlhkým hadrem.  
Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru 4 nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
- 3) Tyčový mixér 5 a odměrnou nádobku 7 s kombinovaným víkem/stojanem 8 důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 4) Utěrkou vše dobře vyřete do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

## Uložení

- 1) Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- 2) Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

## Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

## Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikních oprávněných k nakládání s odpady.

**Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chrňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.**

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

## Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

## 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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) 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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, 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 (IAN) 428574\_2301 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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 poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 428574\_2301 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



### Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 428574\_2301

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://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) Oloupejte cibuli a nasekejte. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Oloupejte 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 mixujte tyčovým mixérem  asi 1 minutu. Dochutěte solí, pepřem a nastrouhaným 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 oloupejte a nasekejte, to samé platí i pro česnek. 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. Vše promixujte dohladka tyčovým mixérem **5**. Přitom přilévejte kokosové mléko, dokud nebude mít polévka tu správnou, krémovou konzistenci.
- 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) Přidejte obsah balíčku želírovacího cukru bez vaření a důkladně mixujte tyčovým mixérem **5** po dobu 45–60 sekund. Nachází-li se v mase ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 2 minutách 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.

## Ovesná kaše–Smoothie s ovocem

### Suroviny

- 1 banán a 1 kiwi
- 200 ml mléka nebo náhražky mléka (např. ovesné mléko, mandlové mléko)
- 50 g hrubých ovesných vloček
- 2 PL lněných semínek
- 1 ČL medu nebo javorového sirupu
- 80 ml přírodního jogurtu
- Další ovoce podle chuti, např. borůvky nebo jahody

- 1) Banány a kiwi oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
- 2) Všechny suroviny vložte do mixovací nádoby a dobře mixujte přibližně 30–60 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

## Majonéza

### Suroviny

- 250 ml neutrálního rostlinného oleje, například řepkový olej
- 2 žloutky
- 15 g mírného octu nebo citrónové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

### Příprava

- 1) Do mixovací nádoby přidejte žloutek a ocet, tyčový mixér  držte ve svislé poloze v nádobě, nastavte rychlost 3 a držte stisknutý spínač  .
- 2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
- 3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

## Spis treści

<b>Wprowadzenie</b> .....	<b>86</b>
<b>Użycie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>86</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>86</b>
<b>Opis urządzenia/Oprzyrządowanie</b> .....	<b>87</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>87</b>
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>88</b>
<b>Przeznaczenie</b> .....	<b>90</b>
<b>Składanie urządzenia</b> .....	<b>90</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>91</b>
Tabela czasów przetwarzania .....	92
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>93</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>94</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>94</b>
Utylizacja urządzenia .....	94
Utylizacja opakowania .....	95
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>95</b>
Serwis .....	97
Importer .....	97
<b>Przepisy</b> .....	<b>97</b>
Zupa krem z warzyw .....	97
Zupa dyniowa .....	98
Słodki przecier owocowy .....	99
Smoothie z płatkami owsianymi i owocami .....	99
Majonez .....	100

## Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

## Użycie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w małych ilościach. Przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwach domowych. To urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych.

## Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- cyfrowy blender ręczny
- miarka z pokrywką/podstawką
- instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale „Czyszczenie”.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział „Serwis”).

## Opis urządzenia/Oprządkowanie

Rysunek A

- ❶ Regulator prędkości
- ❷ Przetłącznik  (normalna prędkość)
- ❸ Przetłącznik Turbo (maksymalna prędkość)
- ❹ Blok silnika
- ❺ Blender

Rysunek B

- ❻ Wyświetlacz

Rysunek C

- ❼ Miarka
- ❽ Pokrywka/Podstawka

## Dane techniczne

Urządzenie	
Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	1000 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Miarka <b>❷</b>	
Pojemność	930 ml
Pojemność użytkowa do odmierzenia (skala)	700 ml
Pojemność użytkowa do przetwarzania (płynny)	300 ml

Zalecamy czas pracy wynoszący maksymalnie 1 minutę. Następnie pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez około 2 minuty.

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odłączać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
-  Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

**⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania ...
  - ... gdy jest bez nadzoru,
  - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
  - ... podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!

## **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Niebezpieczeństwo obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia urządzenia.

## **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nie zostawiaj nieużywanego blendera w gorącym garnku na płycie kuchennej.

## **Przeznaczenie**

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nie używaj urządzenia do przetwarzania twardych produktów spożywczych, takich jak np. ziarna kawy, kostki lodu, łupiny orzecha itp.
- ▶ Aby przecierać twarde warzywa, takie jak marchew, dodaj trochę płynu lub ugotuj je wcześniej, aż będą miękkie.
- Za pomocą blendera **5** można przygotowywać np. dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy używać blendera **5** przez maks. 1 minutę, a następnie pozostawić ją do ostygnięcia na 2 minuty.
- Za pomocą miarki **7** można odmierzać płynne składniki do 700 ml. Można nalać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **7**.
- Jeśli chcesz przechowywać płyny/żywność w miarce **7**, możesz zdjąć podstawkę **8** miarki **7** i użyć jej jako pokrywki. Upewnij się, że wylewka miarki **7** jest zamknięta.

## **Składanie urządzenia**

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!**

- ▶ wtyczkę należy włożyć do gniazdka sieciowego dopiero po złożeniu urządzenia.

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

## ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Załóż blender ⑤ na blok silnika ④, aby strzałka wskazywała na symbol ⑥. Obróć blender ⑤ tak, aby strzałka na bloku silnika ④ wskazywała na symbol ⑦.
- Aby ponownie zdemontować blender, obróć blender ⑤, aż strzałka na bloku silnika ④ będzie wskazywać na symbol ⑦. Zdejmij blender ⑤ z uchwytu bloku silnika ④.

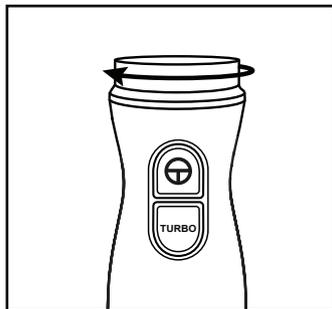
## Obsługa

## ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

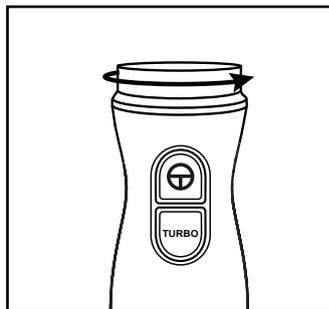
- ▶ Ostrzeżenie: artykuły spożywcze nie mogą być zbyt gorące! Wychłapanie zawartości może prowadzić w takim przypadku do poparzeń.

Po zmontowaniu blendera:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.  
Na wyświetlaczu ⑥ pojawia się „I” dla ustawionego poziomu prędkości (SPEED) i „00” dla czasu pracy (TIME).
- 2) Wybierz żądany stopień prędkości: każdy krótki obrót regulatora prędkości ① w prawo zwiększa prędkość o jeden stopień (rys. 1). Obracając regulator prędkości ① w przeciwnym kierunku, tj. w lewo, zmniejsza się prędkość odpowiednio o jeden stopień (rys. 2). Tak ustawiony stopień prędkości (SPEED) 1–5 wyświetlany jest na wyświetlaczu ⑥.



Rys. 1



Rys. 2

- 3) Trzymaj blender ⑤ w przetwarzanych produktach i uruchom urządzenie naciskając przełącznik ②/③:
  - Trzymaj wciśnięty przełącznik ②, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością na stopniu 1–5.

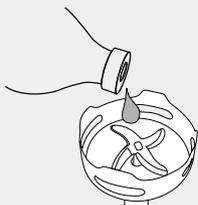
- Po naciśnięciu przełącznika Turbo ③ dostępna jest natychmiast pełna prędkość pracy. Ta maksymalna prędkość jest wyświetlana jako stopień 6 na wyświetlaczu ⑥ (SPEED).

## WSKAZÓWKA

- ▶ Przytrzymaj wciśnięty przełącznik ②/③, wtedy wyświetlony zostanie czas pracy (TIME) w sekundach na wyświetlaczu ⑥. Po puszczeniu przełącznika ②/③ zatrzymuje się również czas pracy. Po ponownym naciśnięciu przełącznika ②/③, czas pracy zliczany jest odpowiednio dalej. Po osiągnięciu „199”, wskaźnik zaczyna odliczanie ponownie od „01”.
- ▶ Zalecamy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia na około 2 minuty po 1 minucie pracy, tj. po 60 sekundach, aby się nie przegrzało.

- 4) Po zakończeniu przetwarzania produktów spożywczych, po prostu puść wciśnięty przełącznik ②/③.
- 5) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

## WSKAZÓWKA



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie itp., polej watek napędowy blendera ⑤ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

## Tabela czasów przetwarzania

Poniższa tabela służy do orientacji. Należy kierować się maksymalnymi zalecanymi czasami przetwarzania, aby urządzenie nie uległo przegrzaniu. Jeśli po zalecanym czasie składniki nie zostały przetworzone w zadowalającym stopniu, należy przed dalszym użyciem urządzenia odczekać na ostygnięcie silnika. Zalecamy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia na około 2 minuty po 1 minucie pracy.

Rodzaj żywności, np. twarde lub miękkie warzywa, całkowita ilość i kombinacja składników mają wpływ na przetwarzanie za pomocą urządzenia. Ponadto osobisty gust może pomóc w określeniu pożądanej konsystencji. Dostosuj odpowiednio czas i prędkość przetwarzania.

SKŁADNIK	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
Owoce, warzywa	100–200 g	Stopień 1–5 <sup>1</sup>	ok. 30–60 sek. <sup>2</sup>
Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100–400 ml	Stopień 1–5 <sup>1</sup>	ok. 30–60 sek. <sup>2</sup>
Szejki, napoje mleczne	100–1000 ml	Stopień 1–5 <sup>1</sup>	ok. 30–60 sek. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

<sup>2</sup> Dostosuj czas przetwarzania do innych czynników, np. ilości i konsystencji żywności.

## Czyszczenie

### OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

► Przed czyszczeniem bloku silnika zawsze najpierw wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.



Bloku silnika **4** w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

### WSKAZÓWKA



Zarówno miarka **7**, jak i połączona pokrywka/podstawa **8** są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Do czyszczenia nie stosuj żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale zniszczyć powierzchnię urządzenia!

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika **4** wycieraj wilgotną szmatką.  
Do otworów w bloku silnika **4** nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Czyśćć blender **5**, miarkę **7** z pokrywką/podstawką **8** dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą wodą.
- 4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

## Przechowywanie

- 1) Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- 2) Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

## Utylizacja

### Dotyczy wyłącznie Francji:



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

## Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

### **Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.**

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

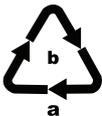


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

## Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:  
1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

## Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 428574\_2301 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 428574\_2301.

## Serwis

PL

**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@idl.pl](mailto:kompernass@idl.pl)

IAN 428574\_2301

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.  
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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

## Przepisy

### Zupa krem z warzyw

2 - 4 osoby

**Surowce**

- 2 - 3 łyżki oleju
- 200 g cebuli
- 200 g ziemniaków (najlepsze będą gatunki mączyste)
- 200 g marchwi
- 350 - 400 ml bulionu warzywnego (świeżego lub w proszku)
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa
- 5 g pietruszki

**Przygotowanie**

- 1) Obrać cebule i posiekać. Marchew wymyć, obrać i pociąć na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 - 15 minut. W razie odstonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.
- 3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Za pomocą blendera **5** ucierać wszystko na puree przez około 1 minutę. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.

## Zupa dyniowa

4 osoby

### Surowce

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 – 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 400 g miąższu dyni (najlepsza będzie dynia Hokkaido, gdyż w czasie gotowania skorupka dyni mięknie i nie trzeba jej obierać)
- 250 – 300 ml mleka kokosowego
- 250 – 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańcza
- Trochę wytrawnego białego wina
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

### Przygotowanie

- 1) Obrąć cebule i posiekać, podobnie czosnek. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 – 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 – 25 minut. Zmiksować wszystko blenderem  do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodawać przy tym tyle mleka kokosowego, aż zupa uzyska prawidłową, delikatnie kremową konsystencję.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

## Słodki przecier owocowy

### Surowce

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeżych lub mrożonych)
- 1 opakowanie (około 125 g) cukru żelującego bez gotowania
- Odrobina soku wyciśniętego z cytryny
- 1 szczypta laseczki wanilii

### Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć, oczyścić i oddzielić szypułki. Dobrze osuszyć, by polewa nie była zbyt płynna. Większe truskawki pokroić na mniejsze kawałki.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić je w odpowiednim naczyniu do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) W razie potrzeby zetrzeć kawałek laseczki wanilii.
- 5) Dodać zawartość paczki cukru żelującego bez gotowania i wymieszać dokładnie blenderem **5** przez 45–60 sekund. W razie większych kawałków truskawek, całość miksować 2 minutach i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
- 6) Przecier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.

## Smoothie z płatkami owsianymi i owocami

### Składniki

- 1 banan i 1 kiwi
- 200 ml mleka lub substytutu mleka (np. mleko owsiane, mleko migdałowe)
- 50 g płatków owsianych z nasionami
- 2 łyżki stołowe siemienia lnianego
- 1 łyżeczka miodu lub syropu klonowego
- 80 ml jogurtu naturalnego
- Więcej owoców do smaku, np. jagody lub truskawki

- 1) Obrać i pokroić banany oraz kiwi na małe kawałki.
- 2) Wszystkie składniki umieścić w pojemniku do miksowania i miksować przez około 30–60 sekund do uzyskania pożądanej konsystencji.

## Majonez

### Surowce

- 250 ml czystego oleju roślinnego, np. rzepakowego
- 2 żółtka
- 15 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

### Przygotowanie

- 1) Dodać żółtka i ocet do pojemnika do miksowania, przytrzymać blender  pionowo w pojemniku, ustawić stopień 3 i przytrzymać wciśnięty przełącznik  .
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągu około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>102</b>
<b>Používanie primerané účelu</b> .....	<b>102</b>
<b>Obsah dodávky</b> .....	<b>102</b>
<b>Opis prístroja/príslušenstvo</b> .....	<b>103</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>103</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>104</b>
<b>Používanie</b> .....	<b>106</b>
<b>Montáž</b> .....	<b>106</b>
<b>Používanie</b> .....	<b>107</b>
Tabuľka časov spracovania .....	108
<b>Čistenie</b> .....	<b>109</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>109</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>110</b>
Likvidácia prístroja .....	110
Likvidácia obalu .....	110
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>111</b>
Servis .....	112
Dovozca .....	112
<b>Recepty</b> .....	<b>113</b>
Krémová zeleninová polievka .....	113
Tekvicová polievka .....	114
Sladká ovocná nátierka .....	115
Smoothie z ovsených vločiek s ovocím .....	115
Majonéza .....	116

## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

## Používanie primerané účelu

Prístroj slúži výlučne na spracovávanie potravín v malých množstvách. Je určený výlučne na používanie v domácnosti. Prístroj nie je určený na komerčné použitie.

## Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Digitálny tyčový mixér
  - Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom
  - Návod na používanie
- 1) Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na používanie.
  - 2) Odstráňte všetok baliaci materiál.
  - 3) Všetky diely prístroja vyčistite postupom opísaným v kapitole „Čistenie“.

### UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu „Servis“).

## Opis prístroja/príslušenstvo

Obrázok A

- ❶ Regulátor otáčok
- ❷ Vypínač  (normálne otáčky)
- ❸ Spínač Turbo (maximálne otáčky)
- ❹ Blok motora
- ❺ Tyčový (ručný) mixér

Obrázok B

- ❻ Displej

Obrázok C

- ❼ Odmerná nádoba
- ❽ Vrchnák/nožička

## Technické údaje

Prístroj	
Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	1000 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Odmerná nádoba ❷	
Objem	930 ml
Užitočný objem na odmeranie (stupnica)	700 ml
Užitočný objem na spracovanie (tekutiny)	300 ml

Odporúčame čas prevádzky max. 1 minútu. Prístroj potom nechajte približne 2 minúty vychladnúť.

## Bezpečnostné pokyny

### NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Spotrebič pripojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a dajte spotrebič opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka stráca platnosť.



Blok motora tyčového mixéra v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Elektrický spotrebič v zásade odpojte od distribučnej siete, ...
  - ... keď je elektrický spotrebič bez dozoru,
  - ... keď elektrický spotrebič čistíte,
  - ... keď ho skladáte, alebo rozoberáte.
- ▶ Ak použijete prístroj na rozmixovanie horúcich potravín v hrnci, odoberte tieto z varnej dosky a dávajte pozor na to, aby tekutina ešte nevrela. Horúce potraviny nechajte trochu vychladnúť, aby ste zabránili obareniam.
- ▶ Spotrebič nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Elektrický spotrebič čistíte veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Pri chýbajúcom dozore a pred montážou, demontážou alebo čistením sa musí prístroj vždy odpojiť od siete.
- ▶ V prípade nesprávneho použitia prístroja hrozí nebezpečenstvo zranenia.

**POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Tyčový mixér nenechajte stáť v horúcom hrnci na varnej doske, keď sa nepoužíva.

## Používanie

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte prístroj na spracovanie tvrdých potravín, ako sú kávové zrná, ľadové kocky, orechové škrupiny atď.
- ▶ Na mixovanie tvrdej zeleniny, ako je mrkva, pridajte buď trochu tekutiny, alebo zeleninu vopred uvarite do mäkka.
- Pomocou tyčového mixéra **5** môžete pripravovať napr. dipy, omáčky, polievky a dojčenskú výživu alebo mixovať mäkké ovocie. Odporúčame prevádzkovať tyčový mixér **5** prevádzkovať max. 1 minútu a potom ho nechať 2 minúty vychladnúť.
- S odmernou nádobou **7** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pred spracovaním ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmernej nádoby **7** vytečť.
- Keď chcete v odmernej nádobe **7** uskladniť tekutiny/potraviny, môžete odobrať nožičku **8** odmernej nádoby **7** a použiť ju ako vrchnák. Dbajte na to, aby bola zatvorená aj výlevka na odmernej nádobe **7**.

## Montáž

### ⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

### UPOZORNENIE

- ▶ Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite všetky diely postupom uvedeným v kapitole „Čistenie“.

### ⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Tyčový mixér **5** nasadíte na blok motora **4** tak, aby šípka ukazovala na symbol **6**. Otáčajte tyčovým mixérom **5**, kým šípka na bloku motora **4** nebude ukazovať na symbol **7**.
- Na opätovné rozobratie tyčového mixéra otáčajte tyčovým mixérom **5**, kým šípka na bloku motora **4** nebude ukazovať na symbol **6**. Tyčový mixér **5** vytiahnite z uchytienia na bloku motora **4**.

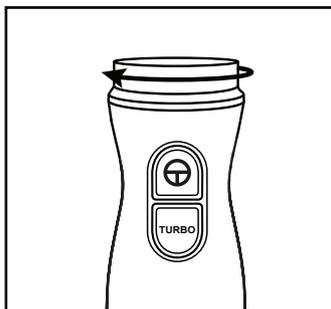
## Používanie

### ⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Potraviny nesmú byť príliš horúce! Vystrekovaný obsah by mohol spôsobiť obarenie.

Keď ste tyčový mixér zmontovali:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.  
Na displeji **6** sa objaví „ 1 “ pre prednastavený rýchlostný stupeň (SPEED) a „00“ pre čas chodu (TIME).
- 2) Zvoľte želaný rýchlostný stupeň: Každým krátkym otočným pohybom regulátora otáčok **1** v smere hodinových ručičiek zvýšite rýchlosť o jeden stupeň (obr. 1). Pohybujte regulátorom otáčok **1** do opačného smeru, teda proti smeru hodinových ručičiek, potom znížite rýchlosť vždy o jeden stupeň (obr. 2). Takto nastavený rýchlostný stupeň (SPEED) 1 – 5 sa zobrazí na displeji **6**.



Obr. 1



Obr. 2

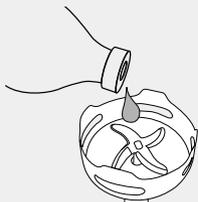
- 3) Tyčový mixér **5** podržte v spracováanej potravine a spustíte prístroj stlačením vypínača/spínača **2/3**:
  - Vypínač **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať normálnou rýchlosťou pri stupňoch 1 – 5.
  - Spínač Turbo **3** podržte stlačený, potom máte ihneď k dispozícii maximálnu rýchlosť. Táto maximálna rýchlosť sa vám zobrazí ako stupeň 6 na displeji **6** (SPEED).

### UPOZORNENIE

- Keď podržíte vypínač/spínač **2/3** stlačený, na displeji **6** sa zobrazí čas chodu (TIME) v sekundách. Keď pustíte vypínač/spínač **2/3**, zastaví sa tiež čas chodu. Hneď ako znova stlačíte vypínač/spínač **2/3**, počítá sa príslušný čas chodu ďalej. Ak sa dosiahne „ 199 “, znova sa zobrazí „ 1 “.
- Odporúčame, aby ste prístroj nechali po 1 minúte prevádzky, teda po 60 sekundách, ochladiť na cca 2 minúty, aby sa neprehrial.

- 4) Po dokončení spracovania potravín jednoducho uvoľnite stlačený vypínač/spínač **⊕** **2**/**3**.
- 5) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

## UPOZORNENIE



Ak by počas prevádzky došlo k neobyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnací hriadeľ tyčového mixéra **5** trochu neutrálneho jedlého oleja.

## Tabuľka časov spracovania

Nasledujúca tabuľka je orientačná. Riadte sa maximálnymi odporúčanými časmi spracovania, aby nedošlo k prehriatiu prístroja. Ak by sa prísady po odporúčanom čase spracovania nespracovali tak, ako si prajete, počkajte, kým motor vychladne, a potom použite prístroj znovu. Odporúčame nechať spotrebič po 1 minúte prevádzky približne 2 minúty vychladnúť.

Na spracovanie pomocou prístroja má vplyv charakter potravín, napr. tvrdá alebo mäkká zelenina, celkové množstvo a kombinácia prísad. O želanej konzistencii môže rozhodovať aj vaša chuť. Zodpovedajúco prispôbte časy spracovania a rýchlosti.

PRÍSADA	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
ovocie, zelenina	100 - 200 g	stupeň 1 - 5 <sup>1</sup>	cca 30 - 60 s <sup>2</sup>
dojčenská výživa, polievky, omáčky	100 - 400 ml	stupeň 1 - 5 <sup>1</sup>	cca 30 - 60 s <sup>2</sup>
kokteily, mliečne nápoje	100 - 1000 ml	stupeň 1 - 5 <sup>1</sup>	cca 30 - 60 s <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

<sup>2</sup> Čas spracovania prispôbte ostatným faktorom, napr. množstvu a charakteru potravín.

## Čistenie

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Skôr ako budete čistiť blok motora, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.



V žiadnom prípade nesmiete blok motora 4 pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

### **UPOZORNENIE**



Odmerná nádoba 7 a kombinovaný vrchnák/nožička 8 sú vhodné do umývačky riadu.

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívajte žiadne drhnutce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by povrch prístroja neopraviteľne poškodiť!

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Blok motora 4 vyčistíte vlhkou utierkou.  
Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora 4.  
V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
- 3) Tyčový mixér 5 a odmernú nádobu 7 s kombinovaným vrchnákom/nožičkou 8 dôkladne umyte vodou s prostriedkom na umývanie riadu a potom zvyšky čistiaceho prostriedku opláchnite čistou vodou.
- 4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

## Uskladnenie

- 1) Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- 2) Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

## Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

## Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

**Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.**

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

## Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

## Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 428574\_2301 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 428574\_2301 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 428574\_2301

## Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

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

## Recepty

### Krémová zeleninová polievka

2 - 4 osoby

#### Suroviny

- 2 - 3 PL oleja
- 200 g cibule
- 200 g zemiakov (obzvlášť vhodné sú múčnaté druhy)
- 200 g mrkvy
- 350 - 400 ml zeleninového vývaru (čerstvý alebo instantný)
- soľ, korenie, muškátový orech
- 5 g petržlenovej vňate

#### Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekaajte. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
- 2) V hrnci zohrejeme olej a cibuľu v ňom do sklovita udusíme. Pridáme mrkvu a zemiaky a spolu ďalej dusíme. Prilejeme toľko vývaru, aby bola zelenina celkom zakrytá a asi 10 - 15 minút varíme do zmäknutia. V prípade potreby dolievame vývar, aby bola zelenina stále zakrytá.
- 3) Petržlenovú vňať umyjeme, do sucha otrasieme a odstránime stonky. Petržlen natrháme na väčšie kúsky a dáme do polievky. Všetko mixujte tyčovým mixérom **5** približne 1 minútu. Dochuňte soľou, čiernym korením a strúhaným muškátovým orieškom.

## Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

### Suroviny

- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL rastlinného oleja
- 400 g tekvicovej dužiny (najlepšia je tekvica Hokkaido, pretože ju nemusíme šúpať, lebo jej šupka pri varení zmäkne)
- 250 – 300 ml kokosového mlieka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šľava z polovice pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

### Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju, to isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
- 2) Tekvicu dobre očistíme keľou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 – 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 – 25 minút. Tyčovým mixérom  všetko dohľadka rozmixujte. Pritom pridajte kokosové mlieko, až kým nebude mať polievka tú správnu jemnú krémovú konzistenciu.
- 3) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

## Sladká ovocná nátierka

### Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želirovacieho cukru bez varenia
- 1 strek citrónovej šťavy
- 1 špičku noža dreň z vanilkového struku

### Príprava

- 1) Jahody umyjeme a očistíme, odstránime zelené stonky. V sitku necháme odkvapkať, aby nadbytočná voda odtiekla a nátierka nebola príliš vodnatá. Väčšie jahody pokrájame nadrobno.
- 2) 250 g jahôd dáme do vhodného pohára na mixovanie.
- 3) Pokvapkáme ich trochou citrónovej šťavy.
- 4) Ak chceme, môžeme vyškriabať dreň jedného struku vanilky a pridať.
- 5) Pridajte k tomu obsah balíčka želirovacieho cukru, neprevárajte, ale tyčovým mixérom **☺** dôkladne mixujte 45 – 60 sekúnd. Ak ešte zostanú väčšie kúsky ovocia, necháme 2 minútach odstáť a potom znova pomixujeme 60 sekúnd.
- 6) Podávame hneď alebo dáme nátierku do skleneného pohára so skrutkovacím vekom a dobre uzatvoríme.

## Smoothie z ovsených vločiek s ovocím

### Prísady

- 1 banán a 1 kivi
- 200 ml mlieka alebo náhrady mlieka (napr. ovsené mlieko, mandľové mlieko)
- 50 g celozrnných ovsených vločiek
- 2 PL ľanových semien
- 1 ČL medu alebo javorového sirupu
- 80 ml prírodného jogurtu
- ďalšie ovocie podľa chuti, napr. čučoriedky alebo jahody

- 1) Banány a kivi ošúpte a pokrájajte na malé kúsky.
- 2) Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby a dobre pomixujte 30 – 60 sekúnd, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

## Majonéza

### Suroviny

- 250 ml neutrálneho rastlinného oleja (napr. repkový)
- 2 žĺtky
- 15 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a korenie podľa chuti

### Príprava

- 1) Do mixovacej nádoby dajte žĺtky a ocot, tyčový mixér **5** podržte zvislo v nádobe, nastavte stupeň 3 a podržte stlačený vypínač **7** **2**.
- 2) Pomaly pridávame olej rovnomerne tenkým prúdom (v priebehu asi 1 minúty), aby sa dobre spojil s ostatnými surovinami.
- 3) Nakoniec pridáme soľ a korenie podľa chuti.

# Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>118</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>118</b>
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>118</b>
<b>Descripción del aparato/accesorios</b> .....	<b>119</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>119</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>120</b>
<b>Utilización</b> .....	<b>122</b>
<b>Montaje</b> .....	<b>122</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>123</b>
Tabla de tiempos de procesamiento .....	124
<b>Limpieza</b> .....	<b>125</b>
<b>Almacenamiento</b> .....	<b>126</b>
<b>Desecho</b> .....	<b>126</b>
Desecho del aparato .....	126
Desecho del embalaje .....	126
<b>Garantía de Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>127</b>
Asistencia técnica .....	128
Importador .....	128
<b>Recetas</b> .....	<b>129</b>
Puré de verduras .....	129
Crema de calabaza .....	130
Mermelada rápida de fruta fresca .....	131
Smoothie de copos de avena con fruta .....	131
Mayonesa .....	132

## Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para el procesamiento de alimentos en pequeñas cantidades. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado y no es apto para su uso industrial/comercial.

## Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de mano digital
- Vaso medidor con tapa/base combinada
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.
- 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

### INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la asistencia técnica (consulte el capítulo "Asistencia técnica").

## Descripción del aparato/accesorios

Figura A

- ❶ Regulador de velocidad
- ❷ Botón  (velocidad normal)
- ❸ Botón Turbo (velocidad máxima)
- ❹ Bloque motor
- ❺ Batidora de mano

Figura B

- ❻ Pantalla

Figura C

- ❼ Vaso medidor
- ❽ Tapa/base

## Características técnicas

Aparato	
Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	1000 W
Clase de aislamiento	II/  (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Vaso medidor <b>❷</b>	
Capacidad	930 ml
Volumen útil de medición (escala)	700 ml
Volumen útil de procesamiento (líquidos)	300 ml

Recomendamos un tiempo de funcionamiento de un máx. de 1 minuto. Tras esto, deje que el aparato se enfríe durante aprox. 2 minutos.

## Indicaciones de seguridad

### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- ▶ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato.
- ▶ 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, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ Desconecte siempre el cable de red de la toma eléctrica tirando del enchufe y no del propio cable.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tíéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ No abra nunca la carcasa del bloque motor de la batidora de mano. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.

**⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

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 eléctrica.
- ▶ 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.
- ▶ Si desea utilizar el aparato para procesar alimentos calientes en una olla, retire la olla de la placa de cocción y asegúrese de que el líquido no esté en ebullición. Deje que los alimentos calientes se enfríen un poco para evitar escaldaduras.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ ¡Las cuchillas están muy afiladas! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No deje la batidora de mano dentro de una olla caliente sobre la placa de cocción cuando no se esté utilizando.

## Utilización

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato para procesar alimentos duros, como granos de café, cubitos de hielo, frutos secos con cáscara, etc.
- ▶ Para hacer puré las verduras más duras, como las zanahorias, añada un poco de líquido o hierva antes las verduras para que se ablanden.
- Con la batidora de mano ⑤ podrá preparar salsas, cremas, purés y papillas para bebés o triturar frutas blandas. Recomendamos utilizar la batidora de mano ⑤ durante 1 minuto por vez como máximo y, tras esto, dejar que se enfríe durante 2 minutos.
- Con el vaso medidor ⑦ pueden medirse hasta 700 ml de líquido. Para el procesamiento, no sobrepase la cantidad máxima de 300 ml, ya que, de lo contrario, el líquido puede salirse del vaso medidor ⑦.
- Si desea conservar líquidos/alimentos en el vaso medidor ⑦, puede retirar la base ③ del vaso medidor ⑦ y usarla como tapa. Asegúrese de que la boca del vaso medidor ⑦ quede cerrada.

## Montaje

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No conecte el enchufe en la toma eléctrica hasta que no haya montado el aparato.

### INDICACIÓN

- ▶ Antes de la primera puesta en funcionamiento, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque la batidora de mano ⑤ sobre el bloque motor ④ de forma que la flecha señale hacia el símbolo ⑥. Gire la batidora de mano ⑤ hasta que la flecha del bloque motor ④ señale hacia el símbolo ⑦.

- Para volver a desmontar la batidora, gire la batidora de mano ⑤ hasta que la flecha del bloque motor ④ señale hacia el símbolo ⑥. Retire la batidora de mano ⑤ del alojamiento del bloque motor ④.

## Manejo

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Los alimentos no deben estar demasiado calientes! Las salpicaduras podrían causar quemaduras.

Tras montar la batidora, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.  
En la pantalla ⑥ aparece "1" para indicar el nivel de velocidad preajustado (SPEED) y "00" para el tiempo de funcionamiento (TIME).
- 2) Seleccione el nivel de velocidad deseado: con cada pequeño giro del regulador de velocidad ① en sentido horario se aumenta la velocidad un nivel (fig. 1). Mueva el regulador de velocidad ① en el sentido contrario –sentido antihorario– para disminuir la velocidad un nivel por cada pequeño giro (fig. 2). El nivel de velocidad ajustado (SPEED) 1-5 se muestra en la pantalla ⑥.

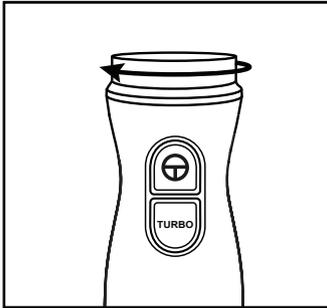


Fig. 1

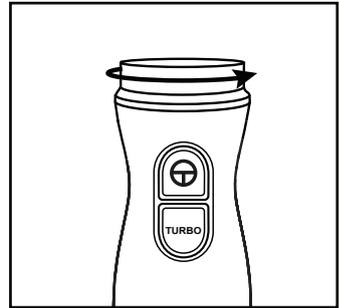


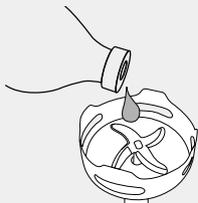
Fig. 2

- 3) Sumerja la batidora de mano ⑤ en los alimentos que desee procesar y pulse el botón ⑦ ②/③ para encender el aparato:
  - Mantenga pulsado el botón ⑦ ② para procesar los alimentos con una velocidad normal en los niveles 1-5.
  - Si mantiene pulsado el botón Turbo ③, dispondrá inmediatamente de la máxima velocidad. Esta velocidad máxima se muestra como nivel 6 en la pantalla ⑥ (SPEED).

## INDICACIÓN

- ▶ Si mantiene pulsado el botón  2/3, se muestra el tiempo de funcionamiento (TIME) en segundos en la pantalla 6. Si suelta el botón  2/3, también se detiene el tiempo de funcionamiento. No obstante, en cuanto vuelva a pulsar el botón  2/3, se reanuda el tiempo de funcionamiento. Al alcanzar "199", el indicador vuelve a empezar en "0".
  - ▶ Recomendamos que, después de 1 minuto de funcionamiento —es decir, 60 segundos—, deje enfriar el aparato durante aprox. 2 minutos para que no se sobrecaliente.
- 4) Si desea finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con que suelte el botón  2/3 apretado.
  - 5) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.

## INDICACIÓN



Si, durante el funcionamiento, se aprecian ruidos anómalos, como chirridos o ruidos similares, aplique un poco de aceite de cocina de sabor neutro en el eje de accionamiento de la batidora de mano 5.

## Tabla de tiempos de procesamiento

La siguiente tabla es orientativa. Utilice los tiempos máximos de procesamiento recomendados como guía para no sobrecalentar el aparato. Si no está satisfecho con el nivel de procesamiento de los ingredientes después del tiempo recomendado, espere a que el motor se enfríe antes de seguir utilizando el aparato. Recomendamos dejar enfriar el aparato durante aprox. 2 minutos después de 1 minuto de funcionamiento.

La naturaleza de los alimentos, p. ej., verduras duras o blandas, la cantidad total y la combinación de ingredientes afectan al procesamiento con el aparato. Además, su gusto personal también puede influir a la hora de determinar la consistencia deseada. Adapte el tiempo de preparación y la velocidad de la manera correspondiente.

INGREDIENTE	CANTIDAD RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO
Fruta, verdura	100-200 g	Nivel 1-5 <sup>1</sup>	Aprox. 30-60 s <sup>2</sup>
Comida para bebés, purés, salsas	100-400 ml	Nivel 1-5 <sup>1</sup>	Aprox. 30-60 s <sup>2</sup>
Batidos, bebidas lácteas	100-1000 ml	Nivel 1-5 <sup>1</sup>	Aprox. 30-60 s <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Ajuste la velocidad según la consistencia deseada.

<sup>2</sup> Adapte el tiempo de preparación en función del resto de los factores, p. ej., la cantidad y la consistencia de los alimentos.

## Limpieza

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

► Antes de limpiar el bloque motor, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.



El bloque motor **4** no debe sumergirse nunca en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

### INDICACIÓN



El vaso medidor **7** y la tapa/base combinada **8** son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

► No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

- 1) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Limpie el bloque motor **4** con un paño húmedo. Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor **4**. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
- 3) Limpie concienzudamente la batidora de mano **5** y el vaso medidor **7** con tapa/base combinada **8** en agua jabonosa y elimine cualquier resto del jabón lavavajillas con agua limpia.
- 4) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato se haya secado por completo antes de volver a utilizarlo.

## Almacenamiento

- 1) Limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".
- 2) Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

## Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

## Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

**Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseché el aparato de la manera adecuada.**

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

## Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

## **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, 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 o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (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 se aplica a 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 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 (IAN) 428574\_2301 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- 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](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 428574\_2301.

## Asistencia técnica

ES

**Servicio España**

Tel.: 900 984 989

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

IAN 428574\_2301

## 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

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

## Recetas

### Puré de verduras

Para 2-4 personas

#### Ingredientes

- 2-3 cucharadas de aceite
- 200 g de cebollas
- 200 g de patatas (las más adecuadas son las patatas para cocer)
- 200 g de zanahorias
- 350-400 ml de caldo de verduras (casero o instantáneo)
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 5 g de perejil

#### Preparación

- 1) Pele las cebollas y píquelas. Limpie y pele las zanahorias y córtelas en rodajas. Pele las patatas, lávelas y córtelas en dados de aprox. 2 cm.
- 2) Caliente aceite en una olla y rehogue las cebollas hasta que queden pochadas. Añada las zanahorias y las patatas y rehóguelas también. Añada el caldo necesario para cubrir bien las verduras y cuézalas durante 10-15 minutos hasta que queden blandas. En caso necesario, añada más caldo durante el proceso si las verduras no están bien cubiertas.
- 3) Lave el perejil, agítelo para secarlo y retire los tallos. Corte el perejil en trozos grandes y añádalo al puré. Procéselo todo con la batidora de mano **5** durante 1 minuto aproximadamente. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

## Crema de calabaza

Para 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 pulpa de calabaza (la más adecuada es la calabaza Hokkaido, ya que la cáscara se reblandece al cocerla y no es necesario pelarla)
- 250-300 ml de leche de coco
- 250-500 ml de caldo de verduras
- Zumo de ½ naranja
- Un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal y pimienta

### Preparación

- 1) Pele las cebollas y píquelas; haga lo mismo con el ajo.  
Pele y pique el jengibre bien fino. A continuación, rehogue la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, añada los ajos picados y rehóguelos.
- 2) Limpie concienzudamente la calabaza con un cepillo para verduras en agua caliente y, tras esto, córtela en dados de 2-3 cm. (Si utiliza una calabaza que no sea la Hokkaido, además deberá pelarla). Añada los dados de calabaza a las cebollas y el jengibre y rehóguelos. Vierta la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cuézalo todo durante aprox. 20-25 minutos hasta que la verdura quede blanda. Bátalo todo con la batidora de mano **5** hasta que quede una mezcla uniforme. Para ello, añada tanta leche de coco como sea necesario para que el puré alcance la consistencia ligera y cremosa adecuada.
- 3) Condimente el puré con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta para que el puré tenga un sabor entre picante y dulce con un punto equilibrado de amargo y salado.

## Mermelada rápida de fruta fresca

### Ingredientes

- 250 g de fresas u otras frutas (frescas o congeladas)
- 1 sobre de azúcar gelificante (aprox. 125 g) que no requiera cocción
- 1 chorro de zumo de limón
- El equivalente a 1 punta de cuchillo de los granos de una vaina de vainilla

### Preparación

- 1) Lave las fresas y retire el pedúnculo verde. Escúrralas en un escurridor para eliminar el agua sobrante y que la mermelada no quede demasiado líquida. Corte las fresas más grandes en trozos pequeños.
- 2) Pese 250 g de fresas y colóquelas en un recipiente adecuado.
- 3) Añada un chorro de zumo de limón.
- 4) Si lo desea, raspe una vaina de vainilla y añada los granos.
- 5) Añada el contenido de un sobre de azúcar gelificante que no requiera cocción y procéselo todo concienzudamente con la batidora de mano **5** durante 45-60 segundos. Si todavía quedan trozos grandes, deje que la mezcla repose durante 2 minutos y vuelva a triturarlo todo durante 60 segundos.
- 6) Puede servir la mermelada inmediatamente o conservarla en un recipiente con tapa de rosca bien cerrado.

## Smoothie de copos de avena con fruta

### Ingredientes

- 1 plátano y 1 kiwi
- 200 ml de leche o bebida vegetal (p. ej., leche de avena o de almendra)
- 50 g de copos de avena
- 2 cucharadas de semillas de lino
- 1 cucharadita de miel o de sirope de arce
- 80 ml de yogur natural
- Otras frutas a su gusto, p. ej., arándanos o fresas

- 1) Pele el plátano y el kiwi y córtelos en trocitos.
- 2) Introduzca todos los ingredientes en el vaso de la batidora y procéselos durante unos 30-60 segundos hasta conseguir la consistencia deseada.

## Mayonesa

### Ingredientes

- 250 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 2 yemas de huevo
- 15 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

### Preparación

- 1) Vierta las yemas de huevo y el vinagre en el vaso de la batidora, mantenga la batidora de mano **5** en posición vertical dentro del vaso, ajuste el nivel 3 y mantenga pulsado el botón **T** **2**.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite ligue los otros ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente con sal y pimienta al gusto.

## Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> .....	<b>134</b>
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>134</b>
<b>Medfølger ved køb</b> .....	<b>134</b>
<b>Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret</b> .....	<b>135</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>135</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>136</b>
<b>Anvendelse</b> .....	<b>138</b>
<b>Montering</b> .....	<b>138</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>139</b>
Tabel tilberedningstider .....	140
<b>Rengøring</b> .....	<b>141</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>141</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>142</b>
Bortskaffelse af produktet .....	142
Bortskaffelse af emballage .....	142
<b>Garanti for Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>143</b>
Service .....	144
Importør .....	144
<b>Opskrifter</b> .....	<b>145</b>
Cremet grøntsagssuppe .....	145
Græskarsuppe .....	146
Sødt frugtpålæg .....	147
Havregryns-smoothie med frugt .....	147
Mayonnaise .....	148

## Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

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

## Anvendelsesområde

Produktet er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små mængder. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Produktet må ikke anvendes til erhvervsmæssig brug.

## Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Digital stavblender
- Målebæger med kombineret låg/fod
- Betjeningsvejledning

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

### BEMÆRK

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

## Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret

Figur A

- ❶ Hastighedsindstilling
- ❷ Kontakt  (normal hastighed)
- ❸ Turbokontakt (maksimal hastighed)
- ❹ Motordel
- ❺ Stavblender

Figur B

- ❻ Display

Figur C

- ❼ Målebæger
- ❽ Låg/fod

## Tekniske data

Produktet	
Netspænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 - 60 Hz
Nominel effekt	1000 W
Beskyttelsesklasse	II /  (dobbeltisolering)
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.

### Målebæger ❷

Volumen	930 ml
Nyttevolumen til afmåling (skala):	700 ml
Nyttevolumen til bearbejdning (væske)	300 ml

Vi anbefaler en driftstid på maks. 1 minut. Lad så produktet køle af i ca. 2 minutter.

## Sikkerhedsanvisninger

### FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en spænding på 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz an.
  - ▶ Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
  - ▶ Apparatet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs.
  - ▶ Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten, og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
  - ▶ Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
  - ▶ Ledningen må aldrig knækkes eller mases og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
  - ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
  - ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
  - ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
  - ▶ Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert, og garantien bortfalder.
-  Stavblenderens motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal stavblenderen slukkes og kobles fra lysnettet.
- ▶ Afbryd altid produktet fra strømmenettet ...
  - ... hvis produktet ikke er under opsyn,
  - ... hvis du vil rengøre produktet,
  - ... hvis produktet skal samles eller skilles ad.
- ▶ Hvis du bruger produktet til purering af varme fødevarer i en gryde, skal du tage gryden af kogepladen og sørge for, at væsken ikke er kogende. Lad de varme fødevarer køle en smule af for at undgå forbrændinger.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- ▶ Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- ▶ Rengør produktet meget forsigtigt. Knivene er meget skarpe!
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Ved misbrug af produktet er der fare for personskader!

**OBS! MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Lad ikke blenderen stå i en varm gryde på kogepladen, hvis du ikke bruger den.

## Anvendelse

### OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke produktet til bearbejdning af hårde fødevarer som f.eks. kaffebønner, isterninger eller nøddeskaller.
- ▶ Tilsæt lidt væske, eller kog grøntsagerne først for at blende hårde grøntsager som f.eks. gulerødder.
- Med stavblenderen **5** kan du tilberede dip, saucer, suppe og børnemad eller purere bløde frugter. Vi anbefaler, at stavblenderen **5** maks. bruges 1 minut ad gangen og derefter afkøles i 2 minutter.
- Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret **7**. Hæld højst 300 ml i til tilberedning, da væsken ellers kan løbe ud af målebægeret **7**.
- Hvis du vil opbevare væske/fødevarer i målebægeret **7**, kan du tage foden **8** til målebægeret **7** af og bruge den som låg. Sørg for, at udløbet på målebægeret **7** er lukket.

## Montering

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

### BEMÆRK

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

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Sæt stavblenderen **5** på motordelen **4**, så pilen peger mod symbolet **6**. Drej stavblenderen **5**, indtil pilen på motordelen **4** peger mod symbolet **7**.
- For at skille produktet ad skal du dreje stavblenderen **5**, indtil pilen på motordelen **4** peger mod symbolet **6**. Tag stavblenderen **5** af holderen på motordelen **4**.

## Betjening

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

Når du har samlet stavblenderen:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.  
På displayet **6** vises "1" for det forindstillede hastighedsstrin (SPEED) og "00" for driftstiden (TIME).
- 2) Vælg det ønskede hastighedsstrin: Ved at dreje hastighedsindstillingen **1** med en kort bevægelse i urets retning øges hastigheden med et trin (fig. 1). Ved at dreje hastighedsindstillingen **1** i den modsatte retning - altså mod uret - reduceres hastigheden med et trin (fig. 2). Det indstillede hastighedsstrin (SPEED) 1-5 vises på displayet **6**.

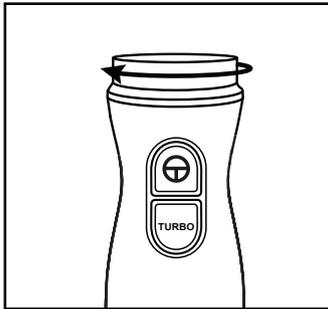


Fig. 1

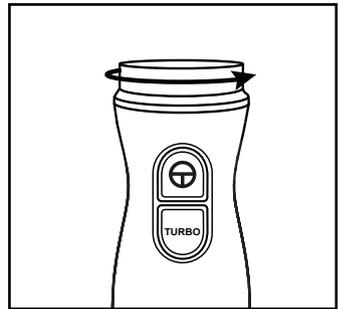


Fig. 2

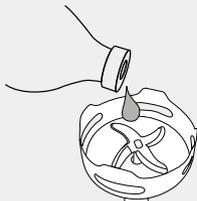
- 3) Hold stavblenderen **5** ned i de fødevarer, der skal tilberedes, og start produktet ved at trykke på kontakten **1/2/3**:
  - Hold kontakten **2** nede for at tilberede fødevarer med normal hastighed på trinene 1-5.
  - Hold turbokontakten **3** nede for straks at bruge den maksimale hastighed. Den maksimale hastighed vises som trin 6 på displayet **6** (SPEED).

### BEMÆRK

- Hvis du holder kontakten **2/3** nede, vises driftstiden (TIME) i sekunder på displayet **6**. Hvis du slipper kontakten **2/3**, stopper driftstiden også. Når du trykker på kontakten **2/3** igen, tæller driftstiden videre. Når "199" er nået, begynder displayet ved "01" igen.
- Vi anbefaler at lade produktet afkøle i ca. 2 minutter efter 1 minuts drift - altså efter 60 sekunder.

- 4) Når du er færdig med at tilberede fødevarerne, skal du blot slippe kontakten **⊕** 2/3, som du har trykket på.
- 5) Tag stikket ud af stikkontakten.

## BEMÆRK



Hvis der opstår usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende under brug, skal du smøre stavblendere ns **5** drivaksel med en smule neutral madolie.

## Tablet tilberedningstider

Den efterfølgende tabel er beregnet som vejledning. Overhold de maksimalt anbefalede tilberedningstider, så produktet ikke overophedes. Hvis ingredienserne stadig ikke tilberedt, som du ønsker det, skal du vente, til motoren er afkølet, før du bruger produktet igen. Vi anbefaler, at du lader apparatet køle af i ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Fødevarernes sammensætning, f.eks. hårde eller bløde grøntsager, den samlede mængde og kombinationen af ingredienserne, har betydning for tilberedningen med produktet. Derudover kan du selv vælge konsistensen efter din personlige smag. Tilpas tilberedningstiderne og hastigheden efter ønske.

INGREDIENS	ANBEFALET MÆNGDE	HASTIGHED	TID
Frugt, grøntsager	100–200 g	Trin 1–5 <sup>1</sup>	ca. 30–60 sek. <sup>2</sup>
Babymad, suppe, sovs	100–400 ml	Trin 1–5 <sup>1</sup>	ca. 30–60 sek. <sup>2</sup>
Shakes, mælkedrik	100–1000 ml	Trin 1–5 <sup>1</sup>	ca. 30–60 sek. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Indstil hastigheden efter den ønskede konsistens.

<sup>2</sup> Tilpas tilberedningstiden efter de øvrige faktorer, f.eks. fødevarernes mængde og sammensætning.

## Rengøring

### ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

- Før du rengør motordelen, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten.



Du må under ingen omstændigheder dyppe motordelen ④ ned i vand under rengøringen eller holde den ind under rindende vand.

### BEMÆRK



Målebægeret ⑦ og det/den kombinerede låg/fod ⑧ tåler opvaskemaskine.

### OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ødelægges!

- 1) Træk stikket ud af stikkontakten.
- 2) Rengør motordelen ④ med en fugtig klud.  
Sørg for, at der ikke kommer vand ind i motorblokkens ④ åbninger. Hvis snavset sidder fast, kan du bruge lidt opvaskemiddel på kluden. Tør resterne af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 3) Rengør stavblenderen ⑤ og målebægeret ⑦ med det/den kombinerede låg/fod ⑧ grundigt i opvaskevand, og fjern derefter rester af opvaskemiddel med rent vand.
- 4) Tør det hele godt af med et viskestykke, og kontrollér, at apparatet er helt tørt, før det bruges igen.

## Opbevaring

- 1) Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".
- 2) Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

## Bortskaffelse

### Gælder kun for Frankrig:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

### Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

**Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.**

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

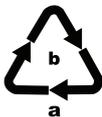


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

### Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

### Garantiens omfang

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

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

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

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

## Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 428574\_2301 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 428574\_2301.

## Service

**DK Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 428574\_2301

## Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

## Opskrifter

### Cremet grøntsagssuppe

2 - 4 personer

#### Ingredienser

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

#### Tilberedning

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

## Græskarsuppe

4 personer

### Ingredienser

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

### Tilberedning

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

## Sødt frugtpålæg

### Ingredienser

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

### Tilberedning

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

## Havregryns-smoothie med frugt

### Ingredienser

- 1 banan og 1 kiwifrugt
- 200 ml mælk eller mælkeerstatning (f.eks. havremælk, mandelmælk)
- 50 g grove havregryn
- 2 spsk. hørfrø
- 1 tsk. honning eller ahornsirup
- 80 ml yoghurt naturel
- Frugt efter egen smag, f.eks. blåbær eller jordbær

- 1) Skræl bananerne og kiwifrugterne, og skær dem i små stykker.
- 2) Hæld alle ingredienserne i en blenderbeholder, og blend dem ca. 30 - 60 sekunder, indtil de har den ønskede konsistens.

## Mayonnaise

### Ingredienser

- 250 ml neutral vegetabilsk olie, f.eks. rapsolie
- 2 æggeblommer
- 15 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter smag

### Tilberedning

- 1) Kom æggeblommer og eddike i blenderbeholderen, hold stavblenderen  lodret ned i skålen, indstil trin 3, og tryk på kontakten  .
- 2) Tilsæt olien i en ensartet, tynd stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien piskes sammen med de andre ingredienser.
- 3) Tilsæt til sidst salt og peber efter smag.

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>150</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>150</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>150</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio/Accessori</b> .....	<b>151</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>151</b>
<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>152</b>
<b>Uso</b> .....	<b>154</b>
<b>Montaggio</b> .....	<b>154</b>
<b>Uso</b> .....	<b>155</b>
Tabella dei tempi di lavorazione .....	156
<b>Pulizia</b> .....	<b>157</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>157</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>158</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	158
Smaltimento dell'imballaggio .....	158
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>159</b>
Assistenza .....	160
Importatore .....	160
<b>Ricette</b> .....	<b>161</b>
Minestra cremosa di verdure .....	161
Minestra di zucca .....	162
Composta di frutta .....	163
Frullato di fiocchi d'avena con frutta .....	164
Maionese .....	164

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

## Uso conforme

L'apparecchio serve esclusivamente per lavorare alimenti in piccole quantità.

È destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato.

L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore a immersione digitale
- Misurino con coperchio/base
- Istruzioni per l'uso

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

### AVVERTENZA

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

## Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A

- ❶ Regolatore di velocità
- ❷ Interruttore  (velocità normale)
- ❸ Interruttore turbo (velocità massima)
- ❹ Corpo motore
- ❺ Mixer a immersione

Figura B

- ❻ Display

Figura C

- ❼ Misurino
- ❽ Coperchio/base

## Dati tecnici

Apparecchio	
Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Tensione nominale	1000 W
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Misurino ❷	
Capienza	930 ml
Volume utile per la misurazione (scala graduata):	700 ml
Volume utile per la lavorazione (liquidi)	300 ml

Si consiglia un tempo di funzionamento massimo di 1 minuto. Poi fare raffreddare l'apparecchio per circa 2 minuti.

## Indicazioni di sicurezza

### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
  - ▶ In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
  - ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
  - ▶ In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
  - ▶ Disconnettere la spina dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
  - ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione, e posizionarlo in modo che non sia d'intralcio o d'inciampo.
  - ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
  - ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
  - ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
  - ▶ Non aprire l'alloggiamento del corpo motore del frullatore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
-  Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Disconnettere completamente l'apparecchio dalla rete elettrica ...
  - se si lascia l'apparecchio incustodito;
  - se si deve pulire l'apparecchio;
  - se lo si monta o smonta.
- ▶ Se si utilizza l'apparecchio per passare alimenti caldi in una pentola, togliere quest'ultima dal fornello e assicurarsi che il liquido non sia in ebollizione. Per evitare scottature fare raffreddare un poco gli alimenti caldi.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.
- ▶ L'uso di coltelli estremamente affilati comporta pericolo di infortuni.
- ▶ Pulire l'apparecchio con molta attenzione. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio vi è pericolo di lesioni.

**ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non lasciare il mixer a immersione in una pentola calda sul fornello quando non è in uso.

## Uso

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per lavorare alimenti duri, ad es. chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, gusci di frutti secchi ecc.
- ▶ Per passare verdure dure come carote, aggiungere un poco di acqua o cuocere prima le verdure per ammorbidirle.
- Con il mixer a immersione **5** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e pappe per neonati e si può frullare frutta. Si consiglia di azionare il mixer a immersione **5** al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarla poi raffreddare per 2 minuti.
- Con il misurino **7** si può misurare il livello dei liquidi fino a 700 ml. Per lavorare non introdurre nell'apparecchio una quantità maggiore di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe traboccare dal misurino **7**.
- Se si desidera conservare liquidi/alimenti solidi nel misurino **7** si può togliere la base **8** del misurino **7** e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che anche il beccuccio del misurino **7** sia chiuso.

## Montaggio

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

### NOTA

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

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.
- Applicare il mixer a immersione **5** al corpo motore **4** in modo che la freccia sia rivolta verso il simbolo **6**. Ruotare il mixer a immersione **5** finché la freccia riportata sul corpo motore **4** non sia rivolta verso il simbolo **6**.
- Per smontare nuovamente il frullatore a immersione, ruotare il mixer a immersione **5** finché la freccia riportata sul corpo motore **4** non sia rivolta verso il simbolo **6**. Staccare il mixer a immersione **5** dalla sede presente sul corpo motore **4**.

## Uso

### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

Una volta assemblato il frullatore a immersione:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.  
Sul display **6** compare "1" per il livello di velocità (SPEED) predefinito e "00" per il tempo di funzionamento (TIME).
- 2) Selezionare il livello di velocità desiderato: con ogni breve movimento di rotazione del regolatore di velocità **1** in senso orario si aumenta la velocità di un livello (fig. 1). Se si sposta il regolatore di velocità **1** nella direzione opposta, ossia in senso antiorario, si riduce la velocità di un livello alla volta (fig. 2). Il livello di velocità così impostato (SPEED) 1-5 compare sul display **6**.

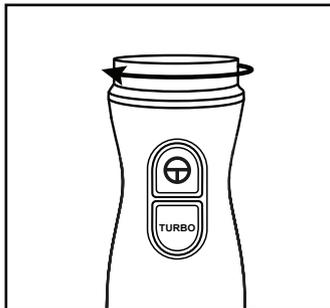


Fig. 1



Fig. 2

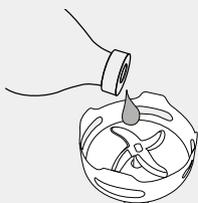
- 3) Sostenere il mixer a immersione **5** nell'alimento da lavorare e accendere l'apparecchio premendo l'interruttore **T** **2/3**:
  - Per lavorare gli alimenti a velocità normale nei livelli 1-5, mantenere premuto l'interruttore **T** **2**.
  - Premendo l'interruttore turbo **3** si ottiene subito la massima velocità. Questa velocità massima è indicata come livello 6 sul display **6** (SPEED).

## NOTA

- ▶ Se si mantiene premuto l'interruttore  **2/3**, sul display **6** compare il tempo di funzionamento (TIME) in secondi. Se si rilascia l'interruttore  **2/3**, si arresta anche il tempo di funzionamento. Non appena si preme nuovamente l'interruttore  **2/3**, il tempo di funzionamento riprende a scorrere. Quando si raggiunge "199", l'indicazione ricomincia da "0".
- ▶ Dopo 1 minuto di funzionamento, ossia 60 secondi, si consiglia di lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 2 minuti per evitare che si surriscaldi.

- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore  **2/3** che è stato tenuto premuto.
- 5) Staccare la spina dalla presa di corrente.

## NOTA



Se durante il funzionamento si dovessero verificare rumori insoliti, come stridio o simile, applicare un poco di olio alimentare neutro all'albero motore del mixer a immersione **5**.

## Tabella dei tempi di lavorazione

La tabella che segue funge da orientamento. Orientarsi in base ai tempi di lavorazione massimi consigliati per non surriscaldare l'apparecchio. Se al termine del tempo di lavorazione consigliato non si è ancora soddisfatti del grado di lavorazione degli ingredienti, attendere che il motore si sia raffreddato prima di usare di nuovo l'apparecchio. Si consiglia di lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 2 minuti dopo 1 minuto di funzionamento.

La natura degli alimenti, ad es. verdure dure o morbide, la quantità totale e la combinazione degli ingredienti influiscono sulla lavorazione con l'apparecchio. Inoltre, anche i gusti personali possono decidere circa la consistenza desiderata. Adattare di conseguenza i tempi di lavorazione e le velocità.

INGREDIENTE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
Frutta, verdura	100-200 g	Livello 1-5 <sup>1</sup>	Circa 30-60 sec. <sup>2</sup>
Alimenti per bambini, minestre, salse	100-400 ml	Livello 1-5 <sup>1</sup>	Circa 30-60 sec. <sup>2</sup>
Frappé, bevande a base di latte	100-1000 ml	Livello 1-5 <sup>1</sup>	Circa 30-60 sec. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

<sup>2</sup> Adattare il tempo di lavorazione agli altri fattori, ad es. alla quantità e alla natura degli alimenti.

## Pulizia

### **AVVISO! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Prima di pulire il corpo motore staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
-  Per la pulizia, non immergere mai il corpo motore **4** in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

### **NOTA**



Il misurino **7** e il coperchio combinato/base **8** sono adatti alla lavastoviglie.

### **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non utilizzare detersivi aggressivi, chimici o abrasivi! Essi possono attaccare la superficie in modo irreparabile!
- 1) Estrarre la spina di rete.
  - 2) Pulire il corpo motore **4** con un panno umido.  
Assicurarsi che non penetri l'acqua nelle aperture del corpo motore **4**. In caso di sporco ostinato, versare qualche goccia di detersivo delicato su un panno. Rimuovere i resti di detersivo con un panno umido.
  - 3) Pulire accuratamente il mixer a immersione **5** e il misurino **7** con coperchio combinato/base **8** in acqua e detersivo, poi rimuovere i residui di detersivo con acqua pulita.
  - 4) Asciugare tutto con un panno asciutto e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciugato prima di riutilizzarlo.

## Conservazione

- 1) Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".
- 2) Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

## Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

## Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.**

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## **Garanzia della Kompernass Handels GmbH**

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### **Condizioni di garanzia**

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi**

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Ambito della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 428574\_2301 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 428574\_2301 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 800781188  
E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

IAN 428574\_2301

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Ricette

### Minestra cremosa di verdure

2 - 4 persone

#### Ingredienti

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

#### Preparazione

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

## Minestra di zucca

4 persone

### Ingredienti

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

### Preparazione

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

## Composta di frutta

### Ingredienti

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

### Preparazione

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

## Frullato di fiocchi d'avena con frutta

### Ingredienti

- 1 banana e 1 kiwi
  - 200 ml di latte o sostituto del latte (ad es. latte d'avena, latte di mandorle)
  - 50 g di fiocchi d'avena granelliosi
  - 2 cucchiaini di semi di lino
  - 1 cucchiaino di miele o sciroppo di acero
  - 80 ml di yogurt al naturale
  - Altra frutta secondo i gusti, ad es. mirtilli o fragole
- 1) Sbucciare la banana e il kiwi e tagliarli a pezzetti.
  - 2) Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere da frullatore e mescolarli bene per circa 30 - 60 secondi fino ad ottenere la consistenza desiderata.

## Maionese

### Ingredienti

- 250 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 2 tuorli
- 15 g di aceto dal sapore delicato o succo di limone
- Sale e pepe a piacere

### Preparazione

- 1) Versare i tuorli e l'aceto nel bicchiere da frullatore, sostenere il mixer a immersione **5** verticalmente nel bicchiere, impostare il livello 3 e mantenere premuto l'interruttore **1** **2**.
- 2) Versare l'olio lentamente a filo sottile, in modo uniforme (distribuendo la quantità in un periodo di tempo pari a circa 1 minuti), in modo che l'olio possa legarsi agli altri ingredienti.
- 3) Insaporire infine con sale e pepe, in base ai propri gusti.

## Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>166</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>166</b>
<b>A csomag tartalma</b> .....	<b>166</b>
<b>Készülék-leírás/Tartozékok</b> .....	<b>167</b>
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>167</b>
<b>Biztonsági Utasítások</b> .....	<b>168</b>
<b>Felhasználás</b> .....	<b>170</b>
<b>Összeszerelés</b> .....	<b>170</b>
<b>Kezelés</b> .....	<b>171</b>
Feldolgozási idő táblázat .....	172
<b>Tisztítás</b> .....	<b>173</b>
<b>Tárolás</b> .....	<b>173</b>
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>174</b>
A készülék ártalmatlanítása .....	174
A csomagolás ártalmatlanítása .....	174
<b>A Kompernass Handels GmbH garanciája</b> .....	<b>175</b>
Szerviz .....	176
Gyártja .....	176
<b>Receptek</b> .....	<b>177</b>
Zöldségkrémleves .....	177
Tökleves .....	178
Édes gyümölcslekvár .....	179
Zabpehely-gyümölcsös smoothie .....	179
Majonéz .....	180

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

## Rendeltetésszerű használat

A készülék kizárólag kis mennyiségű élelmiszer feldolgozására szolgál. A készülék kizárólag magánháztartásban történő használatra készült. Ez a készülék nem alkalmas ipari használatra.

## A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- digitális botmixer
- mérőpohár kombinált fedéllel/talppal
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a készülék valamennyi részét és ezt a leírást a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot!
- 3) A készülék valamennyi részét a „Tisztítás” részben leírtak alapján tisztítsa meg.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Forduljon az ügyfélszolgálati forródrótunkhoz (lásd a „Szerviz” részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

## Készülék-leírás/Tartozékok

„A” ábra

- ❶ sebességszabályozó
- ❷  kapcsoló (normál sebesség)
- ❸ turbó kapcsoló (maximális sebesség)
- ❹ motorblokk
- ❺ botmixer

„B” ábra

- ❻ kijelző

„C” ábra

- ❼ mérőpohár
- ❽ fedél/talp

## Műszaki adatok

Készülék	
Hálózati feszültség	220 - 240 V ~(váltóáram), 50 - 60 Hz
Névleges teljesítmény	1000 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

### Mérőpohár ❷

Űrtartalom	9,3 dl
A méréshez használható térfogat (skála)	7 dl
A feldolgozáshoz használható térfogat (folyadék)	3 dl

Legfeljebb 1 perces üzemeltetési időt javasolunk. Ezután hagyja a készüléket kb. 2 percig lehűlni.

## Biztonsági Utasítások

### ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készüléket csak egy, az előírásoknak megfelelően beszerelt, 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
  - ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
  - ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen vizes és ne használja a szabadban.
  - ▶ Ha mégis folyadék kerülne a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a csatlakozó aljzattól és javíttassa meg képzett szakemberrel.
  - ▶ A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzattól.
  - ▶ Ne törje meg és ne csípje be a hálózati kábelt, valamint úgy igazítsa el, hogy senki ne léphessen rá és botolhasson fel benne.
  - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
  - ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal, illetve tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
  - ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
  - ▶ Tilos felnyitni a botmixer motorblokk-házát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvénytelenné válik.
-  Soha nem merítse folyadékba a botmixer motorblokkját és ne engedje, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Válassza le a hálózatról a készüléket, ...
  - ... ha a készülék felügyelet nélkül marad,
  - ... ha tisztítja a készüléket,
  - ... miközben a készüléket összerakja vagy szétszedi.
- ▶ Ha a készüléket forró ételek edényben történő pürésítésére használja, vegye le az edényt a főzőlapról és ügyeljen arra, hogy a folyadék nem forrjon. Hagyja a forró ételeket kissé kihűlni, hogy megelőzze a leforrázást.
- ▶ Ezt a készüléket gyermekeknek nem szabad használniuk.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ A kés nagyon éles! Mindig óvatosan bánjon vele.
- ▶ A nagyon éles kés használata során sérülésveszély kockázata áll fenn.
- ▶ Nagyon óvatosan takarítsa a készüléket. A kések rendkívül élesek!
- ▶ A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készülék hibás kezelése esetén sérülésveszély áll fenn!

**FIGYELEM! ANYAGI KÁR!**

- ▶ Ha nem használja a botmixert, ne hagyja egy forró edényben a főzőlapon.

## Felhasználás

### FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket keményebb élelmiszerek, pl. szemes kávé, jégkocka, dióhéj stb. feldolgozásához.
- ▶ Kemény zöldségek, pl. sárgarépa pürésítéséhez, adjon hozzá kevés folyadékot vagy előzőleg főzze puhára a zöldségeket.
- A botmixerrel **5** pl. mártásokat, szószokat, leveseket és bébiételt készíthet vagy puha gyümölcsöket pürésíthet. Javasoljuk, hogy a botmixert **5** egyszerre legfeljebb 1 percig működtesse, majd hagyja 2 percig hűlni.
- A mérőpohárral **7** legfeljebb 700 ml folyadékot mérhet ki. A feldolgozás-hoz legfeljebb 300 ml folyadékot töltsön bele, ellenkező esetben a folyadék kifolyhat a mérőpohárból **7**.
- Ha folyadékot/élelmiszert szeretne tárolni a mérőpohárban **7**, akkor leveheti a mérőpohár **7** talpát **8** és fedélként használhatja. Ügyeljen arra, hogy a mérőpohár **7** kiöntője is zárva legyen.

## Összeszerelés

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Csak az összeszerelés után csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Az első üzembe helyezés előtt a készülék valamennyi részét tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtak alapján.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.
- Tegye a botmixert **5** a motorblokkra **4** úgy, hogy a nyíl a **6** szimbólumra mutasson. Forgassa el a botmixert **5** annyira, hogy a motorblokkon **4** lévő nyíl a **6** szimbólumra mutasson.
- A botmixer szétszereléséhez forgassa el a botmixert **5** annyira, hogy a motorblokkon **4** lévő nyíl a **6** szimbólumra mutasson. Húzza le a botmixert **5** a motorblokkról **4**.

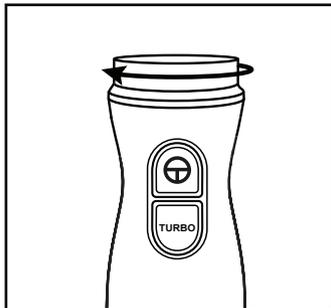
## Kezelés

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Az élelmiszerek nem szabad túl forrónak lennie! A kifröccsenő tartalom leforrázhatja Önt.

Ha összeszerelte a botmixert:

- 1) csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.  
A kijelzőn **6** „1” jelenik meg az előre beállított sebességfokozathoz (SPEED) és „00” a működési időhöz (TIME).
- 2) Válassza ki a kívánt sebességfokozatot: a sebességszabályozó **1** óramutató járásával megegyező irányban történő minden rövid elforgatásával egy fokozattal növeli a sebességet (1. ábra). Ha a sebességszabályozót **1** az ellenkező irányba, azaz az óramutató járásával ellentétes irányba mozgatja, akkor egy-egy fokozattal csökkenti a sebességet (2. ábra). Az így beállított sebességfokozat (SPEED) 1–5 megjelenik a kijelzőn **6**.



1. ábra



2. ábra

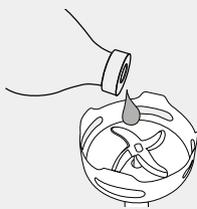
- 3) Tartsa a botmixert **5** a feldolgozandó élelmiszerbe és indítsa el a készüléket a **+** **2**/**3** kapcsoló megnyomásával:
  - Tartsa lenyomva a **+** kapcsolót **2** az élelmiszerek normál sebességgel az 1–5 fokozaton történő feldolgozásához.
  - Ha lenyomva tartja a turbó kapcsolót **3**, akkor azonnal a maximális sebesség áll rendelkezésére. A maximális sebesség 6. fokozatként jelenik meg kijelzőn **6** (SPEED).

## TUDNIVALÓ

- ▶ Ha lenyomva tartás a **T** 2/3 kapcsolót, akkor a működési idő jelenik meg (TIME) a kijelzőn **6** másodpercben. Ha elengedi a **T** 2/3 kapcsolót, akkor leáll a működési idő is. Amint ismét megnyomja a **T** 2/3 kapcsolót, folytatódik a működési idő számlálása. Ha elérte a „199” értéket, akkor a kijelzés újra kezdődik a „1” értéktől.
- ▶ Azt javasoljuk, hogy 1 perc, vagyis 60 másodperces üzemeltetés után hagyja hűlni a készüléket kb. 2 percig.

- 4) Ha befejezte az élelmiszerek feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a megnyomott **T** 2/3 kapcsolót.
- 5) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

## TUDNIVALÓ



Ha a működtetés közben szokatlan zajokat, pl. nyikorgást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges ételajat a botmixer **5** hajtótengelyére.

## Feldolgozási idő táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű. Kövesse a javasolt maximális feldolgozási időket, hogy megelőzze a készülék túlmelegedését. Ha a hozzávalók az ajánlott idő elteltével nem kielégítően vannak feldolgozva, a készülék további használatá előtt várjon, amíg lehűl a motor. Javasoljuk, hogy 1 perc működés után kb. 2 percig hagyja hűlni a készüléket.

Az élelmiszer állaga, pl. kemény vagy puha zöldségek, a hozzávalók teljes mennyisége és kombinációja befolyásolja a feldolgozást. Ezenkívül a személyes ízlése is meghatározhatja a kívánt állagot. Ennek megfelelően állítsa be a feldolgozási időt és a sebességet.

HOZZÁVALÓ	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ
gyümölcs, zöldség	100–200 g	1–5. fokozat <sup>1</sup>	kb. 30–60 mp <sup>2</sup>
bébiétel, levesek, szószok	100–400 ml	1–5. fokozat <sup>1</sup>	kb. 30–60 mp <sup>2</sup>
turmixok, tejes italok	100–1000 ml	1–5. fokozat <sup>1</sup>	kb. 30–60 mp <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Állítsa be a sebességet az Ön által kívánt állagnak megfelelően.

<sup>2</sup> Állítsa a feldolgozási időt az egyéb tényezőkhez, pl. az élelmiszer mennyiségéhez és állagához.

## Tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A motorblokk tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.



A **4** motorblokkot tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni vagy csapvíz alá tartani.

### TUDNIVALÓ



A mérőpohár **7** és a kombinált fedél/talp **8** mosogatógépben is tisztítható.

### FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne használjon erős hatású, súroló vagy vegyi tisztítószeret. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!

- 1) Húzza ki a csatlakozót!
- 2) Tisztítsa meg a motorblokkot **4** nedves törölkendővel. Győződjön meg arról, hogy ne kerüljön víz a motoregység **4** nyílásaiba. Makacs szennyeződés esetén tegyen egy kis mosogatószeret a rongyra. Nedves ronggyal törölje le a visszamaradt mosogatószeret.
- 3) Alaposan tisztítsa meg a botmixert **5** és a mérőpoharat **7** a fedél/talp kombinációval **8** mosogatóvízben, majd öblítse le tiszta vízzel a mosogatószer-maradványokat.
- 4) Mindent alaposan törölgessen el egy konyharuhával és győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen meg van száradva, mielőtt újra használná.

## Tárolás

- 1) Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- 2) A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

## Ártalmatlanítás

### Csak Franciaországra vonatkozik:



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

### A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

**Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.**

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

### A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

## A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

### Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai eljárta után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 428574\_2301.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 428574\_2301 megnyithatja a használati útmutatót.

## Szerviz

**HU Szerviz Magyarország**  
Tel.: 06800 21225  
E-Mail: [kompernass@lidl.hu](mailto:kompernass@lidl.hu)

IAN 428574\_2301

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
NÉMETORSZÁG  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Receptek

### Zöldségkrémleves

2 - 4 főre

#### Hozzávalók

- 2 - 3 evőkanál étolaj
- 20 dkg hagyma
- 20 dkg burgonya (kiválóan alkalmasak erre a lisztes fajták)
- 20 dkg sárgarépa
- 3,5 - 4 dl zöldségleves (friss vagy oldódó)
- só, bors, szerecsendió
- 5 g petrezselyem

#### Elkészítése

- 1) Pucolja meg a hagymát és aprítsa. Mossuk meg a répát, hámozzuk meg és szeleteljük fel. Hámozzuk meg a burgonyát, öblítsük le, majd vágjuk kb. 2 cm-es kockákra.
- 2) Melegítsük meg az olajat egy lábasban és pirítsuk üvegesre. Tegyük hozzá a répát és a burgonyát és pároljuk tovább. Öntsünk hozzá annyi zöldséglevest, hogy jól lefedje a zöldségeket és 10 - 15 perc alatt főzzük puhára. Igény esetén öntsünk hozzá a zöldséglevesből, ha a lé nem lepné el a zöldségeket.
- 3) Mossuk meg a petrezselymet, rázogassuk meg és szedjük le a szárát. Tépjük a petrezselymet nagyobb darabokra és tegyük a levesbe. Pürésítse kb. 1 percig a botmixerrel . Ízesítse sóval, borssal és őrölt szerecsendióval.

## Töklevés

4 főre

### Hozzávalók

- 1 közepes méretű hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 10 – 20 g friss gyömbér
- 3 evőkanél repceolaj
- 40 dkg tök húsa (a leginkább hokkaido tök való hozzá, mert a héja főzéskor megpuhul és nem kell előtte meghámozni)
- 2,5 – 3 dl kókusztej
- 2,5 – 5 dl zöldséglevés
- fél narancs leve
- egy kis fehérbor
- 1 teáskanál cukor
- só, bors

### Elkészítése

- 1) Hámozza meg és aprítsa fel a hagymát és a fokhagymát. Hámozzuk meg és vágjuk apróra a gyömbért. Először a hagymát és gyömbért pároljuk meg forró olajon. 2 perc múlva adjuk hozzá a fokhagymát és pároljuk együtt.
- 2) A tököt zöldségtisztító kefével meleg víz alatt alaposan tisztítsuk meg, majd vágjuk fel 2 – 3 cm-es kockákra (Ha nem hokkaido tököt használunk, először meg is kell hámozni a tököt). Tegyük a tökkockákat a hagymára és a gyömbérré és pároljuk őket tovább. Adjuk hozzá a kókusztej felét és annyi zöldséglevet, hogy jól befedje a tököt. Zárt fedő mellett kb. 20 – 25 percig főzzük puhára. Keverje simára az egészet a botmixerrel . Közben adjon hozzá annyi kókusztejet, hogy a leves lágy, krémes állagú legyen.
- 3) Ízesítsük a levest narancslével, fehérborral, cukorral, sóval és borssal, hogy a leves ne csak erős, hanem édes és harmonikusan savanykás-sós ízt is kapjon.

## Édes gyümölcslekvár

### Hozzávalók

- 25 dkg eper vagy más gyümölcs (frissen vagy mélyhűtve)
- 1 csomag (kb. 125 g) főzés nélküli zselírozócukor
- pár csepp citromlé
- 1 késhegynyi kikapart vaníliarúd

### Elkészítése

- 1) Mossuk és tisztítsuk meg az epret, és szedjük le a zöld szárát. Jól csepegtessük le egy szűrőben, hogy a felesleges víz lefolyjon róla, mert különben túl folyékony lesz a lekvár. A nagyobb darab epreket fel is lehet vágni.
- 2) Mérjük le 25 dkg epret és tegyük egy megfelelő keverőedénybe.
- 3) Csepegtessünk rá pár csepp citromlevet.
- 4) Igény esetén kaparjunk ki egy kis vaníliarudat és tegyük hozzá.
- 5) Adja hozzá a csomag zselésítő cukrot főzés nélkül és alaposan keverje össze a botmixerrel  45-60 másodpercig. Ha még nagyobb darabkák lennének benne, 2 perc hagyjuk az egészet állni és egy perc eltelte után újra pürésítsük.
- 6) Azonnal fogyasszuk vagy lekvárként töltsük csavaros fedelű üvegbe és zárjuk le.

## Zabpehely-gyümölcsös smoothie

### Hozzávalók

- 1 banán és 1 kivi
- 200 ml tej vagy tejpótló (pl. zabtej, mandulatej)
- 50 g szemcsés zabpehely
- 2 ek. lenmag
- 1 tk. méz vagy juharszirup
- 80 ml natúr joghurt
- ízlés szerint további gyümölcsök, pl. áfonya vagy szamóca

- 1) Hámozza meg és aprítsa fel a banánt és a kivit.
- 2) Tegye a hozzávalókat a keverőpohárba és pürésítse 30-60 másodpercig, amíg eléri a kívánt konzisztenciát.

## Majonéz

### Hozzávalók

- 2,5 dl semleges ízű növényi olaj, repceolaj
- 2 tojássárgája
- 15 g enyhe ételecet vagy citromlé
- ízlés szerint só és bors

### Elkészítése

- 1) Tegye a tojássárgáját és az ecetet a keverőpohárba, tartsa függőlegesen a botmixert **5** a pohárba, állítsa be a 3. fokozatot és tartsa lenyomva a **⊕** kapcsolót **2**.
- 2) Az olajat egyenletesen vékony sugárban lassan öntsük (kb. 1 perc alatt) hozzá, hogy az olaj jól összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Ezután ízlés szerint sóval és borssal ízesítsük.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations  
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informáci  
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni  
Információk állása: 05/2023 · Ident.-No.: SSMD1000A1-042023-1

---

IAN 428574\_2301