



HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET / STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER / MIXEUR PLONGEANT AVEC APPAREIL À SMOOTHIES SSSM 600 C2

(GB) (IE) (NI) (MT)

HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

MIXEUR PLONGEANT AVEC APPAREIL À SMOOTHIES

Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)

SET FRULLATORE A IMMERSIONE CON INSERTO SMOOTHIE

Istruzioni per l'uso

(PT)

CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA COM COPO PARA SMOOTHIES

Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)

STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE- MAKER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXERSET MET SMOOTHIE-MAKER

Gebruiksaanwijzing

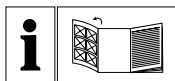
(ES)

BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS Y BOTELLA PARA BATIDOS

Instrucciones de uso

IAN 494680_2504

(DE) (AT) (CH) (FR)
(NL) (BE) (IT) (MT) (ES) (PT)



(GB) (IE) (NI) (MT)

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

(DE) (AT) (BE) (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) (CH)

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.

(IT) (CH) (MT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

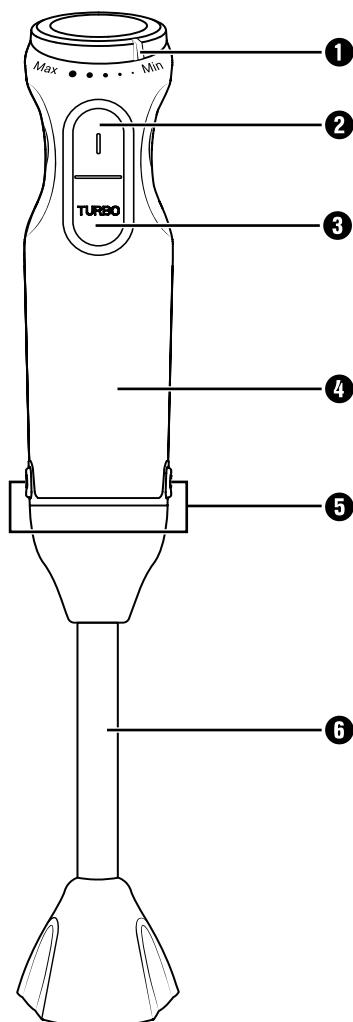
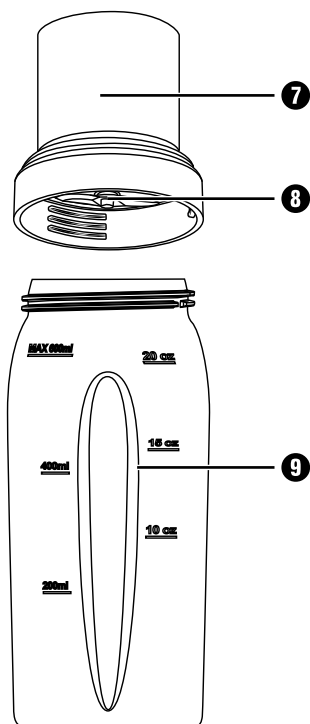
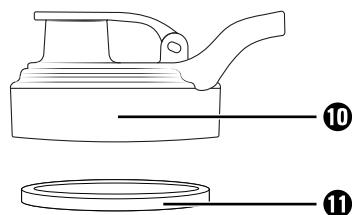
(ES)

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

(PT)

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	15
Français	Mode d'emploi	Page	29
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	47
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	61
Español	Instrucciones de uso	Página	75
Português	Manual de instruções	Página	89

A**B****C**

Contents

1. Introduction	2
2. Proper use	2
3. Package contents	2
4. Appliance description	2
5. Technical specifications	2
6. Warnings and symbols used	3
7. Safety information	4
8. Use	6
9. Assembly	7
9.1. Hand blender assembly	7
9.2. Smoothie maker assembly	7
10. Operation	7
10.1. Using the hand blender	7
10.2. Making smoothies	8
11. Cleaning	10
12. Storage	10
13. Disposal	10
14. Kompernass Handels GmbH warranty	11
14.1. Service	12
14.2. Importer	12
15. Recipes	12
15.1. Hand blender	12
15.2. Smoothie maker	13

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

2. Proper use

This appliance is intended exclusively for puréeing/mixing food and preparing smoothies. It is intended exclusively for the preparation of small quantities of food and for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

3. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Motor unit
 - Hand blender
 - Smoothie maker (blade holder with blade, blender jug)
 - Lid
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packaging material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the section **12. Storage**.

Note

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If any items are missing or damaged due to defective packaging or through transportation, contact Customer Services (see the section **14.1. Service**).

4. Appliance description

Illustration A:

- 1 Speed control
- 2  button (normal speed)
- 3 Turbo button (high speed)
- 4 Motor unit
- 5 Release buttons
- 6 Hand blender

Illustration B (smoothie maker):

- 7 Blade holder
- 8 Blade
- 9 Blender jug (can be used as a takeaway cup for smoothies)

Illustration C:

- 10 Lid (with closable drinking opening and carrying handle)
- 11 Sealing ring

5. Technical specifications

Power supply	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Nominal power	600 W
Power consumption in off mode	≤ 0.2 W
Protection class	II / 
CO time	1 minute

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for the specified CO time, it must be switched off until the motor has cooled down.

Blender jug 	
Capacity	700 ml
Useful volume (up to MAX mark)	600 ml

6. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.

	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
 FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTTERIE OU Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI	
 FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.	

7. Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Connect the appliance only to a correctly installed mains power socket supplying a mains voltage of 220–240 V ~, 50–60 Hz.
 - In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the mains plug from the mains socket.
 - Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors.
 - If any 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, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or someone similarly qualified.
 - This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
 - The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
 - Do not open the housing of the appliance motor unit. This can be hazardous. It also invalidates the warranty.
-  Never immerse the appliance motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the motor unit casing.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.

- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- 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.
- Do not allow children to play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The blades are extremely sharp! Handle them with great care at all times.
- Always be careful when emptying the blender jug! The blades are extremely sharp.
- The blade is extremely sharp. Therefore, be very careful when removing the blender jug.
- Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.

⚠ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

8. Use

You can use the hand blender ❸ to prepare dips, sauces, soups and baby food or to purée soft fruits. We recommend operating the hand blender ❸ for a maximum of 1 minute at a time and then allowing it to cool off.

❗ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the hand blender ❸ to process solid foods. This will cause irreparable damage to the appliance!
- ▶ 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 smoothie maker ❷/❸/❹ to make smoothies. A smoothie is a kind of “whole-fruit drink”. Smoothies contain processed whole fruits without the peel and core. This helps create a creamy consistency. There is no limit to the types of smoothie you can prepare: try adding yoghurt, crushed ice, herbs or ice cream. We recommend operating the smoothie maker ❷/❸/❹ for a maximum of 1 minute at a time and then allowing it to cool off.

❗ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never fill the appliance with hard ingredients such as nuts, stalks, large grains or seeds!
- ▶ Never fill the appliance with hot ingredients!

The following table serves as a guide. Use the recommended processing times so that the appliance does not overheat. If the ingredients are not cooked to your satisfaction after the recommended time, wait until the motor has cooled down before continuing to use the appliance.

Make sure that the MAX mark on the blender jug ❹ is not exceeded when filling. If you process 400 g of ingredients in total for a smoothie, this corresponds to about the maximum usable volume of 600 ml. The type of food and liquids used influences the filling level in the blender jug ❹.

BLENDER ATTACH-MENT	INGREDIENTS	RECOMMEND-ED QUANTITY	SPEED	TIME
	Fruit, vegetables	100–200 g	Min – Max ¹	approx. 30–60 sec.
	Baby food, soups, sauces	100–400 ml	Min – Max ¹	approx. 60 sec.
	Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Min – Max ¹	approx. 60 sec.
	Fruit smoothie with yoghurt	400 g	Turbo	60 sec.
	Green vegetable smoothie with spinach	400 g	Turbo	60 sec.

¹ Adjust the speed according to the consistency you want.

9. Assembly

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not plug the appliance into the mains power socket until it is fully assembled.

ⓘ Note

- Before first use, clean all parts as described in the section **11. Cleaning**.

9.1. Hand blender assembly

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

- 1) Place the hand blender **6** on the motor unit **4** so that the arrow **▲** on the motor unit **4** points to the arrow **▼** on the hand blender **6** and the hand blender **6** clicks firmly into place.

9.2. Smoothie maker assembly

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never screw the blade holder **7** with the blade **8** onto the motor unit **4** without the blender jug **9**. Always fit the blender jug **9** onto the blade holder **7** first!

- 1) Place the blade holder **7** onto the blender jug **9** so that the blade **8** extends into the blender jug **9**. Screw the blade holder **7** firmly onto the blender jug **9**.

ⓘ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- To turn the blade holder **7**, only hold the blade holder **7** and never try to turn the blender jug **9**! Otherwise the blender jug **9** will detach and the ingredients will spill out!
- 2) Now connect the blade holder **7** (together with the attached blender jug **9**!) to the motor unit **4**. To do this, place the blade holder **7** on the motor unit **4** so that the arrow **▲** on the motor unit **4** points to the arrow **▼** on the blade holder **7** and the blade holder **7** locks firmly in place.

10. Operation

10.1. Using the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The food being processed must not be too hot! Splashing contents could scald the user.

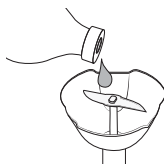
If you have connected the hand blender **6** to the motor unit **4** (see section **9. Assembly**), proceed as follows:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.

ⓘ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- The bell at the bottom of the hand blender **6** must be completely covered with ingredients before you switch the appliance on or off. Otherwise the contents may splash out of the mixing bowl! Always insert the hand blender **6** into the food you are processing before starting the appliance!
- 2) Hold down the **|** button **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed control **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed control **1** towards "Min" to decrease the speed.
 - 3) Hold down the turbo button **3** to process the food at a high speed. By pressing the turbo button **3**, you immediately start processing at maximum speed.
 - 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed **|** button **2/3**.
 - 5) Pull the hand blender **6** out of the mixture once you have released the **|** button **2/3** and the blade has stopped turning.

ⓘ 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 **6**.

10.2. Making smoothies

Preparing ingredients

- Remove all peels, such as orange peel or kiwi skin, from the fruit.
- Remove large pits and stones, e.g. peach stones, from the fruits.
- Cut the fruit into small pieces (approx. 1–2 cm).
- Chop herbs or salads into small pieces.

Note

- If you store the ingredients in the fridge until you prepare them, the freshly prepared smoothie will already be cold.

Filling the blender jug

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never fill the blender jug **9** with ingredients up to more than the MAX marking! The appliance will not be able to process the ingredients!

Note

- For optimum results, we recommend always adding at least 100 ml of liquid to the blender jug **9** when preparing a smoothie.

1) Prepare the ingredients.

2) Add the ingredients to the blender jug **9**. Always add liquid ingredients before more solid ingredients, such as fruit and/or crushed ice. Add light ingredients, such as lettuce, last.

Note

- Do not use the appliance to crush ice cubes! Only used pre-crushed ice in the appliance.

Operating the appliance

Once you have filled the blender jug **9** and connected the smoothie maker **7/8/9** to the motor unit **4** (see section **9. Assembly**), proceed as follows:

Note

- Do not start the appliance until the blade holder **7** with the blade **8**, blender jug **9** and motor unit **4** have been correctly assembled.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

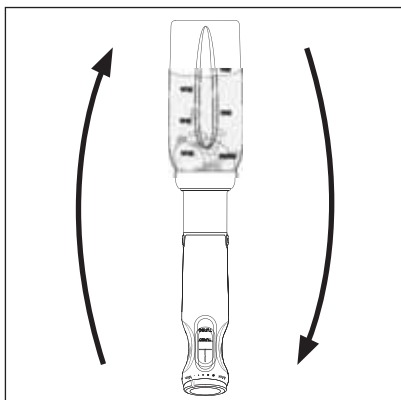
- To turn the blade holder **7**, only hold the blade holder **7**. Never turn the blender jug **9** while operating the appliance! Otherwise the blender jug **9** will detach and the ingredients will spill out!

Note

- If you want to prepare a smoothie, turn the assembled appliance around so that the blender jug **9** is facing upwards. This way, you can make sure that the blade **8** constantly processes the ingredients and that the blade **8** does not run empty!

1) After filling the blender jug **9** and after assembling the appliance, insert the power plug into the mains socket.

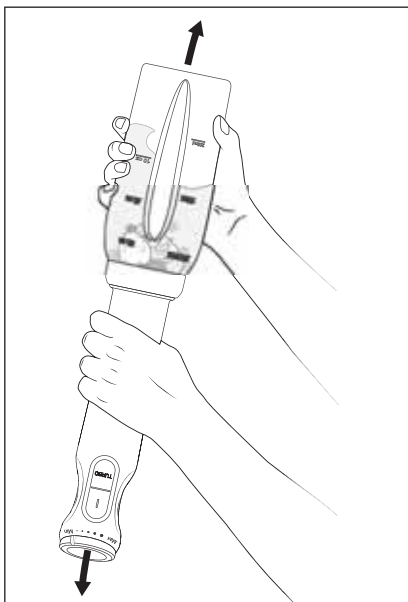
2) Turn the appliance over so that the motor unit **4** and the speed control **1** face downwards and the blender jug **9** is facing upwards.
Place the motor unit **4** on a stable surface.



- 3) Hold the blender jug ⑨ firmly with one hand.
- 4) Hold down the | button ② to blend the food into a smoothie at normal speed. Turn the speed control ① towards "Max" to increase the speed. Turn the speed control ① towards "Min" to decrease the speed.
- 5) Hold down the turbo button ③ to process the food at a high speed. By pressing the turbo button ③, you immediately start processing at maximum speed.

i Note

- For optimum results, we recommend always adding at least 100 ml of liquid to the blender jug ⑨. If you pour in less liquid, or are not using a thin liquid, such as yoghurt, pieces of fruit may stick. If this happens, lift the appliance and shake it several times in an up and down motion so that the pieces of fruit come off and are caught by the blade ⑧. Make sure to hold the blade holder ⑦ with the blender jug ⑨ and motor unit ④ firmly so that the assembled appliance does not fall apart.



- 6) Once the smoothie has reached the desired consistency, you can simply release the pressed | button ②/③.

! CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not operate the appliance for longer than 1 minute in one session! The appliance will overheat! After using the appliance for 1 minute, allow it to cool down.
- 7) Once the smoothie is ready, turn the appliance back over so that the blender jug ⑨ is facing downwards and the motor unit ④ upwards.
 - 8) Remove the plug from the mains power socket.

! CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- To turn the blade holder ⑦, only hold the blade holder ⑦. Never turn the blender jug ⑨ while operating the appliance! Otherwise the blender jug ⑨ will detach and the ingredients will spill out!
- 9) Remove the blade holder ⑦ together with the blender jug ⑨ from the motor unit ④. To do this, press the release buttons ⑤ simultaneously and lift the motor unit off the blade holder ⑦.
 - 10) Unscrew the blade holder ⑦ from the blender jug ⑨.
 - 11) Screw the lid ⑩ onto the blender jug ⑨. You can drink the smoothie through the closable drinking opening in the lid ⑩.

11. Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  During cleaning, never immerse the motor unit **4** in water or hold it under running water.

Note

- ▶  The blender jug **9** can be washed in the dishwasher. If possible, place the blender jug **9** in the top basket of the dishwasher. Make sure that no parts are jammed.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Note

- ▶ Ideally, you should clean the appliance directly after use. This makes it easier to remove food residues.
- 1) Remove the plug from the mains power socket.
 - 2) Clean the motor unit **4** with a moist cloth. Make sure that no water gets into the openings of the motor unit **4**. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residue with a damp cloth.
 - 3) Pull the sealing ring **11** out of the lid **10**. If necessary, use a narrow, blunt object to help you.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- 4) Clean the hand blender **6**, the blade holder **7**, the blender jug **9**, the lid **10** and the sealing ring **11** thoroughly in washing-up water and rinse them afterwards in fresh water to remove any detergent residues.
 - 5) Dry everything thoroughly with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before reuse.

Note

If you clean the appliance directly after use, you can usually achieve sufficiently hygienic cleaning results for the blender jug **9** and the blade holder **7** by using the following alternatives:

- ▶ Fill the blender jug **9** with about 400 ml of water and add a few drops of mild detergent.
- ▶ Fit the blender jug **9** onto the blade holder **7** and screw them firmly together. Then screw the blade holder **7** onto the motor unit **4** (see section **9. Assembly**).
- ▶ Press the  button **2** a few times so that the blade **8** churns through the water.
- ▶ Afterwards, rinse the blender jug **9** and the blade holder **7** with plenty of fresh water until all detergent residues are removed.

12. Storage

Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

13. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. 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 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) 494680_2504 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.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 494680_2504.

14.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 494680_2504

14.2. 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.kompernass.com

15. Recipes

15.1. Hand blender

Pumpkin soup

4 people

Ingredients

- 1 medium-sized onion
- 2 garlic cloves
- 10–20 g fresh ginger
- 3 tbsp. rapeseed oil
- 400 g pumpkin (preferably Hokkaido pumpkin as the skin softens during cooking and does not need to be peeled)
- 250–300 ml coconut milk
- 250–500 ml vegetable stock
- The juice of ½ an orange
- A little dry white wine
- 1 tsp. sugar
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Peel the onion and cut it into small pieces. Do the same with the garlic. Peel and finely chop the ginger. Sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes, add the garlic.
- 2) Clean the pumpkin thoroughly in warm water using a vegetable brush, then cut it into 2–3 cm cubes. (If you use a different variety instead of Hokkaido, you need to peel the pumpkin). Add the pumpkin cubes to the onions and ginger and sauté them. Add half the coconut milk and as much vegetable stock as necessary to cover the pumpkin. Simmer with the lid on for about 20–25 minutes until the food is soft. Mix everything with the hand blender **6** until smooth. Add coconut milk as required to give the soup a smooth, soft and creamy consistency.
- 3) Add orange juice, white wine, sugar, salt and pepper to taste to give the soup a sweet and sour/salty note alongside the spicy taste.

Jam

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 125 g jam sugar (2:1)
- A splash of lemon juice
- The pulp of one vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries. Remove the leaves. Put them in a sieve to shake off any excess water and to prevent the jam from becoming too runny. Cut up larger strawberries.
- 2) Weigh off 250 g of strawberries and add them to a suitable mixing bowl.
- 3) Add a splash of lemon juice.
- 4) If required, scrape out the pulp from a vanilla pod and add it.
- 5) Add the jam sugar and mix thoroughly with the hand blender **5** for about 45–60 seconds. If there are still any lumps, leave it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Bring the mix to the boil over medium heat, then simmer for about 2–3 minutes, stirring well throughout.
- 7) Eat the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 1 egg (yolk and egg white)
- 10 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg and lemon juice to the mixing bowl, hold the hand blender **5** vertically in the mixture and start the appliance. Use the turbo button **3**.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

15.2. Smoothie maker

Green smoothie – the classic

Ingredients

- 1 medium-sized apple
- 1/2 avocado
- approx. 80 g baby spinach
- 100–150 ml water
- 2 tsp. honey

Preparation

- 1) Cut the half avocado, the washed apple and the banana into pieces (approx. 1–2 cm).
- 2) Wash the baby spinach thoroughly and cut it into pieces.
- 3) First, pour 100 ml water into the blender jug **9**, then add the pieces of apple and avocado, and finally the baby spinach.
- 4) Mix the ingredients until the smoothie has reached the required consistency.

Tip: Add more honey (alternatively, agave syrup) or a dash of lemon juice to taste. You can also chop some ginger and add it to the mixture. This way, you can give the smoothie a sweet, peppery or fresh note.

Fruit smoothie

Ingredients

- 1 slice of pineapple (approx. 2 cm thick)
- 1 banana
- 1 handful of raspberries (fresh or frozen)
- 100–150 ml grape juice

Preparation

- 1) Cut the pineapple and banana into pieces (approx. 1–2 cm).
- 2) Wash the raspberries or defrost the frozen fruit.
- 3) First add 100 ml water and then the remaining ingredients to the blender jug 9.
- 4) Mix the ingredients until the smoothie has reached the required consistency.

Tip: You can also make this smoothie with other fruits: Try blackberries instead of raspberries or replace the pineapple with a pear.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	16
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	16
3. Lieferumfang	16
4. Gerätebeschreibung	16
5. Technische Daten	16
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole	17
7. Sicherheitshinweise	18
8. Verwendung	20
9. Zusammensetzen	21
9.1. Pürrierstab zusammensetzen	21
9.2. Smoothie-Maker zusammensetzen	21
10. Bedienen	21
10.1. Pürrierstab benutzen	21
10.2. Smoothie zubereiten	22
11. Reinigen	24
12. Aufbewahrung	25
13. Entsorgung	25
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	25
14.1. Service	26
14.2. Importeur	26
15. Rezepte	27
15.1. Pürrierstab	27
15.2. Smoothie-Maker	28

1. 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.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Pürieren/ Mixen von Lebensmitteln und der Zubereitung von Smoothies. Es ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen und für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

3. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock
 - Pürierstab
 - Smoothie-Maker (Messerhalter mit Messer, Mixbehälter)
 - Deckel
 - 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 **11. 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 **14.1. Service**).

4. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Taste  (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Entriegelungstasten
- 6 Pürierstab

Abbildung B (Smoothie-Maker):

- 7 Messerhalter
- 8 Messer
- 9 Mixbehälter (als To-Go-Becher für Smoothies verwendbar)

Abbildung C:

- 10 Deckel (mit verschließbarer Trinköffnung und Tragegriff)
- 11 Dichtungsring

5. Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	≤0,2 W
Schutzklasse	II / 
KB-Zeit	1 Minute

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Mixbehälter 9	
Fassungsvermögen	700 ml
Nutzvolumen (bis zur MAX-Markierung)	600 ml

6. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.

	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefaireindemarchets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

7. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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.
- Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Gerätes nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Gerätes 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.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- 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.
- Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie den Mixbehälter leeren! Die Klingen sind extrem scharf.
- Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

8. Verwendung

Mit dem Pürierstab **6** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen, den Pürierstab **6** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Pürierstab **6** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Smoothie-Maker **7/8/9** können Sie Smoothies zubereiten. Ein Smoothie ist ein sogenanntes „Ganzfruchtgetränk“. In Smoothies werden ganze Früchte, bis auf Schale und Kerne, verarbeitet. So entsteht eine cremige Konsistenz. Dem eigenen Geschmack sind bei der Zubereitung kaum Grenzen gesetzt: so kann man auch Joghurt, zerstoßenes Eis, Kräuter oder Eiscreme für Smoothies verwenden. Wir empfehlen, den Smoothie-Maker **7/8/9** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie niemals harte Zutaten wie Nüsse, Stiele, große Körner oder Kerne in das Gerät!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

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

Achten Sie darauf, dass die MAX-Markierung am Mixbehälter **9** beim Befüllen nicht überschritten wird. Verarbeiten Sie 400 g Zutaten für einen Smoothie insgesamt, dann entspricht dies etwa dem maximalen Nutzvolumen von 600 ml. Die Art der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten beeinflusst die Füllhöhe im Mixbehälter **9**.

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Obstsmoothie mit Joghurt	400 g	Turbo	60 Sek.
	Grüner Gemüse-smoothie mit Spinat	400 g	Turbo	60 Sek.

¹ Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

9. Zusammensetzen

⚠️ 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 **11. Reinigen** beschrieben.

9.1. Pürrierstab zusammensetzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- 1) Setzen Sie den Pürrierstab **6** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil **▲** am Motorblock **4** auf den Pfeil **▼** am Pürrierstab **6** weist und der Pürrierstab **6** fest einrastet.

9.2. Smoothie-Maker zusammensetzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Schrauben Sie den Messerhalter **7** mit Messer **8** niemals ohne Mixbehälter **9** an den Motorblock **4**. Setzen Sie immer zuerst den Mixbehälter **9** auf den Messerhalter **7**!

- 1) Setzen Sie den Messerhalter **7** auf den Mixbehälter **9**, so dass das Messer **8** in den Mixbehälter **9** ragt. Schrauben Sie den Messerhalter **7** fest auf den Mixbehälter **9**.

❗ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **7** nur den Messerhalter **7** an, drehen Sie nicht am Mixbehälter **9**! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **9** und die Zutaten fließen heraus!

- 2) Verbinden Sie nun den Messerhalter **7** (zusammen mit dem aufgeschraubten Mixbehälter **9**!) mit dem Motorblock **4**. Dazu setzen Sie den Messerhalter **7** so auf den Motorblock **4**, dass der Pfeil **▲** am Motorblock **4** auf den Pfeil **▼** am Messerhalter **7** weist und der Messerhalter **7** fest einrastet.

10. Bedienen

10.1. Pürrierstab benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Wenn Sie den Pürrierstab **6** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel **9. Zusammensetzen**), gehen Sie folgendermaßen vor:

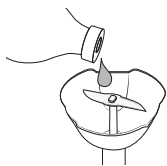
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

❗ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Die Glocke unten am Pürrierstab **6** muss komplett mit Füllgut bedeckt sein, bevor Sie das Gerät ein- oder ausschalten. Inhalt kann sonst aus dem Mixbecher herausspritzen! Halten Sie den Pürrierstab **6** immer erst in die zu verarbeitenden Lebensmittel, bevor Sie das Gerät starten!
- 2) Halten Sie die Taste **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

- 3) Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **2/3** los.
- 5) Ziehen Sie den Pürierstab **6** aus dem Füllgut, wenn Sie die Taste **2/3** losgelassen haben und sich das Messer nicht mehr dreht.

i Hinweis



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Pürierstabs **6**.

10.2. Smoothie zubereiten

Zutaten vorbereiten

- Entfernen Sie Schalen, wie Orangenschalen oder die Haut von Kiwis, von den Früchten.
- Entfernen Sie große Kerne und Steine, wie bei Pfirsichen, aus den Früchten.
- Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke (ca. 1 – 2 cm).
- Schneiden Sie Kräuter oder Salate in kleine Stücke.

i Hinweis

- Wenn Sie die Zutaten bis zur Zubereitung im Kühlschrank lagern, dann ist der frisch zubereitete Smoothie direkt kalt.

Mixbehälter füllen

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie niemals mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung am Mixbehälter **9** ein! Das Gerät kann die Zutaten dann nicht mehr richtig vermengen!

i Hinweis

- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, immer mindestens 100 ml Flüssigkeit in den Mixbehälter **9** mit einzufüllen, wenn Sie einen Smoothie zubereiten.

- 1) Bereiten Sie die Zutaten vor.
- 2) Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter **9**. Beginnen Sie immer zuerst mit den flüssigen Zutaten und dann folgen erst die festeren, wie etwa Früchte oder zerstoßenes Eis und abschließend leichtes Füllgut, wie etwa Salate.

i Hinweis

- Zerkleinern Sie mit diesem Gerät keine Eiswürfel! Grundsätzlich darf nur bereits zerstoßenes Eis für dieses Gerät verwendet werden.

Gerät bedienen

Wenn Sie den Mixbehälter **9** gefüllt und den Smoothie-Maker **7/8/9** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel **9. Zusammensetzen**), gehen Sie folgendermaßen vor:

i Hinweis

- Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **7** mit Messer **8**, Mixbehälter **9** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

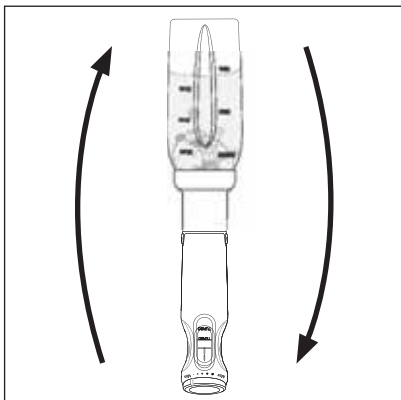
! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **7** nur den Messerhalter **7** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **9** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **9** und die Zutaten fließen heraus!

i Hinweis

- Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **9** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **8** erfasst werden und dass das Messer **8** nicht ins Leere dreht!

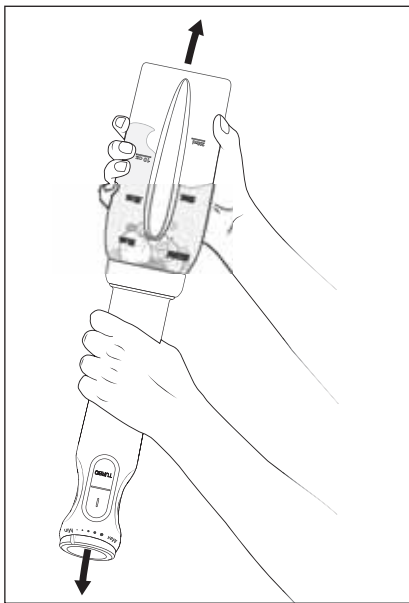
- 1) Nach dem Befüllen des Mixbehälters **9** und nach dem Zusammensetzen des Geräts stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Drehen Sie das Gerät so, dass der Motorblock **4** mit dem Geschwindigkeitsregler **1** nach unten zeigt und der Mixbehälter **9** nach oben gedreht ist. Positionieren Sie den Motorblock **4** auf einer stabilen Fläche.



- 3) Fixieren Sie den Mixbehälter **9** mit einer Hand.
- 4) Halten Sie die Taste **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu einem Smoothie zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 5) Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.

i Hinweis

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir grundsätzlich den Mixbehälter **9** mit mindestens 100 ml Flüssigkeit zu befüllen. Sollten Sie weniger flüssige Flüssigkeit, wie zum Beispiel Joghurt, verwenden, kann es passieren, dass sich Fruchtstücke festsetzen. Heben Sie in diesem Fall das Gerät an und schütteln Sie es mehrfach in einer Auf- und Abbewegung, so dass sich die Fruchtstücke lösen und vom Messer **8** erfasst werden. Halten Sie dabei den Messerhalter **7** mit Mixbehälter **9** und den Motorblock **4** fest, damit sich das zusammengesetzte Gerät nicht lösen kann.



- 6) Wenn der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat, dann lassen Sie einfach die gedrückte Taste **2/3** los.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 1 Minute am Stück! Das Gerät überhitzt! Lassen Sie das Gerät nach 1 Minute Betrieb erst abkühlen.

7) Wenn der Smoothie fertig ist, drehen Sie das Gerät wieder so herum, dass der Mixbehälter 9 nach unten und der Motorblock 4 nach oben zeigt.

8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters 7 nur den Messerhalter 7 an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter 9 während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter 9 und die Zutaten fließen heraus!

9) Nehmen Sie den Messerhalter 7 zusammen mit dem Mixbehälter 9 vom Motorblock 4 ab. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten 5 gleichzeitig ein und heben den Motorblock vom Messerhalter 7 ab.

10) Schrauben Sie den Messerhalter 7 vom Mixbehälter 9 ab.

11) Schrauben Sie den Deckel 10 auf den Mixbehälter 9. Durch die verschließbare Trinköffnung am Deckel 10 können Sie den Smoothie direkt trinken.

11. Reinigen

! WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

► Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

►  Sie dürfen den Motorblock 4 bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

i Hinweis

►  Der Mixbehälter 9 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie den Mixbehälter 9 dabei, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass keine Teile eingeklemmt werden.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i Hinweis

► Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen!

1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

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) Ziehen Sie den Dichtungsring 11 aus dem Deckel 10. Nehmen Sie bei Bedarf einen stumpfen, schmalen Gegenstand zu Hilfe.

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

4) Reinigen Sie den Pürierstab 6, den Messerhalter 7, den Mixbehälter 9, den Deckel 10 und den Dichtungsring 11 gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.

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

i Hinweis

Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung der Mixbehälter 9 und des Messerhalters 7 durch folgende Alternative:

► Füllen Sie den Mixbehälter 9 mit ca. 400 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu.

► Setzen Sie den Messerhalter 7 auf den Mixbehälter 9 schrauben beides fest zu. Dann schrauben Sie den Messerhalter 7 auf den Motorblock 4 (siehe Kapitel 9. Zusammensetzen).

► Betätigen Sie einige Male die Taste 2, so dass das Messer 8 durch das Wasser pflügt.

► Spülen Sie danach den Mixbehälter 9 und den Messerhalter 7 mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

12. Aufbewahrung

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

13. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. 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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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) 494680_2504 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 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) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 494680_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

14.1. Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 494680_2504

14.2. 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

15. Rezepte

15.1. Pürierstab

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 in kleine Stücke schneiden, 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 Pürierstab 6 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)
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 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 Gelierzucker dazu geben und mit dem Pürierstab 6 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) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Pürierstab ❹ senkrecht in die Masse halten und das Gerät dann starten. Verwenden Sie die Turbotaste ❸.
- 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.

15.2. Smoothie-Maker

Grüner Smoothie - der Klassiker

Zutaten

- 1 mittelgroßer Apfel
- 1/2 Avocado
- ca. 80 g Babyspinat
- 100 -150 ml Wasser
- 2 TL Honig

Zubereitung

- 1) Die halbe Avocado, den gewaschenen Apfel und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1 -2 cm).
- 2) Den Babyspinat gründlich waschen und in Stücke schneiden.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser in den Mixbehälter ❹, dann die Stücke von Apfel und Avocado, abschließend den Babyspinat.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Nach Geschmack mehr Honig, alternativ Agavendicksaft oder einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Sie können auch ein Stück Ingwer klein schneiden und beimischen. So geben Sie dem Smoothie eine süße, pfeffrige oder frische Note.

Fruchtiger Smoothie

Zutaten

- 1 Scheibe Ananas (ca. 2 cm dick)
- 1 Banane
- 1 Handvoll Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 100 - 150 ml Traubensaft

Zubereitung

- 1) Die Ananas und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1-2 cm).
- 2) Himbeeren waschen und putzen bzw. TK-Früchte antauen lassen.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser und anschließend die restlichen Zutaten in den Mixbehälter ❹.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Sie können diesen Smoothie auch mit anderen Früchten zubereiten: Probieren Sie doch anstatt Himbeeren einmal Brombeeren aus oder tauschen Sie die Ananas gegen eine Birne.

Sommaire

1. Introduction	30
2. Utilisation conforme	30
3. Matériel livré	30
4. Description de l'appareil	30
5. Caractéristiquetechiques	30
6. Avertissements et symboles utilisés	31
7. Avertissements de sécurité	32
8. Utilisation	34
9. Assemblage	35
9.1. Assembler le mixeur plongeant	35
9.2. Assemblage du smoothiemaker	35
10. Utilisation	36
10.1. Utilisation du mixeur plongeant	36
10.2. Préparation de smoothies	36
11. Nettoyage	38
12. Rangement	39
13. Recyclage	39
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	40
15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	42
16. Service après-vente	43
17. Importateur	43
18. Recettes	43
18.1. Mixeur plongeant	43
18.2. Smoothiemaker	44

1. Introduction

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

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

2. Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à réduire en purée/mixer des aliments et à la préparation de smoothies. Il est exclusivement destiné à la préparation d'aliments en petites quantités et à un usage domestique. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

3. Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Bloc-moteur
- Mixeur plongeant
- Smoothiemaker (porte-lame avec lame, bol mélangeur)
- Couvercle
- Mode d'emploi

1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.

2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

3) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre 11. **Nettoyage.**

i Remarque

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir le chapitre 16. **Service après-vente.**)

4. Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Variateur de vitesse
- 2 Interrupteur I (vitesse normale)
- 3 Interrupteur Turbo (haute vitesse)
- 4 Bloc-moteur
- 5 Touches de déverrouillage
- 6 Mixeur plongeant

Figure B (smoothiemaker) :

- 7 Porte-lame
- 8 Lame
- 9 Bol mélangeur (utilisable comme gobelet pour smoothies à emporter)

Figure C :

- 10 Couvercle (avec orifice pour boire refermable et poignée)
- 11 Joint d'étanchéité

5. Caractéristiques-techniques

Tension secteur	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Puissance nominale	600 W
Puissance absorbée à l'état inactif	≤0,2 W
Classe de protection	II / □
Temps de fonctionnement par intermittence	1 minute

Temps de fonctionnement par intermittence

Le temps de fonctionnement par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur surchauffe ou subisse de dommages. Après chaque temps de fonctionnement par intermittence indiqué, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

Bol mélangeur 9	
Contenance	700 ml
Volume utile (jusqu'au repère MAX)	600 ml

6. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double.

	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils 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.
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

7. Avertissements de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- L'appareil ne doit être branché que dans une prise réglementairement installée et alimentée par 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.
- Vous ne devez en aucun cas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser 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 technicien spécialisé pour le réparer.
- Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur en tirant toujours sur la fiche secteur de la prise secteur, pas sur le cordon 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 un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc-moteur de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.



Le bloc-moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- De manière générale, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique, ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - ... lorsque vous procédez à l'assemblage 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-les toujours avec précaution.
- Procédez toujours avec prudence lorsque vous videz le bol mélangeur ! Les lames sont extrêmement tranchantes.
- La lame est extrêmement tranchante ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.
- La manipulation des lames extrêmement tranchantes peut entraîner des blessures.

- Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. La lame est extrêmement tranchante !
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

❗ 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.

8. Utilisation

Le mixeur plongeant ❹ permet de préparer des dips, sauces, soupes et aliments pour bébé, ou de réduire des fruits mous en purée. Après une minute de fonctionnement continu maximum, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant ❹.

❗ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le mixeur plongeant ❹ pour transformer des aliments solides. Ceci entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil !
- Pour réduire en purée des légumes durs, p. ex. des carottes, soit ajoutez un peu de liquide, soit faites-les cuire au préalable jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Le smoothiemaker ❷/❸/❺ vous permet de préparer des smoothies. Un smoothie est ce que l'on appelle une "boisson à base de fruits entiers". La confection des smoothies fait appel à l'ensemble du fruit, à part la peau et le noyau/les pépins. Ceci permet d'obtenir une consistance crémeuse.

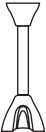
Rien ne vient limiter vos goûts personnels lors de la préparation : vous pouvez ainsi utiliser également du yaourt, de la glace pilée, des herbes aromatiques ou de la crème glacée pour préparer les smoothies ❷/❸/❺. Après une minute de fonctionnement continu maximum, nous recommandons de laisser refroidir le smoothiemaker.

❗ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne placez jamais d'ingrédients durs tels que des noix, des tiges, de gros grains ou des noyaux dans l'appareil !
- Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif. Orientez-vous aux temps de préparation 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.

Lors du remplissage, veillez à ne pas dépasser le repère MAX sur le bol mélangeur ❹. Si vous transformez au total 400 g d'ingrédients pour un smoothie, cela correspond approximativement à un volume utile de 600 ml. La nature des produits alimentaires et liquides utilisés influence la hauteur de remplissage dans le bol mélangeur ❹.

BOL MIXEUR	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RE- COMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Fruits, légumes	100–200 g	Min–Max ¹	env. 30–60 s
	Nourriture pour bébé, soupes, sauces	100–400 ml	Min–Max ¹	env. 60 s
	Shakes, boissons lactées	100–1000 ml	Min–Max ¹	env. 60 s
	Smoothie de fruits au yaourt	400 g	Turbo	60 s
	Smoothie de légumes verts aux épinards	400 g	Turbo	60 s

¹Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

9. Assemblage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé l'assemblage.

Remarque

- Avant la première mise en service, nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre 11. **Nettoyage.**

9.1. Assembler le mixeur plongeant

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-les toujours avec précaution.
- 1) Placez le mixeur plongeant **6** sur le bloc-moteur **4** de manière à ce que la flèche ▲ sur le bloc-moteur **4** pointe sur la flèche ▼ présente sur le mixeur plongeant **6** et que le mixeur plongeant **6** s'enclenche fermement.

9.2. Assemblage du smoothiemaker

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-les toujours avec précaution.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne vissez jamais le porte-lame **7** avec la lame **8** sans bol mélangeur **9** sur le bloc-moteur **4**. Placez toujours d'abord le bol mélangeur **9** sur le porte-lame **7** !

- 1) Placez le porte-lame **7** sur le bol mélangeur **9**, de manière à ce que la lame **8** dépasse dans le bol mélangeur **9**. Vissez bien le porte-lame **7** sur le bol mélangeur **9**.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour faire tourner le porte-lame **7**, saisissez uniquement le porte-lame **7**, ne tournez pas le bol mélangeur **9** ! Sinon, le bol mélangeur **9** se détache et les ingrédients débordent !

- 2) Reliez maintenant le porte-lame ⑦ (avec le bol mélangeur ⑨ vissé dessus !) avec le bloc-moteur ④. Placez pour cela le porte-lame ⑦ sur le bloc-moteur ④ de manière à ce que la flèche ▲ sur le bloc-moteur ④ pointe sur la flèche ▼ présente sur le porte-lame ⑦ et que le porte-lame ⑦ s'enclenche fermement.

10. Utilisation

10.1. Utilisation du mixeur plongeant

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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

Une fois que vous avez assemblé le mixeur plongeant ⑥ avec le bloc-moteur ④ (voir chapitre Assemblage), procédez de la manière suivante :

- 1) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.

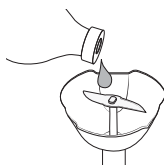
⚠ **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- La cloche au bas du mixeur plongeant ⑥ doit être entièrement recouverte par le contenu avant que vous n'allumiez ou éteigniez l'appareil. Sinon le contenu risque de gicler en dehors du bol mélangeur ! Tenez toujours le mixeur plongeant ⑥ dans les aliments à transformer avant de démarrer l'appareil !
- 2) Maintenez l'interrupteur | ② appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale. Tournez le variateur de vitesse ① en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse ① en direction "Min" pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez l'interrupteur Turbo ③ appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur Turbo ③, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.

- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur | ②/③ appuyé.

- 5) Sortez le mixeur plongeant ⑥ du contenu lorsque vous avez relâché l'interrupteur | ②/③ et que la lame ne tourne plus.

① **Remarque**



Si en cours d'opération des bruits inhabituels se manifestent, tels que de grincerment ou similaire, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre

d'entraînement du mixeur plongeant ⑥.

10.2. Préparation de smoothies

Préparer les ingrédients

- Retirez les écorces et peaux des fruits, telles que les écorces des oranges ou la peau des kiwis.
- Retirez les gros noyaux des fruits, comme ceux des pêches par exemple.
- Découpez les fruits en petits morceaux (env. 1-2 cm).
- Coupez les herbes aromatiques ou les salades en petits morceaux.

① **Remarque**

- Si vous mettez les aliments au réfrigérateur avant de les préparer, le smoothie préparé sera alors immédiatement froid.

Remplir le bol mélangeur

⚠ **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Ne jamais dépasser le repère MAX situé sur le bol mélangeur ⑨ ! L'appareil ne peut alors plus mélanger correctement les ingrédients !

i Remarque

- Pour obtenir des résultats optimaux, nous recommandons d'ajouter toujours au moins 100 ml de liquide dans le bol mélangeur ⑨, lors que vous préparez un smoothie.

- 1) Préparez les ingrédients.
- 2) Placez les ingrédients dans le bol mélangeur ⑨. Ajoutez d'abord les ingrédients liquides puis les ingrédients solides tels que des fruits ou de la glace pilée et pour finir les ingrédients légers comme la salade par exemple.

i Remarque

- Ne pilez pas de glaçons avec cet appareil ! Nous recommandons toujours de n'utiliser que de la glace déjà pilée dans cet appareil.

Utilisation de l'appareil

Une fois que vous avez rempli le bol mélangeur ⑨ et assemblé le smoothiemaker ⑦/⑧/⑨ avec le bloc-moteur ④ (voir chapitre 9. **Assemblage**), procédez de la manière suivante :

i Remarque

- Démarrez uniquement l'appareil lorsque le porte-lame ⑦, la lame ⑧, le bol mélangeur ⑨ et le bloc-moteur ④ sont correctement assemblés.

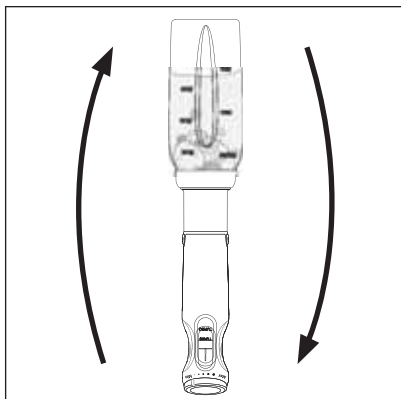
! ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour faire tourner le porte-lame ⑦, saisissez uniquement le porte-lame ⑦. Ne tournez pas le bol mélangeur ⑨ pendant que vous utilisez l'appareil ! Sinon, le bol mélangeur ⑨ se détache et les ingrédients débordent !

i Remarque

- Si vous souhaitez préparer un smoothie, tournez alors l'appareil assemblé de manière à ce que le bol mélangeur ⑨ pointe vers le haut. Vous vous assurez ainsi que la lame ⑧ puisse atteindre les aliments et que la lame ⑧ ne tourne pas dans le vide !

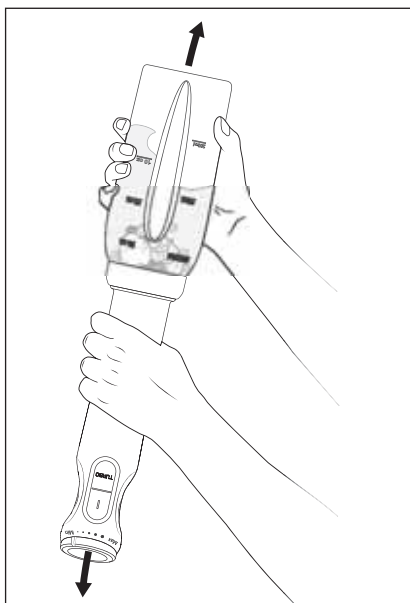
- 1) Une fois le bol mélangeur ⑨ rempli et une fois l'appareil assemblé, branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tournez l'appareil de manière à ce que le bloc-moteur ④ pointe avec le variateur de vitesse ① vers le bas et que le bol mélangeur ⑨ soit tourné vers le haut. Placez le bloc-moteur ④ sur une surface stable.



- 3) Immobilisez le bol mélangeur ⑨ d'une main.
- 4) Maintenez l'interrupteur ② appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale pour obtenir un smoothie. Tournez le variateur de vitesse ① en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse ① en direction "Min" pour réduire la vitesse.
- 5) Maintenez l'interrupteur Turbo ③ appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur Turbo ③, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.

i Remarque

- Pour obtenir un résultat optimal, nous recommandons en principe de verser au moins 100 ml de liquide dans le bol mélangeur 9. Dans le cas où vous verseriez moins de liquide ou si vous utilisez un liquide à la texture insuffisamment fluide, par exemple du yaourt, il peut arriver que les morceaux de fruits restent coincés. Dans ce cas, soulevez l'appareil et secouez-le plusieurs fois de haut en bas pour libérer les morceaux de fruits afin qu'ils soient saisis par la lame 8. Maintenez fermement le porte-lame 7 avec le bol mélangeur 9 et le bloc-moteur 4 pour que l'appareil assemblé ne puisse pas se détacher.



- 6) Dès que le smoothie a la consistance souhaitée, relâchez simplement l'interrupteur **| 2/3** appuyé.

! ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne jamais utiliser l'appareil plus d'une minute d'affilée ! L'appareil surchauffe ! Laissez d'abord refroidir l'appareil au bout d'une minute de fonctionnement.

- 7) Une fois le smoothie préparé, tournez l'appareil de manière à ce que le bol mélangeur 9 soit tourné vers le bas et le bloc-moteur 4 pointe vers le haut.

- 8) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

! ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour faire tourner le porte-lame 7, saisissez uniquement le porte-lame 7. Ne tournez pas le bol mélangeur 9 pendant que vous utilisez l'appareil ! Sinon, le bol mélangeur 9 se détache et les ingrédients débordent !
- 9) Retirez le porte-lame 7 avec le bol mélangeur 9 du bloc-moteur 4. Pour ce faire, enfoncez simultanément les touches de déverrouillage 5 et soulevez le bloc-moteur du porte-lame 7.
- 10) Dévissez maintenant le porte-lame 7 du bol mélangeur 9.
- 11) Vissez le couvercle 10 sur le bol mélangeur 9. Vous pouvez boire directement le smoothie grâce à l'orifice pour boire refermable placé sur le couvercle 10.

11. Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur 4 dans l'eau, ni le maintenir sous l'eau du robinet.

i Remarque

-  Le bol mélangeur 9 peut également être lavé au lave-vaisselle. Si possible, placez le bol mélangeur 9 dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce qu'aucune pièce ne se retrouve coincée.

⚠ **ATTENTION !** **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

ℹ **Remarque**

- Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement !
- 1) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Nettoyez le bloc-moteur ④ à l'aide d'un chiffon humide.
Assurez-vous que l'eau ne puisse pas pénétrer dans les ouvertures du bloc-moteur ④.
En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essuyez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 3) Retirez le joint d'étanchéité ⑪ du couvercle ⑩. Si nécessaire, aidez-vous d'un objet étroit émoussé.

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

- La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-les toujours avec précaution.
- 4) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant ⑥, le porte-lame ⑦, le bol mélangeur ⑨, le couvercle ⑩ et le joint d'étanchéité ⑪ dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis rincez les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
- 5) Séchez bien les pièces avec une serviette sèche et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.

ℹ **Remarque**

Si vous nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation, vous parviendrez la plupart du temps à un nettoyage présentant un degré d'hygiène suffisant du bol mélangeur ⑨ et du porte-lame ⑦ en procédant comme suit :

- Remplissez le bol mélangeur ⑨ d'env. 400 ml d'eau et ajoutez quelques gouttes d'un liquide vaisselle doux.
- Placez toujours d'abord le porte-lame ⑦ sur le bol mélangeur ⑨ et vissez bien les deux. Vissez ensuite le porte-lame ⑦ sur le bloc-moteur ④ (voir le chapitre 9. **Assemblage**).
- Actionnez plusieurs fois l'interrupteur ② de manière à ce que la lame ③ s'active dans l'eau.
- Rincez ensuite le bol mélangeur ⑨ et le porte-lame ⑦ à grande eau, de manière à éliminer les restes de liquide vaisselle.

12. Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

13. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (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 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 couvrir. 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) 494680_2504 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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 494680_2504.

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

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 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) 494680_2504 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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 494680_2504.

16. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 494680_2504

17. Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

18. Recettes

18.1. Mixeur plongeant

Soupe de potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 c. à s. d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (la variété d'Hokkaïdo est la plus adaptée, car la peau devient tendre lors de la cuisson et n'a pas besoin d'être épluchée)
- 250 - 300 ml de lait de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 c. à c. de sucre
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les couper en petits morceaux, l'ail également. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Commencer par faire revenir les oignons et le gingembre dans de l'huile chaude. Au bout de 2 minutes, ajouter l'ail et faire revenir le tout.
- 2) Nettoyer soigneusement le potiron à l'aide d'une brosse à légumes à l'eau chaude, puis couper en dés de 2 à 3 cm. (Si vous utilisez une autre variété que le potiron d'Hokkaïdo, il faudra en plus penser à l'éplucher). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et faire revenir le tout ensemble. Verser la moitié de la quantité de lait de coco et suffisamment de bouillon de légumes pour bien recouvrir le potiron. À couvercle fermé, faire cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Bien mixer le tout à l'aide du mixeur plongeant 6.

Ce faisant, ajouter suffisamment de lait de coco pour que la soupe ait la bonne consistance veloutée.

- 3) Assaisonnez la soupe de jus d'orange, de vin blanc, de sucre, de sel et de poivre afin qu'à côté de la note épicée, la soupe présente également une note acidulée et salée.

Pâte à tartiner sucrée aux fruits

Ingrédients

- 250 g de fraises ou d'autres fruits (frais ou surgelés)
- 125 g de sucre gélifiant (2:1)
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de pulpe de gousse de vanille

Préparation

- 1) Laver les fraises et les nettoyer, en veillant à les équeuter. Bien laisser égoutter sur le tamis afin de laisser s'écouler l'excédent d'eau et pour éviter que la pâte ne devienne trop liquide. Couper les grandes fraises en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Les parsemer d'un filet de jus de citron.
- 4) Si besoin, gratter la pulpe d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le sucre gélifiant et bien mixer pendant 45 à 60 secondes avec le mixeur plongeant ⑥. S'il devait rester de gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Faire cuire à température moyenne, laisser mijoter 2 à 3 minutes et bien mélanger tout au long de la cuisson.
- 7) Déguster aussitôt ou verser la pâte à tartiner aux fruits dans un bocal avec un couvercle à vis et refermer.

Mayonnaise

Ingrédients

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 1 œuf (jaune d'œuf et blanc d'œuf)
- 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

Préparation

- 1) Mettre l'œuf et le jus de citron dans le bol mixeur, tenir le mixeur plongeant ⑥ verticalement dans la masse et démarrer l'appareil. Utilisez pour cela l'interrupteur Turbo ③.
- 2) Ajouter l'huile sous la forme d'un filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) afin que l'huile se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Puis saler et poivrer selon votre goût.

18.2. Smoothiemaker

Smoothie vert – le classique

Ingrédients

- 1 pomme de taille moyenne
- 1/2 avocat
- env. 80g de pousses d'épinards
- 100 – 150 ml d'eau
- 2 c. à c. de miel

Préparation

- 1) Couper la moitié d'avocat, la pomme lavée et la banane en morceaux (env. 1 à 2 cm).
- 2) Bien laver les pousses d'épinards et les couper en morceaux.
- 3) Versez d'abord 100 ml d'eau dans le bol mélangeur ⑨, ajoutez ensuite les morceaux de pomme et d'avocat puis les pousses d'épinards.
- 4) Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance souhaitée.

Astuce : ajouter plus de miel, ou de sirop d'agave ou un filet de jus de citron. Vous pouvez également couper un morceau de gingembre en petits morceaux et l'ajouter. Vous donnez ainsi au smoothie une note sucrée, poivrée ou fraîche.

Smoothie fruité

Ingédients

- 1 tranche d'ananas (env. 2 cm d'épaisseur)
- 1 banane
- 1 poignée de framboises
(fraîches ou congelées)
- 100 à 150 ml de jus de raisins

Préparation

- 1) Couper l'ananas et la banane en morceaux (env. 1 à 2 cm).
- 2) Lavez les framboises ou faites décongeler les fruits congelés.
- 3) Commencez par verser 100 ml d'eau puis le reste des ingrédients dans le bol mélangeur 9.
- 4) Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance souhaitée.

Astuce : vous pouvez également préparer ce smoothie avec d'autres fruits. Essayez donc d'utiliser des mûres à la place des framboises ou bien remplacez l'ananas par une poire.

Inhoud

1. Inleiding	48
2. Gebruik in overeenstemming met de bestemming	48
3. Inhoud van het pakket	48
4. Apparaatbeschrijving	48
5. Technische gegevens	48
6. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	49
7. Veiligheidsvoorschriften	50
8. Gebruik	52
9. In elkaar zetten	53
9.1. Staafmixer in elkaar zetten	53
9.2. Smoothiemaker in elkaar zetten	53
10. Bediening	54
10.1. Staafmixer gebruiken	54
10.2. Smoothie bereiden	54
11. Reinigen	56
12. Opbergen	57
13. Afvoeren	57
14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	57
14.1. Service	58
14.2. Importeur	58
15. Recepten	59
15.1. Staafmixer	59
15.2. Smoothiemaker	60

1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

2. Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het pureren/mixen van levensmiddelen en het bereiden van smoothies. Het is uitsluitend bestemd voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden in huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

3. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Motorblok
 - Staafmixer
 - Smoothiemaker (meshouder met mes, mengbeker)
 - Deksel
 - Gebruiksaanwijzing
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
 - 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 - 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **1.1. Reinigen**.

i Opmerking

- Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **14.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

4. Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Snelheidsregelaar
- 2 Knop  (normale snelheid)
- 3 Turboknop (hoge snelheid)
- 4 Motorblok
- 5 Ontgrendelknoppen
- 6 Staafmixer

Afbeelding B (smoothiemaker):

- 7 Meshouder
- 8 Mes
- 9 Mengbeker (als to-go-beker voor smoothies bruikbaar)

Afbeelding C:

- 10 Deksel (met afsluitbare drinkopening en handgreep)
- 11 Afdichtingsring

5. Technische gegevens

Netspanning	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	≤ 0,2 W
Beschermingsklasse	II / 
KB-tijd	1 minuut

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Mengbeker 9	
Capaciteit	700 ml
Nuttig volume (tot aan de max-markering)	600 ml

6. Gebruikte waarschuwin- gen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning

	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: 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.
	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.



7. 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.
- Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een gekwalificeerd vakman repareren.
- Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Knik of plet het snoer niet en leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- 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 het apparaat niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
-  Dompel het motorblok van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- Koppel het apparaat los van het lichtnet,...
...als u het apparaat onbeheerd laat;
...als u het apparaat schoonmaakt;
...wanneer 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.

- De messen zijn uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Wees altijd voorzichtig als u de mengbeker leegmaakt! De messen zijn uiterst scherp.
- Het mes is uiterst scherp! Wees daarom voorzichtig bij het afnemen van de mengbeker.
- Er bestaat letselgevaar bij de omgang met de extreem scherpe messen.
- Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn uiterst scherp!
- Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld telkens wanneer er geen toezicht is en tijdens het monteren, demonteren of reinigen van het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

8. Gebruik

Met de staafmixer ⑥ kunt u dips, sauzen, soepen en babyvoeding bereiden of zacht fruit pureren. We raden aan om de staafmixer ⑥ max. 1 minuut achtereens te gebruiken en daarna te laten afkoelen.

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de staafmixer ⑥ niet voor het verwerken van harde levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!
- 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 smoothiemaker ⑦/⑧/⑨ kunt u smoothies bereiden. Een smoothie is een drank van hele vruchten. In smoothies worden hele vruchten, op de schil en kern of pit na, verwerkt. Zo ontstaat een lobbige drank. Aan de eigen smaak worden bij de bereiding vrijwel geen beperkingen gesteld: zo kunt u ook yoghurt, vergruisd ijs, kruiden of schepijs voor smoothies gebruiken.

We raden aan om de smoothiemaker ⑦/⑧/⑨ max. 1 minuut achtereens te gebruiken en daarna te laten afkoelen.

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Doe nooit harde ingrediënten zoals noten, steeltjes, grote korrels of pitten in het apparaat!
- Vul het apparaat nooit met hete ingrediënten!

De onderstaande tabel dient als richtlijn. Volg de aanbevolen 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.

Let erop dat de max-markering aan de mengbeker ⑨ bij het vullen niet wordt overschreden. Verwerk in het totaal 400 g ingrediënten voor de smoothie, want dit komt ongeveer met het maximale nuttige volume van 600 ml overeen. Het soort gebruikte levensmiddelen en vloeistoffen beïnvloedt de vulhoogte in de mengbeker ⑨.

MIX- OPZETSTUK	INGREDIËNTEN	AANBEVOLEN HOEEVEELHEID	SNELHEID	TIJD
	Fruit, groente	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30 – 60 sec.
	Babyvoeding, soepen, sauzen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 sec.
	Shakes, zuiveldranken	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 sec.
	Fruitsmoothie met yoghurt	400 g	Turbo	60 sec.
	Groene groentesmoothie met spinazie	400 g	Turbo	60 sec.

¹ Stel de snelheid in op basis van de gewenste consistentie.

9. In elkaar zetten

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Steek de stekker pas na het in elkaar zetten in het stopcontact.

① Opmerking

- Reinig voor het eerste gebruik eerst alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk **11. Reinigen**.

9.1. Staafmixer in elkaar zetten

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- 1) Zet de staafmixer **6** zo op het motorblok **4**, dat de pijl ▲ op het motorblok **4** naar de pijl ▼ op de staafmixer **6** wijst en de staafmixer **6** vastklikt.

9.2. Smoothiemaker in elkaar zetten

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Schroef de meshouder **7** met het mes **8** nooit zonder mengbeker **9** op het motorblok **4**. Zet altijd eerst de mengbeker **9** op de meshouder **7**!

- 1) Zet de meshouder **7** zo op de mengbeker **9** dat het mes **8** in de mengbeker **9** valt. Schroef de meshouder **7** vast op de mengbeker **9**.

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Pak voor het draaien van de meshouder **7** alleen de meshouder **7** zelf vast, draai niet aan de mengbeker **9**! Anders komt de mengbeker **9** los en lopen de ingrediënten eruit!
- 2) Plaats nu de meshouder **7** (samen met de opgeschroefde mengbeker **9**!) op het motorblok **4**. Zet daarvoor de meshouder **7** zo op het motorblok **4**, dat de pijl ▲ op het motorblok **4** naar de pijl ▼ op de meshouder **7** wijst en de meshouder **7** vastklikt.

10. Bediening

10.1. Staafmixer gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

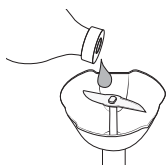
Als u de staafmixer ⑥ op het motorblok ④ gezet hebt (zie het hoofdstuk 9. *In elkaar zetten*), gaat u als volgt te werk:

1) Steek de stekker in het stopcontact.

❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- De klok onderaan aan de staafmixer ⑥ moet volledig met levensmiddelen bedekt zijn, voordat het apparaat wordt in- of uitgeschakeld. Anders kan de inhoud uit de mengbeker spatten! Steek de staafmixer ⑥ altijd eerst in de te verwerken levensmiddelen voordat u het apparaat inschakelt!
- 2) Houd de knop | ② ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken. Draai de snelheidsregelaar ① naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar ① naar "Min" om de snelheid te reduceren.
- 3) Houd de turboknop ③ ingedrukt om de levensmiddelen met hoge snelheid te verwerken. Als u op de turboknop ③ drukt, wordt onmiddellijk overgeschakeld naar de maximale snelheid.
- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar | ②/③ los.
- 5) Trek de staafmixer ⑥ uit de levensmiddelen als u de knop | ②/③ hebt losgelaten en het mes stilstaat.

❗ Opmerking



Hoort u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, smeet de aandrijfas van de staafmixer ⑥ dan met enkele druppels neutrale bakolie.

10.2. Smoothie bereiden

Ingrediënten klaarmaken

- Verwijder schillen, zoals sinaasappelschillen of de schil van kiwi's, van de vruchten.
- Verwijder grote kernen en pitten, zoals bij perziken, uit de vruchten.
- Snijd het fruit in kleine stukjes (ca. 1-2 cm).
- Snijd kruiden of sla in kleine stukjes.

❗ Opmerking

- Als u de ingrediënten tot vlak voor het bereiden in de koelkast bewaart, is de bereide smoothie meteen koud.

Mengbeker vullen

❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Doe nooit meer ingrediënten in de mengbeker ⑨ dan tot aan de MAX-markering! Het apparaat kan de ingrediënten anders niet meer goed mengen!

❗ Opmerking

- Voor optimale resultaten adviseren wij om minstens 100 ml vloeistof in de mengbeker ⑨ te doen wanneer u een smoothie maakt.

1) Maak de ingrediënten klaar.

2) Doe de ingrediënten in de mengbeker ⑨. Voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe en daarna de vastere, zoals vruchten of vergruisd ijs en tot slot lichte ingrediënten zoals sla.

❗ Opmerking

- Maal met dit apparaat geen ijsklontjes! Voor dit apparaat mag alleen reeds vergruisd ijs worden gebruikt.

Apparaat gebruiken

Als u de mengbeker 9 gevuld hebt en de smoothiemaker 7/8/9 op het motorblok 4 gezet hebt (zie het hoofdstuk 9. In elkaar zetten), gaat u als volgt te werk:

! Opmerking

- Schakel het apparaat pas in wanneer de meshouder 7 met het mes 8, de mengbeker 9 en het motorblok 4 op juiste manier in elkaar zijn gezet.

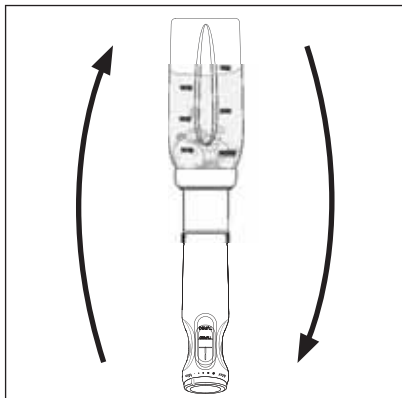
! LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Pak voor het draaien van de meshouder 7 alleen de meshouder 7 zelf vast. Draai niet aan de mengbeker 9 als u het apparaat bedient! Anders komt de mengbeker 9 los en lopen de ingrediënten eruit!

! Opmerking

- Als u een smoothie wilt bereiden, draait u het in elkaar gezette apparaat om zodat de mengbeker 9 zich boven bevindt. Op die manier zorgt u ervoor dat het mes 8 door de ingrediënten draait en dat het mes 8 niet door de lucht draait!

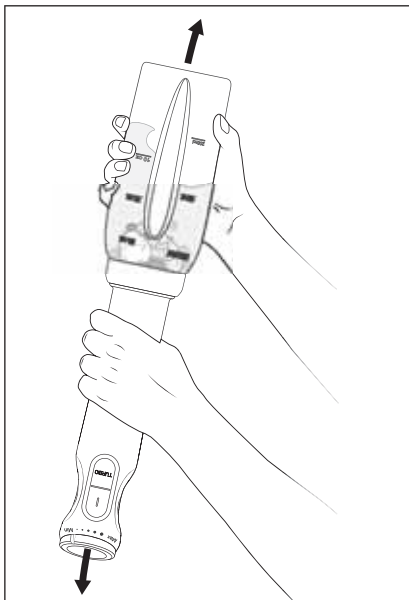
- 1) Steek de stekker in het stopcontact nadat u de mengbeker 9 hebt gevuld en het apparaat in elkaar hebt gezet.
- 2) Draai het apparaat zo dat het motorblok 4 met de snelheidsregelaar 1 zich onder bevindt en de mengbeker 9 boven. Plaats het motorblok 4 op een stabiele ondergrond.



- 3) Fixeer de mengbeker 9 met één hand.
- 4) Houd de knop 2 ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid tot een smoothie te verwerken. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Min" om de snelheid te reduceren.
- 5) Houd de turboknop 3 ingedrukt om de levensmiddelen met hoge snelheid te verwerken. Als u op de turboknop 3 drukt, wordt onmiddellijk overgeschakeld naar de maximale snelheid.

! Opmerking

- Voor optimale resultaten adviseren wij om altijd minstens 100 ml vloeistof in de mengbeker 9 te doen. Als u minder vloeistof gebruikt, of een minder dun vloeibare vloeistof, bijvoorbeeld yoghurt, kan het gebeuren dat stukjes van vruchten vast komen te zitten. Til in dat geval het apparaat op en schud het een aantal keren op en neer, zodat de stukjes vruchten loskomen en weer door het mes 8 worden vormalen. Houd daarbij de meshouder 7 met de mengbeker 9 en het motorblok 4 vast, zodat ze niet kunnen losraken.



- 6) Als de smoothie de gewenste consistentie heeft gekregen, laat u de ingedrukte knop **2/3** los.

! LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat nooit langer dan 1 minuut achtereen! Het apparaat raakt anders oververhit! Laat het apparaat na 1 minuut in bedrijf eerst afkoelen.
- 7) Als de smoothie klaar is, draait u het apparaat zo dat de mengbeker **9** zich onder bevindt en het motorblok **4** boven.
- 8) Haal de stekker uit het stopcontact.

! LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Pak voor het draaien van de meshouder **7** alleen de meshouder **7** zelf vast. Draai niet aan de mengbeker **9** als u het apparaat bedient! Anders komt de mengbeker **9** los en lopen de ingrediënten eruit!
- 9) Haal de meshouder **7** samen met de mengbeker **9** van het motorblok **4** af. Druk daarvoor de ontgrendelknoppen **5** gelijktijdig in en til het motorblok van de meshouder **7** af.
- 10) Schroef de meshouder **7** van de mengbeker **9**.
- 11) Schroef het deksel **10** op de mengbeker **9**. Via de afsluitbare drinkopening in het deksel **10** kunt u de smoothie direct drinken.

11. Reinigen

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  U mag het motorblok **4** in geen geval in water onderdompelen of onder stromend water houden om het te reinigen.

i Opmerking

-  De mengbeker **9** kan in de vaatwasser worden gereinigd. Leg in dat geval de mengbeker **9** indien mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de onderdelen niet beklemd raken.

! LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

i Opmerking

- U kunt het apparaat het beste meteen na gebruik reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd!

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Reinig het motorblok **4** met een vochtige doek.

Let op dat er geen water in de openingen van het motorblok **4** binnendringt. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Neem afwasmiddelresten met een vochtige doek af.

- 3) Trek de afdichtingsring **11** van het deksel **10**. Gebruik zo nodig een stomp, smal voorwerp als hulpmiddel.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- 4) Reinig de staafmixer **6**, de meshouder **7**, de mengbeker **9**, het deksel **10** en de afdichtingsring **11** grondig in zeepsop en verwijder daarna alle afwasmiddelresten met schoon water.

- 5) Droog alles goed af met een theedoek en vergewis u ervan dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

i Opmerking

Wanneer u het apparaat direct na gebruik reinigt, bereikt u een in de meeste gevallen voldoende hygiënische reiniging van de mengbeker **9** en de meshouder **7** als u als volgt te werk gaat:

- Vul de mengbeker **9** met ca. 400 ml water en voeg een paar druppels mild afwasmiddel toe.
- Zet de meshouder **7** op de mengbeker **9** en schroef beide vast. Schroef vervolgens de meshouder **7** op het motorblok **4** (zie het hoofdstuk **9. In elkaar zetten**).

- Druk enkele keren op de knop | ②, zodat het mes ⑧ het water in beweging brengt.
- Spoel de mengbeker ⑨ en de meshouder ⑦ daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

12. Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

13. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meege-

geven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

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

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

14. 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 kwaliteitssnormen 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 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) 494680_2504 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 (linksonder) 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 kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 494680_2504 de gebruiksaanwijzing openen.

14.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 494680_2504

14.2. 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

15. Recepten

15.1. Staafmixer

Pompoensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 teentjes knoflook
- 10-20 gr verse gember
- 3 el raapzaadolie
- 400 gr pompoenvlees
(idealiter Hokkaido-pompoen, omdat de schil ervan tijdens het koken zacht wordt en de pompoen dus niet hoeft te worden geschild)
- 250-300 ml kokosmelk
- 250-500 ml groentebouillon
- Sap van een ½ sinaasappel
- Een scheut droge witte wijn
- 1 tl suiker
- Zout, peper

Bereiding

- 1) Pel de uien en de knoflook en snijd ze in kleine stukken. Schil de gember en snijd hem in fijne blokjes. Bak de ui en gember lichtbruin in hete olie. Voeg na 2 minuten de knoflook toe en laat hem meestoven.
- 2) Maak de pompoen met een groenteborstel grondig schoon onder warm water en snij hem in blokjes van 2 – 3 cm. (Als u geen Hokkaido-pompoen maar een andere soort gebruikt, schil deze dan eerst.) Voeg de blokjes pompoen toe aan de uien en gember en laat ze meestoven. Voeg de helft van de kokosmelk toe en ook zo veel bouillon tot de pompoen goed bedekt is. Laat de pompoen ongeveer 20 – 25 minuten met gesloten deksel koken tot hij zacht is. Mix alles met de staafmixer 6 tot een gladde massa. Voeg kokosmelk toe totdat de soep de juiste, zachtromige consistentie heeft.

- 3) Breng de soep met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper op smaak, zodat de soep naast de scherpe smaak ook een zoete en evenwichtige zuurzoute smaak heeft.

Zoet vruchtenbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 125 g geleisuiker 2:1
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespunt zaadjes van een vanillestokje

Bereiding

- 1) Was de aardbeien en verwijder de groene kroontjes. Laat ze in een zeef goed drogen, zodat het overtollige water weg kan lopen en het vruchtenbeleg niet te vloeibaar wordt. Snijd grotere aardbeien klein.
- 2) Weeg 250 gr aardbeien af en doe ze in een gepaste mengbeker.
- 3) Voeg een scheut citroensap toe.
- 4) Voeg indien gewenst de zaden van het vanillestokje toe.
- 5) Voeg de geleisuiker toe en meng de ingrediënten ongeveer 45-60 seconden met behulp van de staafmixer 6. Zijn er nog steeds grotere stukken aanwezig, laat alles dan 2 minuten rusten en pureer daarna opnieuw 60 seconden.
- 6) Breng het al roerend bij een matige temperatuur aan de kook en laat het 2-3 minuten zachtjes koken terwijl u blijft roeren.
- 7) Het vruchtenbeleg is nu klaar voor gebruik, of u kunt het in een glas met schroefdeksel gieten en afsluiten.

Mayonaise

Ingrediënten

- 200 ml neutrale plantaardige olie, bijv. raapzaadolie
- 1 ei (eigeel en eiwit)
- 10 gr zachte azijn of citroensap
- Zout en peper naar wens

Bereiding

- 1) Doe het ei en het citroensap in de mengbeker, zet de staafmixer ⑥ rechtop in de massa en schakel het apparaat in. Gebruik de turboknop ③.
- 2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen 1 minuut), zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Breng op smaak met zout en peper.

15.2. Smoothiemaker

Groene smoothie - de klassieker

Ingrediënten

- 1 middelgrote appel
- 1/2 avocado
- ong. 80 g babyspinazie
- 100-150 ml water
- 2 tl honing

Bereiding

- 1) Snij de halve avocado, de gewassen appel en de banaan in stukken (ong. 1-2 cm).
- 2) Was de babyspinazie grondig en snij haar in stukken.
- 3) Doe eerst de 100 ml water in de mengbeker ⑨, daarna de stukken appel en avocado en tot slot de babyspinazie.
- 4) Meng de ingrediënten tot de smoothie de gewenste consistentie heeft gekregen.

Tip: voeg naar smaak meer honing of agavesiroop, of desgewenst een scheut citroensap toe. U kunt ook een stuk gember in kleine stukjes snijden en meemixen. Zo geeft u de smoothie een zoete, peperige of frisse noot.

Vruchtensmoothie

Ingrediënten

- 1 schijf ananas (ong. 2 cm dik)
- 1 banaan
- 1 handvol frambozen (vers of uit de diepvries)
- 100-150 ml druivensap

Bereiding

- 1) Snij de ananas en de banaan in stukken (ong. 1-2 cm).
- 2) Was de frambozen en maak ze schoon, resp. laat de ingevroren frambozen ontdooien.
- 3) Doe eerst de 100 ml water in de mengbeker ⑨ en voeg dan de andere ingrediënten toe.
- 4) Meng de ingrediënten tot de smoothie de gewenste consistentie heeft gekregen.

Tip: U kun ook smoothies bereiden met andere vruchten: probeer in plaats van frambozen eens bramen, of vervang de ananas door een peer.

Indice

1. Introduzione	62
2. Uso conforme	62
3. Volume della fornitura	62
4. Descrizione dell'apparecchio	62
5. Dati tecnici	62
6. Avvertenze e simboli utilizzati	63
7. Avvertenze di sicurezza	64
8. Impiego	66
9. Assemblaggio	67
9.1. Assemblaggio del frullatore a immersione	67
9.2. Assemblaggio dello smoothiemaker	67
10. Uso	68
10.1. Uso del frullatore a immersione	68
10.2. Preparazione di smoothie	68
11. Pulizia	70
12. Conservazione	71
13. Smaltimento	71
14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	71
14.1. Assistenza	72
14.2. Importatore	72
15. Ricette	73
15.1. Frullatore a immersione	73
15.2. Smoothiemaker	74

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi consegnare anche tutta la relativa documentazione.

2. Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a passare/frullare alimenti e a preparare smoothie. Esso è destinato esclusivamente a preparare alimenti in piccole quantità e all'uso in casa. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

3. Volume della fornitura

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Blocco motore
 - Frullatore a immersione
 - Smoothiemaker (portalama con lama, bicchiere del frullatore)
 - Coperchio
 - Manuale di istruzioni
- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
 - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
 - 3) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo **11. Pulizia**.

Nota

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente e da trasporto rivolgersi al servizio assistenza (vedi capitolo **14.1. Assistenza**).

4. Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Regolatore di velocità
- 2 Interruttore  (velocità normale)
- 3 Interruttore turbo (alta velocità)
- 4 Blocco motore
- 5 Tasti di sblocco
- 6 Frullatore a immersione

Figura B (smoothiemaker):

- 7 Portalama
- 8 Lama
- 9 Bicchiere del frullatore (utilizzabile come bicchiere portatile per frullati)

Figura C:

- 10 Coperchio (con apertura per bere chiudibile e maniglia da trasporto)
- 11 Anello di guarnizione

5. Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Potenza nominale	600 W
Assorbimento di potenza da spento	≤0,2 W
Classe di protezione	II / 
Ciclo di funzionamento breve	1 minuto

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

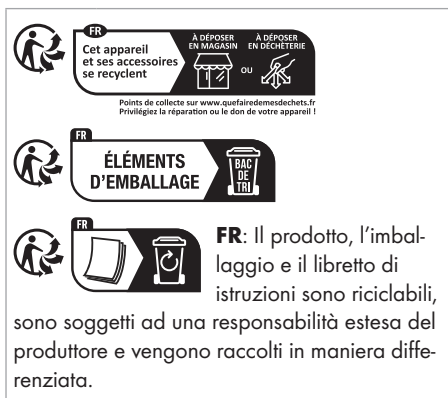
Bicchiere del frullatore 	
Capienza	700 ml
Volume utile (fino al segno MAX)	600 ml

6. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato.

	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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.
  ES/PT	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone. L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.



7. Avvertenze di sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE!

- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente 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.
- Staccare 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 venga calpestato o costituisca intralcio.
- 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 pericoli associati.

- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Non aprire l'alloggiamento del blocco motore dell'apparecchio. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
-  Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio 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.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- Come norma generale scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica nei seguenti casi:
 - 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.
- Le lame sono estremamente affilate! Agire sempre con cautela.
- Procedere sempre con cautela quando si svuota il bicchiere del frullatore. Le lame sono estremamente affilate.
- La lama è estremamente tagliente! Procedere con cautela quando si rimuove il bicchiere del frullatore.
- 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.

❗ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

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

8. Impiego

Con il frullatore a immersione **6** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e pappe per neonati e si può frullare frutta. Si consiglia di azionare il frullatore a immersione **6** al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare.

❗ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Non usare il frullatore a immersione **6** per lavorare alimenti solidi. Ciò provocherebbe danni irreparabili all'apparecchio!
- Per passare verdure dure come carote, aggiungere un poco di acqua o cuocere prima le verdure per ammorbidirle.

Con lo smoothiemaker **7/8/9** si possono preparare smoothie. Uno smoothie è una cosiddetta "bibita a base di sola frutta". Negli smoothie vengono lavorati frutti interi, ad esclusione della buccia e dei semi. Si ottiene così una consistenza cremosa. Non vi sono limiti al gusto nella preparazione di questa bibita; per gli smoothie è possibile infatti usare anche yogurt, ghiaccio tritato, spezie o gelato alla crema. Si consiglia di azionare il smoothiemaker **7/8/9** al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare.

❗ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Non versare mai ingredienti duri come noci, gambi, grani grossi o noccioli nell'apparecchio!
- Non versare mai ingredienti bollenti nell'apparecchio!

La tabella che segue funge da orientamento.

Orientarsi in base ai tempi di lavorazione 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.

Durante il riempimento prestare attenzione a non superare il segno MAX del bicchiere del frullatore **9**. Lavorare complessivamente 400 g di ingredienti per uno smoothie, che corrispondono all'incirca al volume utile massimo di 600 ml. La tipologia di alimenti e liquidi utilizzati incide sul livello di riempimento del bicchiere del frullatore **9**.

INSERTO MIXER	INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
	Frutta, verdura	100-200 g	min - max ¹	circa 30-60 sec.
	Alimenti per bambini, minestre, salse	100-400 ml	min - max ¹	circa 60 sec.
	Frappé, bevande a base di latte	100-1000 ml	min - max ¹	circa 60 sec.
	Smoothie alla frutta con yogurt	400 g	Turbo	60 sec.
	Smoothie verde con spinaci	400 g	Turbo	60 sec.

¹ Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

9. Assemblaggio

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio.

❗ Nota

- Prima della prima messa in funzione, pulire tutti i pezzi come descritto nel capitolo **11. Pulizia.**

9.1. Assemblaggio del frullatore a immersione

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.

- 1) Collocare l'asta frullatrice **6** sul blocco motore **4**, in modo che la freccia ▲ del blocco motore **4** sia rivolta verso il simbolo ▼ dell'asta frullatrice **6** e che la stessa **6** si innesti.

9.2. Assemblaggio dello smoothiemaker

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non avvitare mai il portalama **7** con lama **8** al blocco motore **4** senza bicchiere del frullatore **9**. Per prima cosa collocare sempre il bicchiere del frullatore **9** sul portalama **7**!

- 1) Applicare il portalama **7** al bicchiere del frullatore **9**, in modo che la lama **8** sporga dal bicchiere del frullatore **9**. Avvitare saldamente il portalama **7** al bicchiere del frullatore **9**.

❗ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Per ruotare il portalama **7** afferrare solo il portalama **7**, non ruotare dal bicchiere del frullatore **9**! Altrimenti il bicchiere del frullatore **9** si stacca e gli ingredienti fuoriescono!
- 2) A questo punto collegare il portalama **7** (insieme al bicchiere del frullatore **9** avvitato!) al blocco motore **4**. A tal scopo, collocare il portalama **7** sul blocco motore **4**, in modo che la freccia ▲ del blocco motore **4** sia rivolta verso il simbolo ▼ del portalama **7** e che lo stesso **7** si innesti saldamente.

10. Uso

10.1. Uso del frullatore a immersione

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Gli alimenti non devono essere troppo caldi! Gli schizzi possono causare ustioni.

Dopo aver montato il frullatore a immersione **6** sul blocco motore **4** (vedere capitolo **9. Assemblaggio**), procedere come segue:

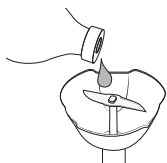
- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.

ⓘ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Prima di accendere o spegnere l'apparecchio assicurarsi che la base del frullatore a immersione **6** sia completamente coperta di alimenti da frullare. Altrimenti il contenuto può schizzare fuori dal bicchiere del frullatore. Prima di avviare l'apparecchio sostenere il frullatore a immersione **6** nell'alimento da lavorare.

- 2) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore **1/2**. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".
- 3) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore turbo **3**. Premendo l'interruttore turbo **3** si ottiene subito la massima velocità di lavorazione.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore **1/2/3** che è stato tenuto premuto.
- 5) Dopo aver rilasciato l'interruttore **1/2/3** estrarre il frullatore a immersione **6** dall'alimento da frullato.

ⓘ Nota



Se durante il funzionamento si dovessero verificare rumori insoliti, come stridio o simili, applicare un poco di olio alimentare neutro all'albero motore del frullatore a immersione **6**.

10.2. Preparazione di smoothie

Preparazione degli ingredienti

- Rimuovere dal frutto la buccia, come la buccia di arancia o del kiwi.
- Rimuovere i semi e i noccioli grossi, come nel caso delle pesche.
- Tagliare la frutta a pezzetti (circa 1 - 2 cm).
- Tagliare le erbe aromatiche o le insalate a pezzetti.

ⓘ Nota

- Se si conservano gli ingredienti in frigorifero fino alla preparazione, lo smoothie appena preparato sarà subito freddo.

Riempimento del bicchiere del frullatore

ⓘ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non versare mai ingredienti in una quantità superiore a quanto indicato dal segno MAX nel bicchiere del frullatore **9**! L'apparecchio in tal caso non riesce più a miscelare correttamente gli ingredienti!

ⓘ Nota

- Per risultati ottimali si consiglia di versare sempre almeno 100 ml di liquido nel bicchiere del frullatore **9** quando si prepara uno smoothie.

- 1) Preparare gli ingredienti.
- 2) Versare gli ingredienti nel bicchiere del frullatore **9**. Iniziare sempre con gli ingredienti liquidi, poi continuare con quelli più solidi, come frutta o ghiaccio tritato. Infine aggiungere gli alimenti leggeri, come la lattuga.

ⓘ Nota

- Non usare questo apparecchio per tritare cubetti di ghiaccio! In linea di principio con questo apparecchio si può utilizzare solo ghiaccio già tritato.

Uso dell'apparecchio

Dopo aver riempito il bicchiere del frullatore ⑨ e aver montato lo smoothiemaker ⑦/⑧/⑨ sul blocco motore ④ (vedere capitolo 9. **Assemblaggio**), procedere come segue:

① Nota

- Avviare l'apparecchio solo se il portalama ⑦ è correttamente assemblato con lama ⑧, bicchiere del frullatore ⑨ e blocco motore ④.

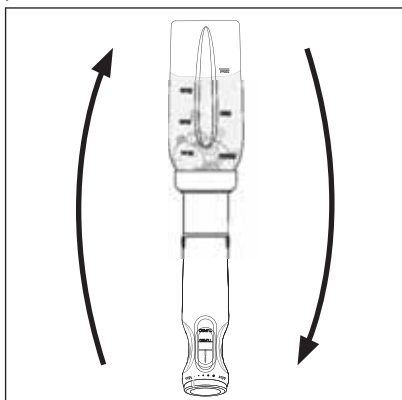
① ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Per ruotare il portalama ⑦ afferrare solo il portalama ⑦. Non ruotare il bicchiere del frullatore ⑨ mentre si usa l'apparecchio! Altrimenti il bicchiere del frullatore ⑨ si stacca e gli ingredienti fuoriescono!

① Nota

- Se si desidera preparare uno smoothie, girare l'apparecchio assemblato in modo che il bicchiere del frullatore ⑨ sia rivolto verso l'alto. In questo modo ci si assicura che la lama ⑧ giunga agli ingredienti senza girare la lama ⑧ a vuoto.

- 1) Dopo aver riempito il bicchiere del frullatore ⑨ e aver assemblato l'apparecchio, inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Ruotare l'apparecchio in modo che il blocco motore ④ con il regolatore di velocità ① sia rivolto verso il basso e che il bicchiere del frullatore ⑨ sia girato verso l'alto. Posizionare il blocco motore ④ su una superficie stabile.



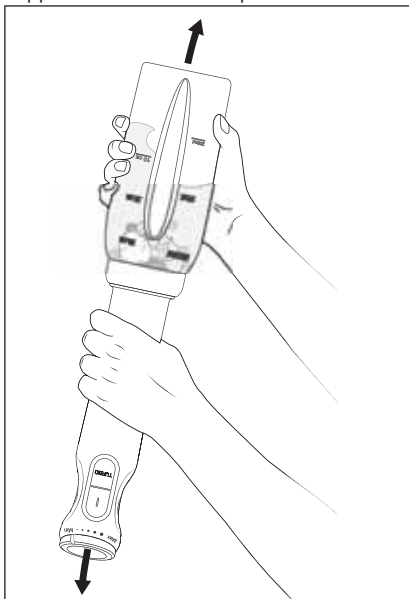
- 3) Tenere fermo il bicchiere del frullatore ⑨ con una mano.

- 4) Mantenere premuto l'interruttore ② per lavorare gli alimenti a velocità normale per preparare uno smoothie. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità ① in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità ① in direzione "Min".

- 5) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore turbo ③. Premendo l'interruttore turbo ③ si ottiene subito la massima velocità di lavorazione.

① Nota

- Per un risultato ottimale si consiglia in generale di versare almeno 100 ml di liquido nel bicchiere del frullatore ⑨. Versando una quantità minore di liquido oppure se si utilizza un liquido più denso, come ad esempio yogurt, i pezzi di frutta potrebbero restare incastrati. In tale eventualità, sollevare l'apparecchio e scuoterlo più volte su e giù in modo che i pezzi di frutta possano liberarsi ed essere catturati dalla lama ⑧. Tenere fermi il portalama ⑦ con il bicchiere del frullatore ⑨ e il blocco motore ④ per evitare che l'apparecchio assemblato possa staccarsi.



6) Quando lo smoothie ha raggiunto la consistenza desiderata basta rilasciare l'interruttore **2/3** che è stato tenuto premuto.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

► Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta! L'apparecchio si surriscalda! Dopo 1 minuto di funzionamento lasciare prima raffreddare l'apparecchio.

7) Quando lo smoothie è pronto girare di nuovo l'apparecchio in modo che il bicchiere del frullatore **9** sia rivolto verso il basso e che il blocco motore **4** sia rivolto verso l'alto.

8) Staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

► Per ruotare il portalama **7** afferrare solo il portalama **7**. Non ruotare il bicchiere del frullatore **9** mentre si usa l'apparecchio! Altrimenti il bicchiere del frullatore **9** si stacca e gli ingredienti fuoriescono!

9) Togliere il portalama **7** con il bicchiere del frullatore **9** dal blocco motore **4**. A tal scopo schiacciare i tasti di sblocco **5** contemporaneamente e sollevare il blocco motore dal portalama **7**.

10) Svitare il portalama **7** dal bicchiere del frullatore **9**.

11) Avvitare il coperchio **10** sul bicchiere del frullatore **9**. Attraverso l'apertura per bere chiudibile presente sul coperchio **10** è possibile bere direttamente lo smoothie.

11. Pulizia

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

► Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

►  Per la pulizia è assolutamente proibito immergere in acqua il blocco motore **4** o tenerlo sotto l'acqua corrente.

i Nota



Il bicchiere del frullatore **9** si può lavare anche in lavastoviglie. Se possibile collocare il bicchiere del frullatore **9** nel cestello superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che nessun pezzo resti incastrato.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!



► Non usare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono corrodere irrimediabilmente la superficie!

i Nota



► Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere più facilmente i residui di alimenti.

1) Staccare la spina dalla presa di corrente.

2) Pulire il blocco motore **4** con un panno umido.

Verificare che non penetri acqua nelle aperture del blocco motore **4**. In caso di sporco ostinato versare un poco di detersivo delicato sul panno. Pulire i residui di detersivo con un panno umido.

3) Estrarre l'anello di guarnizione **11** dal coperchio **10**. All'occorrenza utilizzare un oggetto sottile non appuntito.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!



► La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.

4) Pulire accuratamente con acqua e detersivo il frullatore a immersione **6**, il portalama **7**, il bicchiere del frullatore **9**, il coperchio **10** e l'anello di guarnizione **11**, poi eliminare i resti di detersivo con acqua pulita.

5) Asciugare tutto accuratamente con un panno asciutto e badare che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.

i Nota

Se si pulisce l'apparecchio subito dopo l'uso, in genere si ottiene una sufficiente pulizia igienica del bicchiere del frullatore ⑨ e del portalama ⑦ con la seguente alternativa:

- Riempire il bicchiere del frullatore ⑨ con circa 400 ml di acqua e versarvi qualche goccia di detersivo delicato.
- Collocare il portalama ⑦ sul bicchiere del frullatore ⑨ e avvitare entrambi i pezzi saldamente. Poi avvitare il portalama ⑦ al blocco motore ④ (vedere il capitolo **9. Assemblaggio**).
- Azionare alcune volte l'interruttore | ② in modo che la lama ⑧ solchi l'acqua.
- Lavare quindi il bicchiere del frullatore ⑨ e il portalama ⑦ con abbondante acqua corrente, al fine di eliminare tutti i resti di detergente.

12. Conservazione

Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

13. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

14. 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, 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) 494680_2504 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 **telefonticamente** 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 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) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 494680_2504 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

14.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 494680_2504

14.2. 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.kompernass.com

15. Ricette

15.1. Frullatore a immersione

Crema di zucca

4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 10 - 20 g di zenzero fresco
- 3 bicchieri di olio di colza
- 400 g di polpa di zucca (la più indicata è la zucca Hokkaido, poiché la buccia si ammorbidisce durante la cottura e non deve essere pelata)
- 250 - 300 ml di latte di cocco
- 250 - 500 ml di brodo di verdure
- Succo di ½ arancia
- Un poco di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e l'aglio e tagliarli in piccoli pezzi. Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a dadini. Rosolare prima le cipolle e lo zenzero in olio caldo. Dopo 2 minuti aggiungere e rosolare anche l'aglio.
- 2) Pulire bene la zucca con una spazzola per verdure in acqua calda, quindi tagliare in dadi grandi 2 - 3 cm (se si utilizza una zucca diversa dalla zucca Hokkaido è necessario anche pelarla). Aggiungere i dadi di zucca alle cipolle e allo zenzero e rosolare. Aggiungere metà quantità di latte di cocco e brodo vegetale in modo da coprire bene la zucca. Lessare per 20 - 25 minuti a coperchio chiuso. Mescolare bene il tutto con il frullatore a immersione **6**. Aggiungere latte di cocco finché la crema non ha la giusta consistenza cremosa.
- 3) Insaporire la crema con succo d'arancia, vino bianco, zucchero, sale e pepe, in modo che la crema abbia una nota dolce e un'equilibrata nota agrodolce, oltre a quella piccante.

Composte dolci di frutta

Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta (fresche o surgelate)
- 125 g di zucchero gelificante 2:1
- 1 schizzo di succo di limone
- 1 punta di coltello di baccello di vaniglia

Preparazione

- 1) Lavare e pulire le fragole, quindi rimuovere il peduncolo verde. Lasciare asciugare bene su un setaccio affinché l'acqua in eccesso possa defluire e il preparato non sia troppo liquido. Tagliare piccole le fragole più grandi.
- 2) Pesare 250 g di fragole e inserire in un bicchiere misuratore adeguato.
- 3) Aggiungere un pizzico di succo di limone.
- 4) Se necessario grattugiare e aggiungere un poco' di baccello di vaniglia.
- 5) Aggiungere lo zucchero gelificante e mescolare accuratamente con il frullatore a immersione **6** per 45 - 60 secondi. Se sono ancora presenti pezzi grandi lasciar riposare il tutto per 2 minuti e passare ulteriormente per 60 secondi.
- 6) Portare a bollire a temperatura media poi lasciare sobbollire per 2-3 minuti mescolando bene durante l'intera operazione.
- 7) Servire al momento o versare il preparato di frutta in un bicchiere con un coperchio avvitabile e richiudere.

Maionese

Ingredienti

- 200 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 10 g di aceto mite o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1) Aggiungere uova e succo di limone al bicchiere del frullatore, sostenere il frullatore a immersione ❹ verticalmente nell'impasto e avviare l'apparecchio. Utilizzare l'interruttore turbo ❸.
- 2) Aggiungere l'olio in un filo sottile e uniforme (terminando entro circa 1 minuto) in modo che l'olio si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Infine aggiungere sale e pepe quanto basta.

15.2. Smoothiemaker

Smoothie verde - il classico

Ingredienti

- 1 mela di grandezza media
- 1/2 avocado
- Circa 80 g di baby spinaci
- 100 - 150 ml di acqua
- 2 cc di miele

Preparazione

- 1) Tagliare il mezzo avocado, la mela lavata e la banana a pezzi (circa 1-2 cm).
- 2) Lavare accuratamente i baby spinaci e tagliarli a pezzetti.
- 3) Versare nel bicchiere del frullatore ❹ prima i 100 ml di acqua poi i pezzi di mela e avocado e infine i baby spinaci.
- 4) Frullare gli ingredienti finché lo smoothie non raggiunge la consistenza desiderata.

Suggerimento: secondo i gusti, aggiungere più miele o in alternativa sciroppo d'agave o uno schizzo di succo di limone. Si può anche aggiungere un pezzo di zenzero tritato. Così si conferisce allo smoothie una nota dolce, pepata o fresca.

Smoothie alla frutta

Ingredienti

- 1 fetta di ananas (spessa circa 2 cm)
- 1 banana
- 1 pugno di lamponi (freschi o congelati)
- 100 - 150 ml di succo d'uva

Preparazione

- 1) Tagliare a pezzi (circa 1-2 cm) l'ananas e la banana.
- 2) lavare i lamponi e pulirli o fare scongelare un poco i frutti congelati.
- 3) Versare nel bicchiere del frullatore ❹ prima i 100 ml di acqua e poi gli altri ingredienti.
- 4) Frullare gli ingredienti finché lo smoothie non raggiunge la consistenza desiderata.

Suggerimento: si può preparare questo smoothie anche con altra frutta. Al posto dei lamponi si può provare con more, oppure si può sostituire l'ananas con una pera.

Índice

1. Introducción	76
2. Uso previsto	76
3. Volumen de suministro	76
4. Descripción del aparato	76
5. Características técnicas	76
6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	77
7. Indicaciones de seguridad	78
8. Utilización	80
9. Montaje	81
9.1. Montaje de la batidora de mano	81
9.2. Montaje de la batidora de smoothies	81
10. Manejo	81
10.1. Uso de la batidora de mano	81
10.2. Preparación de smoothies	82
11. Limpieza	84
12. Almacenamiento	84
13. Desecho	85
14. Garantía de Kompernass Handels GmbH	85
14.1. Asistencia técnica	86
14.2. Importador	86
15. Recetas	87
15.1. Batidora de mano	87
15.2. Batidora de smoothies	88

1. Introducción

Felicidades por la compra de su nuevo aparato. 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.

2. Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la trituración/ mezcla de alimentos y la preparación de smoothies. Este aparato está previsto exclusivamente para el procesamiento de alimentos en pequeñas cantidades y para su uso doméstico privado y no es apto para su uso industrial/ comercial.

3. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Bloque motor
 - Brazo batidor
 - Batidora de smoothies (portacuchillas con cuchillas, vaso de mezcla)
 - Tapa
 - 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 11. 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 14.1. Asistencia técnica).

4. Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Regulador de velocidad
- 2 Botón (velocidad normal)
- 3 Botón Turbo (velocidad rápida)
- 4 Bloque motor
- 5 Botones de desencastre
- 6 Brazo batidor

Figura B (batidora de smoothies):

- 7 Portacuchillas
- 8 Cuchilla
- 9 Vaso de mezcla (puede utilizarse como recipiente habitual para smoothies)

Figura C:

- 10 Tapa (con abertura para beber con cierre y asa)
- 11 Anillo hermético

5. Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Potencia nominal	600 W
Consumo de potencia en estado apagado	≤0,2 W
Clase de aislamiento	II/□
Duración del funcionamiento corto	1 minuto

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Vaso de mezcla 9	
Capacidad	700 ml
Volumen útil (hasta la marca MAX)	600 ml

6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.
	¡No sumerja este producto en agua!

	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR: El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

7. 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 tiéndalo 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 con las facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre que sean supervisadas 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 la carcasa del bloque motor del aparato. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
-  No sumerja nunca el bloque motor del aparato en líquidos y evite que penetren líquidos en 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.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- 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.
- Proceda siempre con cuidado al vaciar el vaso de mezcla. Las cuchillas están extremadamente afiladas.
- ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Por lo tanto, proceda con cautela al retirar el vaso de mezcla.
- 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.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No deje el brazo batidor dentro de una olla caliente sobre la placa de cocción cuando no se esté utilizando.

8. Utilización

Con el brazo batidor **6** podrá preparar salsas, cremas, purés y papillas para bebés o triturar frutas blandas. Recomendamos utilizar el brazo batidor **6** durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el brazo batidor **6** para procesar alimentos duros. ¡De lo contrario, podrían provocarse daños irreparables en el aparato!
- ▶ 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 smoothies **7/8/9** puede preparar smoothies. Un smoothie es un batido de fruta integral. Para hacer un smoothie se aprovecha toda la fruta, excepto la piel y el hueso. De esta forma, se consigue una consistencia cremosa. Las preparaciones apenas tienen límites y dependerán de su gusto personal; de hecho, también puede añadirse yogur, hielo picado, hierbas o helado para los smoothies. Recomendamos utilizar la batidora de smoothies **7/8/9** durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡No introduzca nunca ingredientes duros en el aparato, como frutos secos, tallos, pepitas grandes o huesos de la fruta!
- ▶ ¡No introduzca nunca ingredientes calientes en el aparato!

La siguiente tabla es orientativa. Utilice los tiempos 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.

Asegúrese de no superar la marca MAX del vaso de mezcla **9** al llenar el aparato. Si procesa un total de 400 g de ingredientes para un smoothie, esta cantidad se corresponde aproximadamente con el volumen útil máximo de 600 ml. El tipo de alimentos y líquidos utilizados influye sobre el nivel de llenado en el vaso de mezcla **9**.

ACCESORIO	INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO
	Fruta, verdura	100-200 g	Mín.-máx. ¹	Aprox. 30-60 s
	Comida para bebés, purés, salsas	100-400 ml	Mín.-máx. ¹	Aprox. 60 s
	Batidos, bebidas lácteas	100-1000 ml	Mín.-máx. ¹	Aprox. 60 s
	Smoothie de fruta con yogur	400 g	Turbo	60 s
	Smoothie verde de verduras con espinacas	400 g	Turbo	60 s

¹ Ajuste la velocidad según la consistencia deseada.

9. Montaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

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

ℹ Indicación

- Antes de la primera puesta en funcionamiento, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo 11. *Limpieza*.

9.1. Montaje de la batidora de mano

⚠ ¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.

- 1) Coloque el accesorio batidor ⑥ en el bloque motor ④ de forma que la flecha ▲ del bloque motor ④ apunte a la flecha ▼ del accesorio batidor ⑥ y el accesorio batidor ⑥ encaje firmemente.

9.2. Montaje de la batidora de smoothies

⚠ ¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.

⚠ ¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

- Nunca enrosque el portacuchillas ⑦ con la cuchilla ⑧ sin el vaso de mezcla ⑨ al bloque motor ④. Coloque primero el vaso de mezcla ⑨ en el portacuchillas ⑦.

- 1) Coloque el portacuchillas ⑦ sobre el vaso de mezcla ⑨ de forma que la cuchilla ⑧ quede dentro del vaso de mezcla ⑨. Enrosque el portacuchillas ⑦ firmemente en el vaso de mezcla ⑨.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Para girar el portacuchillas ⑦, agarre solo el portacuchillas ⑦, no gire nunca el vaso de mezcla ⑨. De lo contrario, el vaso de mezcla ⑨ se soltaría y se derramarían los ingredientes.

- 2) A continuación, una el portacuchillas ⑦ (junto con el vaso de mezcla ⑨ enroscado) con el bloque motor ④. Para ello, coloque el portacuchillas ⑦ sobre el bloque motor ④ de forma que la flecha ▲ del bloque motor ④ apunte a la flecha ▼ del portacuchillas ⑦ y el portacuchillas ⑦ encaje de forma fija.

10. Manejo

10.1. Uso de la batidora de mano

⚠ ¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

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

Tras montar el brazo batidor ⑥ con el bloque motor ④ (consulte el capítulo 9. *Montaje*), proceda de la manera siguiente:

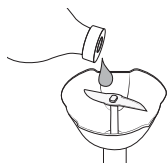
- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- La parte inferior con forma de campana del brazo batidor ⑥ debe estar completamente cubierta de alimentos antes de encender o apagar el aparato. De lo contrario, podría salpicar el contenido del recipiente de mezcla. ¡Mantenga siempre el brazo batidor ⑥ dentro del alimento que va a procesar antes de poner en marcha el aparato!
- 2) Mantenga pulsado el botón | ② para procesar los alimentos con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad ① hacia la marca "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad ① hacia la marca "Min" para reducir la velocidad.
 - 3) Mantenga pulsado el botón Turbo ③ para procesar los alimentos con una velocidad más rápida. Al pulsar el botón Turbo ③, trabajará inmediatamente con la velocidad máxima de procesamiento.
 - 4) Si desea finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con que suelte el botón apretado | ②/③.

- 5) Saque el brazo batidor **6** de la preparación cuando haya soltado el botón **2/3** y la cuchilla haya dejado de girar.

i 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 del brazo batidor **6**.

10.2. Preparación de smoothies

Preparación de los ingredientes

- Pele la fruta, como la piel de las naranjas o de los kiwis.
- Retire las pepitas grandes y los huesos de la fruta, como el hueso del melocotón.
- Pique la fruta en trozos pequeños (aprox. 1-2 cm).
- Pique las hierbas o las hojas de ensalada en trozos pequeños.

i Indicación

- Si conserva los ingredientes en la nevera hasta la preparación, el smoothie estará frío nada más prepararlo.

Llenado del vaso de mezcla

! ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No añada nunca más ingredientes que hasta la marca de MAX en el vaso de mezcla **9**. De lo contrario, al aparato no podrá procesar bien los ingredientes.

i Indicación

- Para obtener resultados óptimos, recomendamos añadir siempre 100 ml de líquido como mínimo en el vaso de mezcla **9** para preparar un smoothie.

- 1) Introduzca los ingredientes.

- 2) Introduzca todos los ingredientes en el vaso de mezcla **9**. Empiece siempre a llenar con los ingredientes líquidos y después los sólidos, como fruta o hielo picado y, finalmente, con los ingredientes ligeros como la lechuga.

i Indicación

- ¡No triture con este aparato cubitos de hielo! En este aparato solo se puede emplear hielo ya picado.

Manejo del aparato

Una vez ha llenado el vaso de mezcla **9** y ha ensamblado la batidora de smoothies **7/8/9** con el bloque motor **4** (véase el capítulo 9. **Montaje**), proceda como se indica a continuación:

i Indicación

- Encienda el aparato únicamente cuando haya ensamblado el portacuchillas **7** con la cuchilla **8**, el vaso de mezcla **9** y el bloque motor **4** correctamente.

! ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

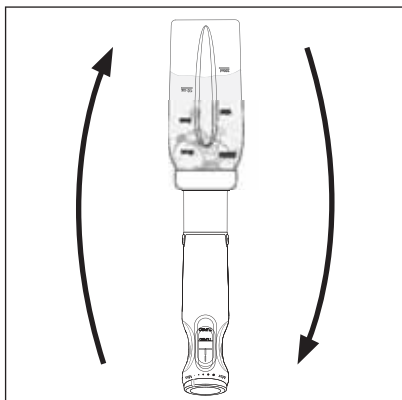
- Para girar el portacuchillas **7**, agarre solo el portacuchillas **7**. ¡Nunca gire el vaso de mezcla **9** mientras utiliza el aparato! De lo contrario, el vaso de mezcla **9** se soltaría y se derramarían los ingredientes.

i Indicación

- Si desea preparar un smoothie, dele la vuelta al aparato ya montado, de forma que el vaso de mezcla **9** apunte hacia arriba. ¡De esta manera, garantiza que la cuchilla **8** está en contacto con los ingredientes y la cuchilla **8** no gira en vacío!

- 1) Después de llenar el vaso de mezcla **9** y montar el aparato, conecte el enchufe a la red eléctrica.

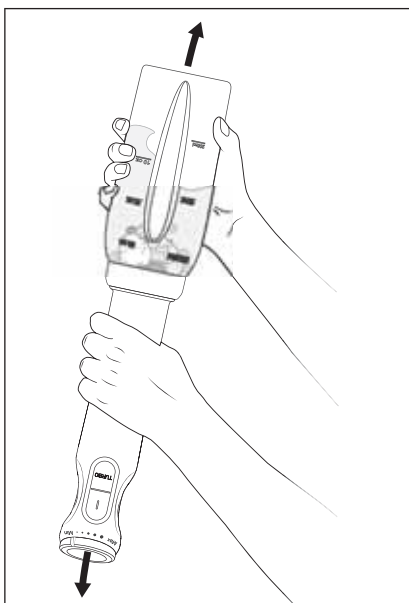
- 2) Gire el aparato de forma que el bloque motor ④ junto con el regulador de velocidad ① apunten hacia abajo y el vaso de mezcla ⑨ está girado hacia arriba. Coloque el bloque motor ④ sobre una superficie estable.



- 3) Fije el vaso de mezcla ⑨ con una mano.
- 4) Mantenga pulsado el botón ② para preparar un smoothie con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad ① hacia la marca "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad ① hacia la marca "Min" para reducir la velocidad.
- 5) Mantenga pulsado el botón Turbo ③ para procesar los alimentos con una velocidad más rápida. Al pulsar el botón Turbo ③, trabajará inmediatamente con la velocidad máxima de procesamiento.

i Indicación

- Por norma general, para obtener un resultado óptimo, recomendamos llenar el vaso de mezcla ⑨ con un mínimo de 100 ml de líquido. Si añade menos líquido o no utiliza ningún líquido lo suficientemente fluido, como, por ejemplo, yogur, es posible que los trozos de fruta se incrusten. En tal caso, levante el aparato y agítelo repetidamente de arriba abajo para que los trozos de fruta se suelten y la cuchilla ⑧ pueda alcanzarlos. Para ello, sujete bien el portacuchillas ⑦, el vaso de mezcla ⑨ y el bloque motor ④ para que no se suelte ningún elemento del aparato.



- 6) Cuando el smoothie haya alcanzado la consistencia deseada, suelte el botón apretado ②/③.

! ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No haga funcionar nunca el aparato durante más de 1 minuto seguido. De lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse. Deje que el aparato se enfríe tras 1 minuto de funcionamiento.

- 7) Cuando el smoothie esté listo, vuelva a girar el aparato para que el vaso de mezcla ⑨ apunte hacia abajo y el bloque motor ④ hacia arriba.

- 8) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

! ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Para girar el portacuchillas ⑦, agarre solo el portacuchillas ⑦. ¡Nunca gire el vaso de mezcla ⑨ mientras utiliza el aparato! De lo contrario, el vaso de mezcla ⑨ se soltaría y se derramarían los ingredientes.
- 9) Retire el portacuchillas ⑦ junto con el vaso de mezcla ⑨ del bloque motor ④. Para ello, presione los botones de desencastre ⑤ al mismo tiempo y levante el bloqueo motor del portacuchillas ⑦.

- 10) Desenrosque el portacuchillas 7 del vaso de mezcla 9.
- 11) Enrosque la tapa 10 sobre el vaso de mezcla 9. Podrá beber el smoothie directamente a través de la abertura de la tapa 10.

11. Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma 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 de mezcla 9 puede lavarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, trate de colocar el vaso de mezcla 9 en la cesta superior del lavavajillas. Asegúrese de que no quede atrapada ninguna pieza.

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

❗ Indicación

- ▶ Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato inmediatamente después de su uso. Así, es más fácil retirar los restos de alimentos.
- 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) Retire el anillo hermético 11 de la tapa 10.
En caso necesario, utilice un objeto romo y estrecho para ello.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- 4) Limpie concienzudamente el brazo batidor 6, el portacuchillas 7, el vaso de mezcla 9, la tapa 10 y el anillo hermético 11 en agua jabonosa y elimine cualquier resto del jabón lavavajillas con agua limpia.
 - 5) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato se haya secado por completo antes de volver a utilizarlo.

❗ Indicación

En la mayoría de los casos, si limpia el aparato justo después de su uso, la limpieza del vaso de mezcla 9 y del portacuchillas 7 será lo suficientemente higiénica si emplea el siguiente método:

- ▶ Llene el vaso de mezcla 9 con aprox. 400 ml de agua y añada unas gotas de jabón lavavajillas suave.
- ▶ Coloque primero el vaso de mezcla 7 en el portacuchillas 9 y enrosque ambos firmemente. A continuación, enrosque el portacuchillas 8 en el bloque motor 4 (véase el capítulo 9. **Montaje**).
- ▶ Pulse varias veces el botón 2 para que la cuchilla 8 se limpie en el agua.
- ▶ A continuación, enjuague el vaso de mezcla 9 y el portacuchillas 7 con abundante agua limpia de modo que se eliminen todos los restos de jabón lavavajillas.

12. Almacenamiento

Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

13. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos

de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

14. 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 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) 494680_2504 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, 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) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 494680_2504.

14.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 494680_2504

14.2. 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.kompernass.com

15. Recetas

15.1. Batidora de mano

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 la cebolla y el ajo y córtelos en trozos pequeños. 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 el brazo batidor **6** hasta que quede una crema fina. Para ello, añada tanta leche de coco como sea necesaria 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 dulce de fruta

Ingredientes

- 250 g de fresas u otras frutas (frescas o congeladas)
- 125 g de azúcar gelificante 2:1
- 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 azúcar gelificante y procéselo todo concienzudamente con el brazo batidor **6** 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) Llévelo a ebullición a fuego medio y luego cuézalo a fuego lento durante unos 2-3 minutos, removiendo bien durante todo el proceso.
- 7) Puede servir la mermelada inmediatamente o conservarla en un recipiente con tapa de rosca bien cerrado.

Mayonesa

Ingredientes

- 200 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 1 huevo (yema y clara)
- 10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Añada el huevo y el zumo de limón en el vaso de mezcla, mantenga el brazo batidor **6** en vertical dentro de la masa y encienda el aparato. Utilice el botón Turbo **3**.
- 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.

15.2. Batidora de smoothies

Smoothie verde - el clásico

Ingredientes

- 1 manzana mediana
- 1/2 aguacate
- aprox. 80 g de espinacas baby
- 100-150 ml de agua
- 2 cucharaditas de miel

Preparación

- 1) Corte el medio aguacate, la manzana lavada y el plátano en trozos de aprox. 1-2 cm.
- 2) Limpie bien las espinacas baby y trocéelas.
- 3) Añada primero 100 ml de agua en el vaso de mezcla **9**, a continuación los trozos de manzana y aguacate y, finalmente, añada las espinacas.
- 4) Mezcle los ingredientes hasta que el smoothie haya alcanzado la consistencia deseada.

Consejo: Añada más miel al gusto, o bien sirope de agave o un chorrito de zumo de limón. También puede cortar un trozo de jengibre y añadirlo. De este modo, le aportará al smoothie una nota dulce, picante o fresca.

Smoothie de frutas

Ingredientes

- 1 rodaja de piña (aprox. 2 cm de grosor)
- 1 plátano
- 1 puñado de frambuesas (frescas o congeladas)
- 100-150 ml de zumo de uva

Preparación

- 1) Corte la piña y el plátano en trozos de aprox. 1-2 cm.
- 2) Limpie las frambuesas o descongélelas si estaban congeladas.
- 3) Añada primero 100 ml de agua y, a continuación, el resto de ingredientes en el vaso de mezcla **9**.
- 4) Mezcle los ingredientes hasta que el smoothie haya alcanzado la consistencia deseada.

Consejo: También puede hacer este smoothie con otras frutas. Pruebe con moras en lugar de frambuesas o sustituya la piña por una pera.

Índice

1. Introdução	90
2. Utilização correta	90
3. Conteúdo da embalagem	90
4. Descrição do aparelho	90
5. Dados técnicos	90
6. Indicações de aviso e símbolos utilizados	91
7. Instruções de segurança	92
8. Utilização	94
9. Montagem	95
9.1. Montar a varinha mágica	95
9.2. Montar o liquidificador para batidos	95
10. Operação	95
10.1. Utilizar a varinha mágica	95
10.2. Preparar batidos	96
11. Limpeza	98
12. Armazenamento	98
13. Eliminação	99
14. Garantia da Kompernass Handels GmbH	99
14.1. Assistência Técnica	100
14.2. Importador	100
15. Receitas	101
15.1. Varinha mágica	101
15.2. Liquidificador para batidos.	102

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

2. Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para confeccionar purés e misturar alimentos, e para preparar batidos. Destina-se exclusivamente a processar alimentos em pequenas quantidades e a utilização doméstica privada. O aparelho não se destina à utilização comercial.

3. Conteúdo da embalagem

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

- Bloco do motor
 - Varinha mágica
 - Liquidificador para batidos (suporte da lâmina com lâmina, copo misturador)
 - Tampa
 - Manual de instruções
- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
 - 2) Remova todo o material de embalagem.
 - 3) Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo **11. Limpeza**.

❗ Nota

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- No caso de um fornecimento incompleto ou de danos como consequência de uma embalagem inadequada ou provocados pelo transporte, entre em contacto com a Assistência Técnica (ver capítulo **14.1. Assistência Técnica**).

4. Descrição do aparelho

Figura A (varinha mágica):

- 1 Regulador de velocidade
- 2 Botão  (velocidade normal)
- 3 Botão turbo (velocidade rápida)
- 4 Bloco do motor
- 5 Botões de desbloqueio
- 6 Varinha mágica

Figura B (liquidificador de batidos):

- 7 Suporte da lâmina
- 8 Lâmina
- 9 Copo misturador (utilizável como copo portátil para batidos)

Figura C:

- 10 Tampa (com abertura que pode ser fechada, e pega)
- 11 Anel vedante

5. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Potência nominal	600 W
Consumo de energia quando desligado	≤0,2 W
Classe de proteção	II / 
Tempo de funcionamento reduzido	1 minuto

Tempo de funcionamento reduzido

O tempo de funcionamento reduzido indica durante quanto tempo o aparelho pode funcionar sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o tempo de funcionamento reduzido indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Copo misturador 9	
Capacidade	700 ml
Volume útil (até à marcação MAX)	600 ml

6. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.

	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre matériel !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC USE YOI
	FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

7. Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- Retire o cabo de alimentação da tomada, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- Não pode abrir o compartimento do bloco do motor do aparelho. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.



Não devem penetrar líquidos no interior do bloco do motor, nem este deve ser mergulhado em qualquer tipo de líquido.

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que se movam durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!
- Desligue o aparelho da corrente elétrica, ...
 - ... quando o aparelho estiver sem vigilância,
 - ... quando limpar o aparelho,
 - ... ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- Quando utilizar o aparelho para fazer puré de alimentos quentes numa panela, retire-a do fogão e verifique se o líquido não está a ferver. Deixe arrefecer um pouco alimentos quentes, para evitar escaldaduras.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- As lâminas são extremamente afiadas! Proceda sempre com cuidado.
- Proceda sempre com precaução quando esvaziar o copo misturador! As lâminas são extremamente afiadas.
- A lâmina é extremamente afiada! Por esta razão, tenha cuidado ao retirar o copo misturador.
- Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas extremamente afiadas.
- Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

⚠️ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não deixe a varinha mágica numa panela quente sobre uma placa de cozinhar quando não estiver a utilizá-la.

8. Utilização

Com a varinha mágica **6** pode preparar dips, molhos, sopas e comidas para bebé ou triturar fruta mole. Aconselhamos a utilizar a varinha mágica **6** durante, no máx., 1 minuto ininterruptamente, e a deixar arrefecê-la em seguida.

⚠️ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize a varinha mágica **6** para processamento de alimentos rijos. Caso contrário, ocorrerão danos irreparáveis no aparelho!
- ▶ Para triturar legumes duros, como por exemplo cenouras, adicione um pouco de líquido ou coza previamente os legumes até ficarem macios.

Com o liquidificador para batidos **7/8/9** pode preparar batidos. Um batido é uma “bebida à base de frutos completos”. Nos batidos, os frutos são utilizados na sua totalidade, com exceção da casca e dos caroços. Por isso, a consistência fica cremosa. Os sabores podem variar bastante, não existindo limitações: nos batidos também pode ser utilizado iogurte, gelo picado, ervas aromáticas ou gelado. Aconselhamos a utilizar o liquidificador para batidos durante **7/8/9**, no máx., 1 minuto ininterruptamente, e a deixar arrefecer em seguida.

⚠️ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca introduza no aparelho ingredientes duros, como frutos secos, caules, grãos grandes ou caroços!
- ▶ Nunca introduza ingredientes quentes no aparelho!

A tabela que se segue serve como referência. Oriente-se pelos tempos de preparação recomendados, para não provocar um sobreaquecimento no aparelho. Se decorrido o tempo recomendado os ingredientes ainda não estiverem processados ao seu gosto, aguarde até o motor ter arrefecido, antes de voltar a utilizar o aparelho.

Certifique-se de que não ultrapassa a marcação MAX no copo misturador **9** ao encher o mesmo. Se processar um total de 400 g de ingredientes para um smoothie, isso corresponderá aproximadamente ao volume útil máximo de 600 ml. O tipo de alimentos e líquidos utilizados influencia o nível de enchimento no copo misturador **9**.

ACESSÓRIO MISTURADOR	INGREDIENTES	QUANTIDADE RECOMENDADA	VELOCIDADE	TEMPO
	Fruta, legumes	100–200 g	Mín. – Máx. ¹	aprox. 30–60 seg.
	Comida de bebé, sopas, molhos	100–400 ml	Mín. – Máx. ¹	aprox. 60 seg.
	Batidos, bebidas com leite	100–1000 ml	Mín. – Máx. ¹	aprox. 60 seg.
	Smoothie de fruta com iogurte	400 g	Turbo	60 seg.
	Smoothie verde de legumes com espinafre	400 g	Turbo	60 seg.

¹Regule a velocidade de acordo com a consistência que deseja obter.

9. Montagem

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Insira a ficha na tomada elétrica, apenas depois de montar a varinha mágica.

📌 Nota

- Antes da primeira colocação em funcionamento limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo 11. *Limpeza*.

9.1. Montar a varinha mágica

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.
- 1) Coloque o pé da varinha mágica ⑥ sobre o bloco do motor ④, de forma que a seta ▲ no bloco do motor ④ fique alinhada com a seta ▼ no pé da varinha mágica ⑥ e o pé da varinha mágica ⑥ fique corretamente encaixado.

9.2. Montar o liquidificador para batidos

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca enrosque o suporte da lâmina ⑦ com a lâmina ⑧ sem o copo misturador ⑨ estar no bloco do motor ④. Coloque sempre primeiro o copo misturador ⑨ sobre o suporte da lâmina ⑦!
- 1) Coloque o suporte da lâmina ⑦ sobre o copo misturador ⑨, de modo que a lâmina ⑧ fique sobressaída no copo misturador ⑨. Enrosque firmemente o suporte da lâmina ⑦ no copo misturador ⑨.

⚠️ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Para rodar o suporte da lâmina ⑦, agarre apenas no suporte da lâmina ⑦ e não rode o copo misturador ⑨! Caso contrário, o copo misturador ⑨ solta-se e os ingredientes escorrem para fora!

- 2) Fixe então o suporte da lâmina ⑦ (juntamente com o copo misturador ⑨ enroscado!) no bloco do motor ④. Para tal, coloque o suporte da lâmina ⑦ sobre o bloco do motor ④, de modo que a seta ▲ no bloco do motor ④ fique alinhada com a seta ▼ no suporte da lâmina ⑦ e o suporte da lâmina ⑦ fique corretamente encaixado.

10. Operação

10.1. Utilizar a varinha mágica

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Os alimentos não podem estar demasiado quentes! O conteúdo pode salpicar e causar queimaduras.

Depois de ter montado o pé da varinha mágica ⑥ no bloco do motor ④ (ver capítulo 9. *Montagem*), proceda do seguinte modo:

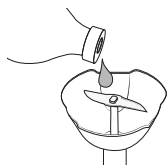
- 1) Insira a ficha na tomada elétrica.

⚠️ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- A campânula na extremidade inferior do pé da varinha mágica ⑥ deve estar completamente coberta com os ingredientes, quando ligar ou desligar o aparelho. Caso contrário, o conteúdo pode saltar para fora do copo misturador! Mantenha sempre a varinha mágica ⑥ colocada nos alimentos a processar antes de ligar o aparelho!
- 2) Mantenha o botão | ② pressionado para processar os alimentos com a velocidade normal. Rode o regulador de velocidade ① no sentido da indicação “Max” para aumentar a velocidade. Rode o regulador de velocidade ① no sentido da indicação “Min” para reduzir a velocidade.
 - 3) Mantenha o botão turbo ③ pressionado, para processar os alimentos com a velocidade elevada. Pressionando o botão turbo ③ poderá obter imediatamente a velocidade de preparação máxima.
 - 4) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o botão | ②/③ pressionado.

- 5) Retire a varinha mágica ❹ dos alimentos processados depois de soltar o botão ❶ ❷/❸ e quando a lâmina já não estiver a rodar.

❶ Nota



Se, durante o funcionamento, surgirem ruídos anormais, como chiadeira ou semelhança, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento da varinha mágica ❹.

10.2. Preparar batidos

Preparação dos ingredientes

- Retire as cascas das frutas, como as cascas da laranja ou a pele dos quivis.
- Retire caroços grandes das frutas, como no caso dos pêssegos.
- Corte a fruta em pedaços pequenos (aprox. 1 - 2 cm).
- Corte as ervas aromáticas ou os legumes em pedaços pequenos.

❶ Nota

- Se manter os ingredientes no frigorífico até ao momento de preparar o batido, obterá um batido já refrigerado.

Encher o copo misturador

❶ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca introduza ingredientes além da marcação MAX no copo misturador ❹! Caso contrário, o aparelho não consegue misturar bem!

❶ Nota

- Para resultados ideais, recomendamos que introduza sempre, no mínimo, 100 ml de líquido no copo misturador ❹ quando preparar um batido.

- 1) Prepare antecipadamente os ingredientes.
- 2) Insira os ingredientes no copo misturador ❹. Introduza sempre primeiro os ingredientes líquidos, em seguida os mais rijos, como a fruta ou o gelo picado e por fim os ingredientes leves como, por exemplo, legumes.

❶ Nota

- Não triture cubos de gelo com este aparelho! Por norma, aconselhamos a utilizar apenas gelo já picado para este aparelho.

Operação do aparelho

Depois de ter enchido o copo misturador ❹ e de ter montado o liquidificador para batidos ❷/❸/❹ no bloco do motor ❺ (ver capítulo 9. Montagem), proceda do seguinte modo:

❶ Nota

- Ligue o aparelho apenas quando o suporte da lâmina ❷ com a lâmina ❸, o copo misturador ❹ e o bloco do motor ❺ estiverem corretamente montados.

❶ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

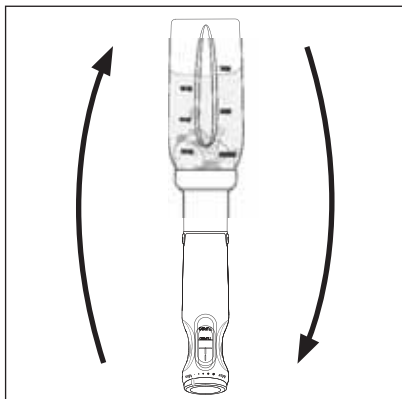
- Para rodar o suporte da lâmina ❷, agarre apenas no suporte da lâmina ❷. Não rode o copo misturador ❹ durante a operação do aparelho! Caso contrário, o copo misturador ❹ solta-se e os ingredientes escorrem para fora!

❶ Nota

- Se desejar preparar um batido, vire o aparelho montado ao contrário, de modo que o copo misturador ❹ fique virado para cima. Desta forma garantirá que os ingredientes ficam em contacto com a lâmina ❸ e que a lâmina ❸ não rodará em vazio!

- 1) Após encher o copo misturador ❹ e montar o aparelho, insira a ficha na tomada elétrica.

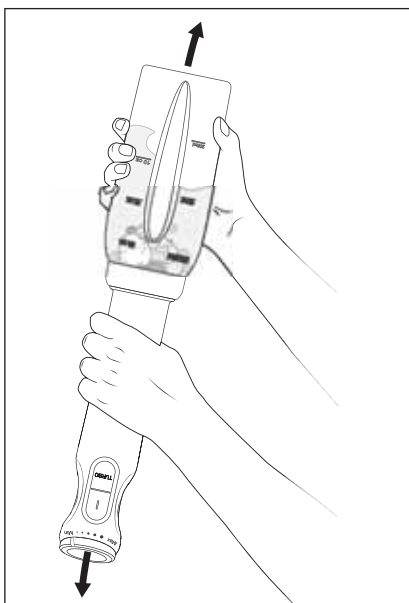
- 2) Rode o aparelho de forma que o bloco do motor 4 com o regulador de velocidade 1 fique virado para baixo e o copo misturador 9 para cima. Posicione o bloco do motor 4 sobre uma superfície estável.



- 3) Fixe o copo misturador 9 com uma mão.
- 4) Mantenha o botão 2 pressionado, para processar os alimentos com a velocidade normal e obter um batido. Rode o regulador de velocidade 1 no sentido da indicação "Max" para aumentar a velocidade. Rode o regulador de velocidade 1 no sentido da indicação "Min" para reduzir a velocidade.
- 5) Mantenha o botão turbo 3 pressionado, para processar os alimentos com a velocidade elevada. Pressionando o botão turbo 3 poderá obter imediatamente a velocidade de preparação máxima.

i Nota

- Para um resultado ideal, recomendamos que introduza por princípio, no mínimo, 100 ml de líquido no copo misturador 9. Se introduzir menos líquido ou o líquido for mais espesso, como por exemplo iogurte, pode acontecer que os pedaços de fruta fiquem presos. Neste caso, levante o aparelho e agite-o várias vezes para cima e para baixo, de forma que os pedaços de fruta se soltem e sejam abrangidos pela lâmina 6. Ao mesmo tempo, segure no suporte da lâmina 7 com o copo misturador 9 e o bloco do motor 4 para que nenhum dos componentes se solte.



- 6) Quando o batido tiver a consistência desejada, solte então o botão 2/3 pressionado.

! ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize o aparelho por mais de 1 minuto de cada vez! O aparelho sobreaquece! Deixe o aparelho arrefecer depois de funcionar durante 1 minuto.
- 7) Quando o batido estiver pronto, vire novamente o aparelho ao contrário, de forma que o copo misturador 9 fique virado para baixo e o bloco do motor 4 para cima.
- 8) Retire a ficha da tomada elétrica.

! ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Para rodar o suporte da lâmina 7, agarre apenas no suporte da lâmina 7. Não rode o copo misturador 9 durante a operação do aparelho! Caso contrário, o copo misturador 9 solta-se e os ingredientes escorrem para fora!
- 9) Remova o suporte da lâmina 7 juntamente com o copo misturador 9 do bloco do motor 4. Para tal, pressione os botões de desbloqueio 5 em simultâneo e levante o bloco do motor do suporte da lâmina 7.

- 10) Desenrosque o suporte da lâmina **7** do copo misturador **9**.
- 11) Enrosque a tampa **10** no copo misturador **9**. Pode beber o batido diretamente da abertura na tampa **10**.

11. Limpeza

⚠️ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.
-  Durante a limpeza, nunca mergulhe o bloco do motor **4** em água nem o mantenha debaixo de água corrente.

📌 Nota

-  O copo misturador **9** também pode ser lavado na máquina de lavar louça. Para tal, coloque o copo misturador **9** no cesto superior da máquina de lavar louça, se possível. Certifique-se de que nenhuma peça fica presa.

⚠️ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem danificar a superfície de forma irreparável!

📌 Nota

- De preferência, limpe o aparelho imediatamente após a utilização. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos!

- 1) Retire a ficha da tomada elétrica.
- 2) Limpe o bloco do motor **4** com um pano húmido. Certifique-se de que não se infiltra água nas aberturas do bloco do motor **4**. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Limpe os restos do detergente da loiça com um pano húmido.
- 3) Remova o anel vedante **11** da tampa **10**. Em caso de necessidade, utilize um objeto estreito e obtuso como meio auxiliar.

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.
- 4) Lave bem a varinha mágica **6**, o suporte da lâmina **7**, o copo misturador **9**, a tampa **10** e o anel vedante **11** com água e detergente da loiça, e remova depois os resíduos de detergente com água limpa.
- 5) Com um pano seque bem todas as peças e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

📌 Nota

Se lavar o aparelho logo após a utilização, consegue, na maioria dos casos, uma limpeza suficientemente higiénica do copo misturador **9** e do suporte da lâmina **7** através da seguinte alternativa:

- Encha o copo misturador **9** com aprox. 400 ml de água e adicione algumas gotas de um detergente da loiça suave.
- Coloque o suporte da lâmina **7** sobre o copo misturador **9** e enrosque firmemente. Em seguida, enrosque o suporte da lâmina **7** no bloco do motor **4** (ver capítulo **9. Montagem**).
- Acione algumas vezes o botão **2** para que a lâmina **8** rode na água.
- Em seguida, enxague o copo misturador **9** e o suporte da lâmina **7** com água limpa abundante para eliminar todos os resíduos de detergente.

12. Armazenamento

Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

13. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

14. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 494680_2504 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 494680_2504.

14.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 494680_2504

14.2. Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

15. Receitas

15.1. Varinha mágica

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10–20 g de gengibre fresco
- 3 colheres de sopa de óleo de colza
- 400 g de abóbora sem casca (a abóbora Hokkaido adequa-se muito bem, uma vez que a casca fica macia durante a cozedura, não sendo necessário descascá-la)
- 250–300 ml de leite de coco
- 250–500 ml de caldo de legumes
- Sumo de ½ laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

Preparação

- 1) Descasque e corte a cebola e o alho em pedaços pequenos. Descasque o gengibre e corte-o em cubos pequenos. Primeiro refogue a cebola e o gengibre no óleo quente. Após 2 minutos, adicione também o alho e deixe-o refogar.
- 2) Lave bem a abóbora em água corrente morna, com uma escova de legumes, e corte-a em cubos de 2–3 cm (se não for utilizada uma abóbora Hokkaido, esta deve ser, adicionalmente, descascada). Adicione os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e deixe-os refogar. Adicione metade da quantidade do leite de coco e caldo de legumes, até que a abóbora fique bem coberta. Coza durante aprox. 20–25 minutos com a tampa colocada. Triture tudo com a varinha mágica ❹. Vá adicionando leite de coco até a sopa ter a consistência correta, macia e cremosa.

- 3) Tempere a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta, de modo a obter, além da nota picante acentuada, também uma nota doce, amarga e salgada.

Doce de fruta

Ingredientes

- 250 g de morangos ou outros frutos (frescos ou ultracongelados)
- 125 g de açúcar gelificante 2:1
- 1 pouco de sumo de limão
- 1 pouco de polpa de uma vagem de baunilha

Preparação

- 1) Lave e limpe os morangos, retirando o pedúnculo verde. Coe os morangos num coador, para que a água possa escorrer toda e o doce não fique muito líquido. Corte os morangos maiores.
- 2) Pese 250 g de morangos e coloque-os num copo misturador adequado.
- 3) Adicione um pouco de sumo de limão.
- 4) Se necessário, raspe e adicione mais polpa da vagem de baunilha.
- 5) Adicione o açúcar gelificante e misture bem com a varinha mágica ❹ durante 45–60 segundos. Caso ainda existam pedaços grandes, deixe tudo repousar durante 2 minutos e depois reduza, de novo, a puré durante 60 segundos.
- 6) Coza a uma temperatura média e, em seguida, deixe ferver durante aprox. 2–3 minutos, mexendo bem durante todo o processo.
- 7) Saboreie de imediato ou verta o doce de fruta para um frasco e feche-o com uma tampa de enroscar.

Maionese

Ingredientes

- 200 ml de óleo vegetal neutro, por exemplo, óleo de colza
- 1 ovo (gema e clara)
- 10 g de vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

- 1) Coloque o ovo e o sumo de limão no copo misturador, segure a varinha mágica ⑥ na vertical dentro da mistura e ligue o aparelho. Utilize o botão turbo ③.
- 2) Adicione lentamente o óleo num fio fininho (no prazo de aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, tempere com sal e pimenta a gosto.

15.2. Liquidificador para batidos

Batido verde - o clássico

Ingredientes

- 1 maçã média
- 1/2 pera abacate
- aprox. 80 g de espinafres baby
- 100 -150 ml de água
- 2 colheres de chá de mel

Preparação

- 1) Corte metade da pera abacate e a maçã lavada em pedaços (aprox. 1 -2 cm).
- 2) Lave bem os espinafres baby e corte em pedaços.
- 3) Coloque primeiro 100 ml de água no copo misturador ⑨, depois os pedaços de maçã e pera abacate e, por fim, os espinafres.
- 4) Misture os ingredientes até o batido ter a consistência desejada.

Dica: conforme o gosto, adicione mais mel ou, em alternativa, xarope de agave ou um pouco de sumo de limão. Também pode picar um pedaço de gengibre e misturar no batido. Poderá assim obter um batido com uma nota adocicada, apimentada ou fresca.

Batido frutado

Ingredientes

- 1 rodela de ananás (aprox. 2 cm de espessura)
- 1 banana
- 1 mão cheia de framboesas (frescas ou ultracongeladas)
- 100 - 150 ml de sumo de uva

Preparação

- 1) Corte o ananás e a banana em pedaços (aprox. 1-2 cm).
- 2) Lave e limpe as framboesas ou se forem congeladas deixe-as descongelar.
- 3) Coloque primeiro 100 ml de água no copo misturador ⑨ e acrescente em seguida os restantes ingredientes.
- 4) Misture os ingredientes até o batido ter a consistência desejada.

Dica: também pode preparar este batido com outros frutos. Experimente com amoras em vez de framboesas ou substitua o ananás por uma pera.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 08/2025 · Ident.-No.: SSSM600C2-052025-1

IAN 494680_2504