



HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET/ STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER / MIXEUR PLONGEANT AVEC APPAREIL À SMOOTHIES SSSM 600 A1

(GB) (IE)

HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET

Operating instructions

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT AVEC APPAREIL À SMOOTHIES

Mode d'emploi

(CZ)

SADA TYČOVÉHO MIXÉRU S VÝROBNÍKEM SMOOTHIE

Návod k obsluze

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR SO ŠLAHAČOM

Návod na obsluhu

(DK)

STAVBLENDERSÆT MED SMOOTHIE-MAKER

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXERSET MET SMOOTHIE-MAKER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

BLENDER RĘCZNY I DO SMOOTHIE - ZESTAW

Instrukcja obsługi

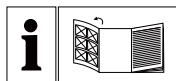
(ES)

BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS Y BOTELLA PARA BATIDOS

Instrucciones de uso

IAN 389062_2104

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



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

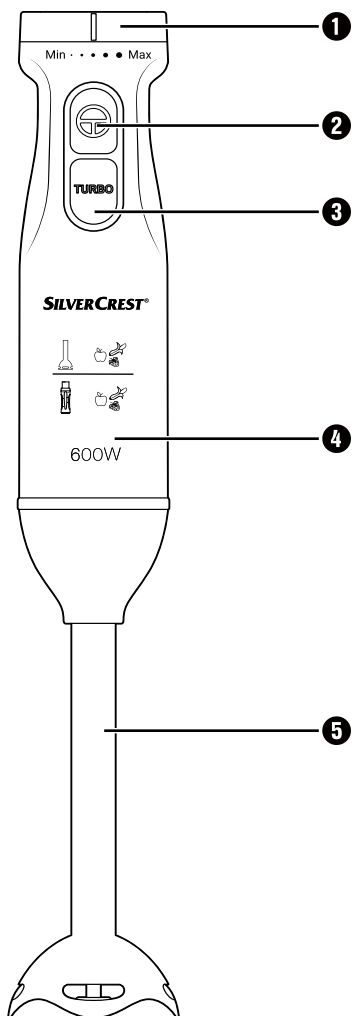
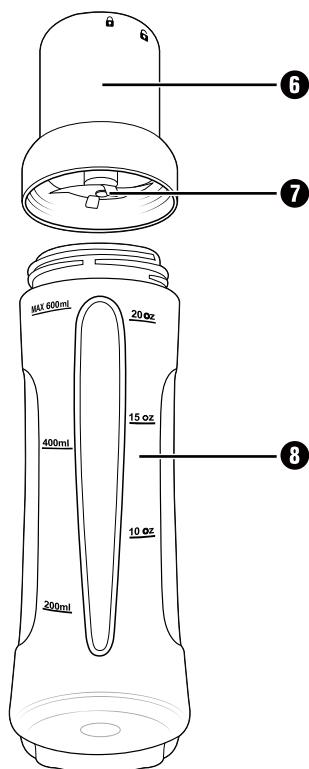
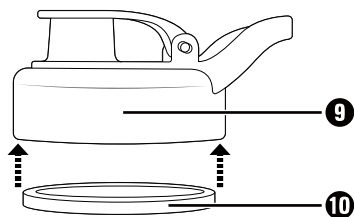
ES

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
FR/BE	Mode d'emploi	Page	41
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	65
CZ	Návod k obsluze	Strana	85
PL	Instrukcja obsługi	Strona	105
SK	Návod na obsluhu	Strana	125
ES	Instrucciones de uso	Página	145
DK	Betjeningsvejledning	Side	165

A**B****C**

Contents

Introduction	2
Proper use	2
Package contents	3
Disposal of the packaging	3
Appliance description	4
Technical specifications	4
Safety information	5
Use	7
Assembly	7
Hand blender assembly	8
Smoothie maker assembly	8
Operation	9
Using the hand blender	9
Making smoothies	10
Cleaning	13
Storage	14
Disposal of the appliance	14
Kompernass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16
Recipes	17
Hand blender	17
Smoothie maker	19

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.

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.

WARNING!

Danger if not used as intended!

Misuse of the appliance or use of the appliance for anything other than its intended purpose can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ▶ Claims of any kind for damage resulting from misuse, incorrect repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Motor unit **4**
 - Hand blender **5**
 - Smoothie maker (blade holder **6** with blade **7**, blender jug **8**)
 - Lid **9**
 - 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 "Cleaning".

NOTE

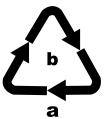
- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If any items are missing or damaged due to defective packaging or through transportation, contact Customer Services (see the section "Service").

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with the applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

NOTE

- If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

Appliance description

Illustration A (hand blender):

- ❶ Speed control
- ❷  button (normal speed)
- ❸ Turbo button (high speed)
- ❹ Motor unit
- ❺ Hand blender

Figure B (smoothie maker):

- ❻ Blade holder
- ❼ Blade
- ❽ Blender jug

Figure C:

- ❾ Lid (with closable drinking opening and carrying handle)
- ❿ Sealing ring

Technical specifications

Power supply	220-240 V ~ (AC), 50-60 Hz
Nominal power	600 W
Protection class	II /  (double insulation)
CO time	1 minute
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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 ❽	
Capacity	700 ml
Max. filling quantity for processing	600 ml

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 attempt to open the housing of the hand blender's motor. This can be hazardous. It also invalidates the warranty.
-  Never immerse the motor unit of the blender in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

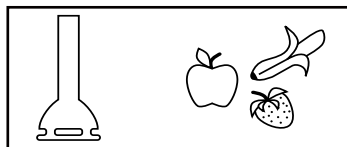
WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.
- ▶ 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.

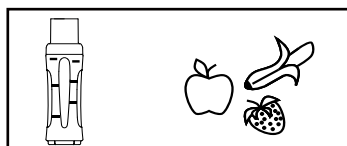
Use



You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups and baby food or to purée soft fruits. We recommend operating the hand blender **5** 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 **5** to process solid foods. This will cause irreparable damage to the appliance!



You can use the smoothie maker **6/7/8** 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 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!

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 "Cleaning".

Hand blender assembly

WARNING! RISK OF INJURY!

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

- 1) Fit the hand blender **5** onto the motor unit **4** so that the arrow ▼ on the motor unit **4** points to the  symbol on the hand blender **5**.
- 2) Turn the hand blender **5** until the arrow ▼ on the motor unit **4** points to the  symbol and the hand blender **5** clicks firmly into place.

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 **6** with the blade **7** onto the motor unit **4** without the blender jug **8**. Always fit the blender jug **8** onto the blade holder **6** first!
- 1) Place the blade holder **6** onto the blender jug **8** so that the blade **7** extends into the blender jug **8**. Screw the blade holder **6** firmly onto the blender jug **8**.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- To turn the blade holder **6**, only hold the blade holder **6** and never try to turn the blender jug **8**! Otherwise the blender jug **8** will detach and the ingredients will spill out!
- 2) Now connect the blade holder **6** (together with the attached blender jug **8**!) to the motor unit **4**. To do this, fit the blade holder **6** onto the motor unit **4** so that the arrow ▼ on the motor unit **4** points to the  symbol on the blade holder **6**.
 - 3) Then turn the blade holder **6** so that the arrow ▼ on the motor unit **4** points to the  symbol on the blade holder **6** and clicks firmly into place.

Operation

Using the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

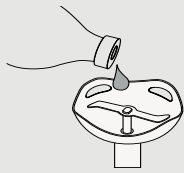
Once you have assembled the hand blender (see section "Assembly"), proceed as follows:

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- The base of the hand blender **5** 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 **5** into the food you are processing before starting the appliance!
- 2) Hold down the **T** 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 **T** button **2/3**.
 - 5) Pull the hand blender **5** out of the mixture once you have released the **T** 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 **5**.

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 ❸ 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 ❸ when preparing a smoothie.

- 1) Prepare the ingredients.
- 2) Add the ingredients to the blender jug ❸. 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 use pre-crushed ice in the appliance.

Operating the appliance

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

NOTE

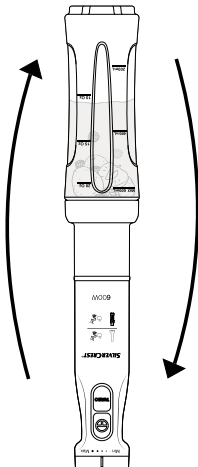
- Do not start the appliance until the blade holder **6** with the blade **7**, blender jug **8** and motor unit **4** have been correctly assembled.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- To turn the blade holder **6**, only hold the blade holder **6**. Never turn the blender jug **8** while operating the appliance! Otherwise the blender jug **8** will detach and the ingredients will spill out!

NOTE

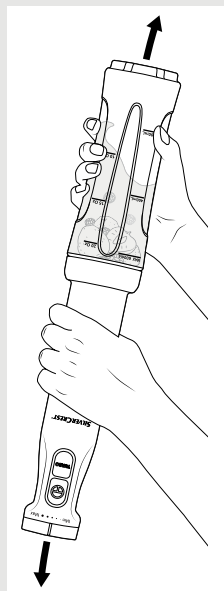
- If you want to prepare a smoothie, turn the assembled appliance around so that the blender jug **8** is facing upwards. This way, you can make sure that the blade **7** constantly processes the ingredients and that the blade **7** does not run empty!



- 1) After filling the blender jug **8** 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 **8** is facing upwards. Place the motor unit **4** on a stable surface.
- 3) Hold the blender jug **8** firmly with one hand.
- 4) Hold down the **T** 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.

NOTE

- For optimum results, we recommend always adding at least 100 ml of liquid to the blender jug **8**. 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 **7**. Make sure to hold the blade holder **6** with the blender jug **8** 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 **8** 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 **6**, only hold the blade holder **6**. Never turn the blender jug **8** while operating the appliance! Otherwise the blender jug **8** will detach and the ingredients will spill out!

- 9) Remove the blade holder **6** together with the blender jug **8** from the motor unit **4**. To do so, turn the blade holder **6** until the arrow **▼** on the motor unit **4** points to the **⏻** symbol on the blade holder **6**. You can now remove the blade holder **6** from the motor unit **4**.
- 10) Unscrew the blade holder **6** from the blender jug **8**.

- 11) Screw the lid **9** onto the blender jug **8**. You can drink the smoothie through the closable drinking opening in the lid **9**.

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 **8** can be washed in the dishwasher. If possible, place the blender jug **8** 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 **10** out of the lid **9**. 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 **5**, the blade holder **6** the blender jug **8**, the lid **9** and the sealing ring **10** 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 **8** and the blade holder **6** by using the following alternatives:

- ▶ Fill the blender jug **8** with about 400 ml of water and add a few drops of mild detergent.
- ▶ Fit the blender jug **6** onto the blade holder **8** and screw them firmly together. Then screw the blade holder **6** onto the motor unit **4** (see section "Assembly").
- ▶ Press the  button **2** a few times so that the blade **7** churns through the water.
- ▶ Afterwards, rinse the blender jug **8** and the blade holder **6** with plenty of fresh water until all detergent residues are removed.

Storage

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

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 389062_2104 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) 389062_2104.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 389062_2104

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

Recipes

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 **5** 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.

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 **8**, 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 **8**.
- 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

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Lieferumfang	23
Verpackung entsorgen	23
Gerätebeschreibung	24
Technische Daten	24
Sicherheitshinweise	25
Verwendung	27
Zusammensetzen	28
Stabmixer zusammensetzen	28
Smoothiemaker zusammensetzen	28
Bedienen	29
Stabmixer benutzen	29
Smoothie zubereiten	30
Reinigen	33
Aufbewahrung	34
Gerät entsorgen	34
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	35
Service	36
Importeur	36
Rezepte	37
Stabmixer	37
Smoothie-Maker	39

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich 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.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ▶ Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock **4**
 - Stabmixer **5**
 - Smoothiemaker (Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8**)
 - Deckel **9**
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

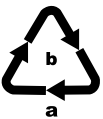
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel „Service“).

Verpackung entsorgen

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

- ▶ Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turboschalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stabmixer

Abbildung B (Smoothiemaker):

- ❻ Messerhalter
- ❼ Messer
- ❽ Mixbehälter

Abbildung C:

- ❾ Deckel (mit verschließbarer Trinköffnung und Tragegriff)
- ❿ Dichtungsring

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	1 Minute
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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 ❽	
Fassungsvermögen	700 ml
Max. Einfüllmenge zur Bearbeitung	600 ml

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

STROMSCHLAGGEFAHR

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ 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.

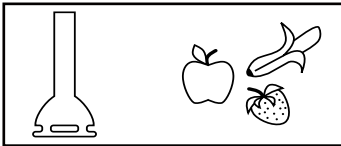
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

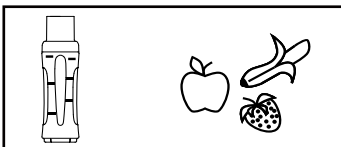
Verwendung



Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen, den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!



Mit dem Smoothiemaker **6/7/8** 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 Smoothiemaker 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!

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 „Reinigen“ beschrieben.

Stabmixer zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Stabmixer **5** weist.
- 2) Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  weist und der Stabmixer **5** fest einrastet.

Smoothiemaker zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Schrauben Sie den Messerhalter **6** mit Messer **7** niemals ohne Mixbehälter **8** an den Motorblock **4**. Setzen Sie immer zuerst den Mixbehälter **8** auf den Messerhalter **6**!

- 1) Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8**, so dass das Messer **7** in den Mixbehälter **8** ragt. Schrauben Sie den Messerhalter **6** fest auf den Mixbehälter **8**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an, drehen Sie nicht am Mixbehälter **8**! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!
- 2) Verbinden Sie nun den Messerhalter **6** (zusammen mit dem aufgeschraubten Mixbehälter **8**!) mit dem Motorblock **4**. Dazu setzen Sie den Messerhalter **6** so an den Motorblock **4**, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** weist.
 - 3) Drehen Sie dann den Messerhalter **6** so, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** zeigt und fest einrastet.

Bedienen

Stabmixer benutzen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

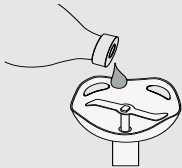
Wenn Sie den Stabmixer zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Der Fuß des Stabmixers **5** muss komplett mit Füllgut bedeckt sein, bevor Sie das Gerät ein- oder ausschalten. Inhalt kann sonst aus dem Mixbecher herausspritzen! Halten Sie den Stabmixer **5** immer erst in die zu verarbeitenden Lebensmittel, bevor Sie das Gerät starten!
- 2) Halten Sie den Schalter **T 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
 - 3) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
 - 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **T 2/3** los.
 - 5) Ziehen Sie den Stabmixer **5** aus dem Füllgut, wenn Sie den Schalter **T 2/3** losgelassen haben und sich das Messer nicht mehr dreht.

HINWEIS



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

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.

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 **8** ein! Das Gerät kann die Zutaten dann nicht mehr richtig vermengen!

HINWEIS

- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, immer mindestens 100 ml Flüssigkeit in den Mixbehälter **8** mit einzufüllen, wenn Sie einen Smoothie zubereiten.

- 1) Bereiten Sie die Zutaten vor.
- 2) Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter **8**. 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.

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 **8** gefüllt und den Smoothiemaker **7/8/9** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

HINWEIS

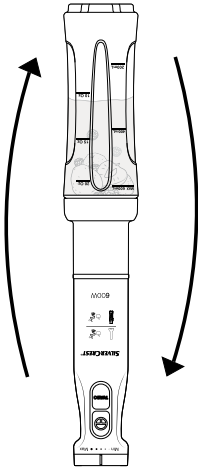
- Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

HINWEIS

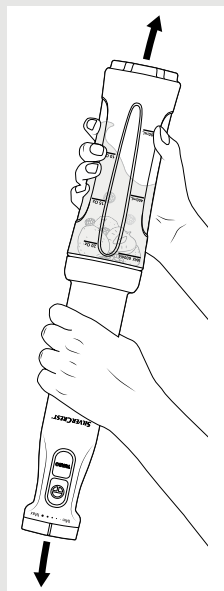
- Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



- 1) Nach dem Befüllen des Mixbehälters **8** 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 **8** nach oben gedreht ist. Positionieren Sie den Motorblock **4** auf einer stabilen Fläche.
- 3) Fixieren Sie den Mixbehälter **8** mit einer Hand.
- 4) Halten Sie den Schalter **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 den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.

HINWEIS

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir grundsätzlich den Mixbehälter **8** mit mindestens 100 ml Flüssigkeit zu befüllen. Sollten Sie weniger Flüssigkeit einfüllen oder keine dünnflüssige 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 **7** erfasst werden. Halten Sie dabei den Messerhalter **6** mit Mixbehälter **8** 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 den gedrückten Schalter **⏻ 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 **8** 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 **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

- 9) Nehmen Sie den Messerhalter **6** zusammen mit dem Mixbehälter **8** vom Motorblock **4** ab. Dazu drehen Sie den Messerhalter **6** so weit, dass der Pfeil **▼** am Motorblock **4** auf das Symbol **↺** am Messerhalter **6** weist. Sie können jetzt den Messerhalter **6** vom Motorblock **4** abnehmen.
- 10) Schrauben Sie den Messerhalter **6** vom Mixbehälter **8** ab.

- 11) Schrauben Sie den Deckel **9** auf den Mixbehälter **8**. Durch die verschließbare Trinköffnung am Deckel **9** können Sie den Smoothie direkt trinken.

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.

HINWEIS



Der Mixbehälter **8** kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie den Mixbehälter **8** 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!

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 **10** aus dem Deckel **9**. 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 Stabmixer **5**, den Messerhalter **6**, den Mixbehälter **8**, den Deckel **9** und den Dichtungsring **10** 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.

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung der Mixbehälter **8** und des Messerhalters **6** durch folgende Alternative:

- ▶ Füllen Sie den Mixbehälter **8** mit ca. 400 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu.
- ▶ Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8** schrauben beides fest zu. Dann schrauben Sie den Messerhalter **6** auf den Motorblock **4** (siehe Kapitel „Zusammenbauen“).
- ▶ Betätigen Sie einige Male den Schalter **⏻ 2**, so dass das Messer **7** durch das Wasser pflügt.
- ▶ Spülen Sie danach den Mixbehälter **8** und den Messerhalter **6** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

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

Gerät entsorgen



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

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



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceneiederlassung 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) 389062_2104 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) 389062_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389062_2104

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

Rezepte

Stabmixer

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 Stabmixer **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgeglichene 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 abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem Stabmixer **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) 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 Stabmixer **5** senkrecht in die Masse halten und das Gerät dann starten. Verwenden Sie den Turboschalter **6**.
- 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.

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 Mixbehälter **8**, 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 **8**.
- 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

Introduction	42
Utilisation conforme	42
Matériel livré	43
Recyclage de l'emballage	43
Description de l'appareil	44
Caractéristiques techniques	44
Avertissements de sécurité	45
Utilisation	47
Assemblage	48
Assembler le mixeur plongeant	48
Assemblage du smoothiemaker	48
Utilisation	49
Utilisation du mixeur plongeant	49
Préparation de smoothies	50
Nettoyage	53
Rangement	54
Recyclage de l'appareil	54
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	55
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	57
Service après-vente	60
Importateur	60
Recettes	61
Mixeur plongeant	61
Smoothiemaker	63

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.

Utilisation conforme

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

AVERTISSEMENT !

Danger résultant d'une utilisation non conforme !

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

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

REMARQUE

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

Matériel livré

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

- Bloc-moteur **4**
- Mixeur plongeant **5**
- Smoothiemaker (porte-lame **6** avec lame **7**, bol mélangeur **8**)
- Couvercle **9**
- 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 "Nettoyage".

REMARQUE

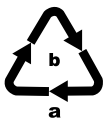
- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir le chapitre "Service après-vente").

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination qui permettent le recyclage.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

REMARQUE

- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie pour pouvoir emballer et expédier l'appareil en bonne et due forme si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil

Figure A (mixeur plongeant) :

- ❶ Variateur de vitesse
- ❷ Interrupteur  (vitesse normale)
- ❸ Interrupteur Turbo (haute vitesse)
- ❹ Bloc-moteur
- ❺ Mixeur plongeant

Figure B (smoothiemaker) :

- ❻ Porte-lame
- ❼ Lame
- ❽ Bol mélangeur

Figure C :

- ❾ Couvercle (avec orifice pour boire refermable et poignée)
- ❿ Joint d'étanchéité

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
Temps de fonctionnement par intermittence	1 minute
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

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 ❽	
Contenance	700 ml
Quantité de remplissage max. pour la préparation	600 ml

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.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.



Le bloc-moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer des accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ 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.

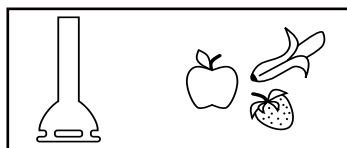
⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ 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.

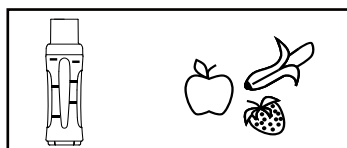
Utilisation



Le mixeur plongeant **5** 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 **5**.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour transformer des aliments solides. Ceci entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil !



Le smoothiemaker **6/7/8** 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. 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 !

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 "Nettoyage".

Assembler le mixeur plongeant

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

- 1) Placez le mixeur plongeant ⑤ sur le bloc-moteur ④ de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur ④ pointe sur le symbole  sur le mixeur plongeant ⑤.
- 2) Tournez le mixeur plongeant ⑤ jusqu'à ce que la flèche sur le ▼ bloc-moteur ④ pointe sur le symbole  et que le mixeur plongeant ⑤ s'enclenche correctement.

Assemblage du smoothiemaker

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne vissez jamais le porte-lame ⑥ avec la lame ⑦ sans bol mélangeur ⑧ sur le bloc-moteur ④. Placez toujours d'abord le bol mélangeur ⑧ sur le porte-lame ⑥ !
- 1) Placez le porte-lame ⑥ sur le bol mélangeur ⑧, de manière à ce que la lame ⑦ dépasse dans le bol mélangeur ⑧. Vissez bien le porte-lame ⑥ sur le bol mélangeur ⑧.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour faire tourner le porte-lame ⑥, saisissez uniquement le porte-lame ⑥, ne tournez pas le bol mélangeur ⑧ ! Sinon, le bol mélangeur ⑧ se détache et les ingrédients débordent !
- 2) Reliez maintenant le porte-lame ⑥ (avec le bol mélangeur ⑧ vissé dessus !) avec le bloc-moteur ④. Placez pour cela le porte-lame ⑥ sur le bloc-moteur ④ de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur ④ pointe sur le symbole  sur le porte-lame ⑥.
- 3) Tournez ensuite le porte-lame ⑥ de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur ④ pointe sur le symbole  sur le porte-lame ⑥ et s'enclenche à fond.

Utilisation

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 (voir chapitre "Assemblage"), procédez de la manière suivante :

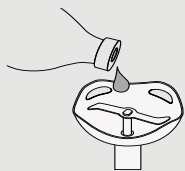
- 1) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Le pied du mixeur plongeant ⑤ doit être entièrement couvert 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 ⑤ 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 ⑤ du contenu lorsque vous avez relâché l'interrupteur  ②/③ et que la lame ne tourne plus.

REMARQUE



Si en cours d'opération des bruits inhabituels se manifestent, tels que de grincement ou similaire, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant ❸.

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.

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 ❸ ! L'appareil ne peut alors plus mélanger correctement les ingrédients !

REMARQUE

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

- 1) Préparez les ingrédients.
- 2) Placez les ingrédients dans le bol mélangeur ❸. 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.

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 ⑧ et assemblé le smoothiemaker ⑦/⑧/⑨ avec le bloc-moteur ④ (voir chapitre "Assemblage"), procédez de la manière suivante :

REMARQUE

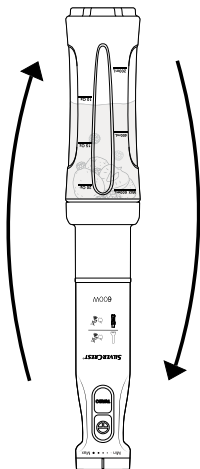
- Démarrez uniquement l'appareil lorsque le porte-lame ⑥, la lame ⑦, le bol mélangeur ⑧ et le bloc-moteur ④ sont correctement assemblés.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour faire tourner le porte-lame ⑥, saisissez uniquement le porte-lame ⑥. Ne tournez pas le bol mélangeur ⑧ pendant que vous utilisez l'appareil ! Sinon, le bol mélangeur ⑧ se détache et les ingrédients débordent !

REMARQUE

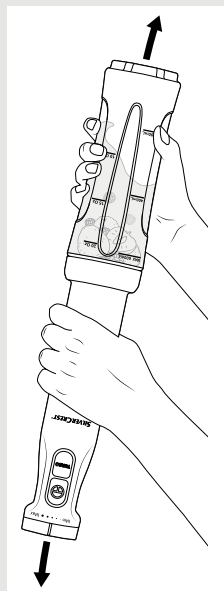
- Si vous souhaitez préparer un smoothie, tournez alors l'appareil assemblé de manière à ce que le bol mélangeur ⑧ pointe vers le haut. Vous vous assurez ainsi que la lame ⑦ puisse atteindre les aliments et que la lame ⑦ ne tourne pas dans le vide !



- 1) Une fois le bol mélangeur ⑧ 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 ⑧ soit tourné vers le haut.
Placez le bloc-moteur ④ sur une surface stable.
- 3) Immobilisez le bol mélangeur ⑧ 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.

REMARQUE

- Pour obtenir un résultat optimal, nous recommandons en principe de verser au moins 100 ml de liquide dans le bol mélangeur **8**. 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 **7**. Maintenez fermement le porte-lame **6** avec le bol mélangeur **8** 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 **8** 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 **6**, saisissez uniquement le porte-lame **6**. Ne tournez pas le bol mélangeur **8** pendant que vous utilisez l'appareil ! Sinon, le bol mélangeur **8** se détache et les ingrédients débordent !
- 9) Retirez le porte-lame **6** avec le bol mélangeur **8** du bloc-moteur **4**. Tournez pour cela le porte-lame **6** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole **6** sur le porte-lame **6**. Vous pouvez maintenant retirer le porte-lame **6** du bloc-moteur **4**.
 - 10) Dévissez maintenant le porte-lame **6** du bol mélangeur **8**.

- 11) Vissez le couvercle **9** sur le bol mélangeur **8**. Vous pouvez boire directement le smoothie grâce à l'orifice pour boire refermable placé sur le couvercle **9**.

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.

REMARQUE



Le bol mélangeur **8** peut également être lavé au lave-vaisselle. Si possible, placez le bol mélangeur **8** 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 !

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. Essayez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 3) Retirez le joint d'étanchéité **10** du couvercle **9**. 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 **5**, le porte-lame **6**, le bol mélangeur **8**, le couvercle **9** et le joint d'étanchéité **10** 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.

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 ❸ et du porte-lame ❻ en procédant comme suit :

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

Rangement

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

Recyclage de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

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



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités. Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 389062_2104 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) 389062_2104.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités. Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 389062_2104 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) 389062_2104.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 389062_2104

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

Recettes

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'Hokkaido 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'Hokkaido, 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 **5**. 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

Ingédients

- 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 ❶. 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

Ingédients

- 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 ❶ verticalement dans la masse et démarrer l'appareil. Utilisez pour cela l'interrupteur Turbo ❸.
- 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.

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 **8**, 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

Ingrédients

- 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 **8**.
- 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

Inleiding	66
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	66
Inhoud van het pakket	67
Verpakking afvoeren	67
Apparaatbeschrijving	68
Technische gegevens	68
Veiligheidsvoorschriften	69
Gebruik	71
In elkaar zetten	72
Staafmixer in elkaar zetten	72
Smoothiemaker in elkaar zetten	72
Bediening	73
Staafmixer gebruiken	73
Smoothie bereiden	74
Reinigen	77
Opbergen	78
Apparaat afvoeren	78
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	79
Service	80
Importeur	80
Recepten	81
Staafmixer	81
Smoothiemaker	83

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.

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.

WAARSCHUWING!

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

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

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

OPMERKING

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Motorblok **4**
 - Staafmixer **5**
 - Smoothiemaker (meshouder **6** met mes **7**, mengbeker **8**)
 - Deksel **9**
 - 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 "Reinigen".

OPMERKING

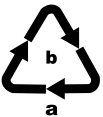
- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk "Service") als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

OPMERKING

- ▶ Bewaar zo mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantieclaim volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A (staafmixer):

- ❶ Snelheidsregelaar
- ❷ Knop  (normale snelheid)
- ❸ Turboknop (hoge snelheid)
- ❹ Motorblok
- ❺ Staafmixer

Afbeelding B (smoothiemaker):

- ❻ Meshouder
- ❼ Mes
- ❽ Mengbeker

Afbeelding C:

- ❾ Deksel (met afsluitbare drinkopening en handgreep)
- ❿ Afdichtingsring

Technische gegevens

Netspanning	220-240 V ~ (wisselstroom), 50-60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd	1 minuut
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

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 ❽	
Capaciteit	700 ml
Max. Vulhoeveelheid voor verwerking	600 ml

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 klanten-service van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met de extreem scherpe messen.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn uiterst scherp!

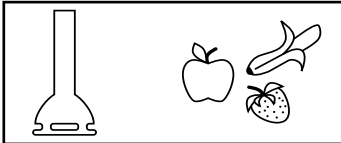
⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- 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.

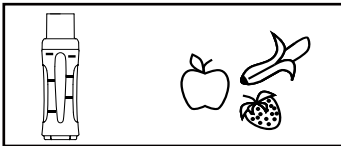
Gebruik



Met de staafmixer **5** kunt u dips, sauzen, soepen en babyvoeding bereiden of zacht fruit pureren. We raden aan om de staafmixer **5** max. 1 minuut achtereens te gebruiken en daarna te laten afkoelen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de staafmixer **5** niet voor het verwerken van harde levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!



Met de smoothiemaker **6/7/8** 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 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!

In elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

OPMERKING

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

Staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- 1) Zet de staafmixer **5** zo op het motorblok **4** dat de pijl ▼ op het motorblok **4** naar het pictogram  op de staafmixer **5** wijst.
- 2) Draai de staafmixer **5** tot de pijl ▼ op het motorblok **4** naar het pictogram  wijst en de staafmixer **5** vastklikt.

Smoothiemaker in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Schroef de meshouder **6** met het mes **7** nooit zonder mengbeker **8** op het motorblok **4**. Zet altijd eerst de mengbeker **8** op de meshouder **6**!

- 1) Zet de meshouder **6** zo op de mengbeker **8** dat het mes **7** in de mengbeker **8** valt. Schroef de meshouder **6** vast op de mengbeker **8**.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- Pak voor het draaien van de meshouder **6** alleen de meshouder **6** zelf vast, draai niet aan de mengbeker **8**! Anders komt de mengbeker **8** los en lopen de ingrediënten eruit!

- 2) Plaats nu de meshouder **6** (samen met de opgeschroefde mengbeker **8**!) op het motorblok **4**. Zet daartoe de meshouder **6** zo op het motorblok **4** dat de pijl ▼ op het motorblok **4** naar het pictogram  op de meshouder **6** wijst.
- 3) Draai dan de meshouder **6** zo dat de pijl ▼ op het motorblok **4** naar het pictogram  op de meshouder **6** wijst en vastklikt.

Bediening

Staafmixer gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

Nadat u de staafmixer in elkaar hebt gezet (zie het hoofdstuk "In elkaar zetten") gaat u als volgt te werk:

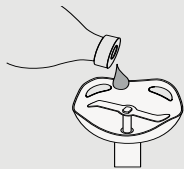
- 1) Steek de stekker in het stopcontact.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- De voet van de staafmixer **5** moet volledig met levensmiddelen bedekt zijn, voordat het apparaat wordt in- of uitgeschakeld. Anders kan de inhoud uit de mengbeker spatten! Steek de staafmixer **5** 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 **5** 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, smeer de aandrijf-as van de staafmixer **5** dan met enkele druppels neutrale bakolie.

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 **8** 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 **8** te doen wanneer u een smoothie maakt.

- 1) Maak de ingrediënten klaar.
- 2) Doe de ingrediënten in de mengbeker **8**. 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 **8** gevuld hebt en de smoothiemaker **7/8/9** op het motorblok **4** gezet hebt (zie het hoofdstuk "In elkaar zetten"), gaat u als volgt te werk:

OPMERKING

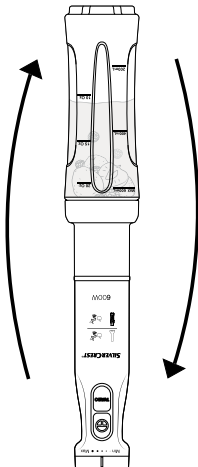
- Schakel het apparaat pas in wanneer de meshouder **6** met het mes **7**, de mengbeker **8** en het motorblok **4** op juiste manier in elkaar zijn gezet.

LET OP! MATERIELE SCHADE!

- Pak voor het draaien van de meshouder **6** alleen de meshouder **6** zelf vast. Draai niet aan de mengbeker **8** als u het apparaat bedient! Anders komt de mengbeker **8** los en lopen de ingrediënten eruit!

OPMERKING

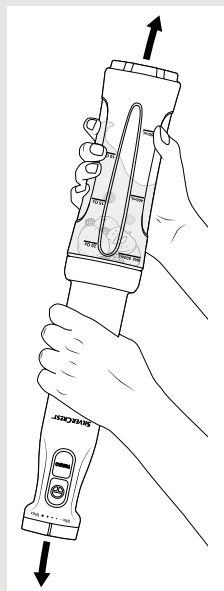
- Als u een smoothie wilt bereiden, draait u het in elkaar gezette apparaat om zodat de mengbeker **8** zich boven bevindt. Op die manier zorgt u ervoor dat het mes **7** door de ingrediënten draait en dat het mes **7** niet door de lucht draait!



- 1) Steek de stekker in het stopcontact nadat u de mengbeker **8** 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 **8** boven.
Plaats het motorblok **4** op een stabiele ondergrond.
- 3) Fixeer de mengbeker **8** 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 **8** 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 **7** worden vermalen. Houd daarbij de meshouder **6** met de mengbeker **8** 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 **8** 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 **6** alleen de meshouder **6** zelf vast. Draai niet aan de mengbeker **8** als u het apparaat bedient! Anders komt de mengbeker **8** los en lopen de ingrediënten eruit!

- 9) Neem de meshouder **6** samen met de mengbeker **8** van het motorblok **4**. Draai daartoe de meshouder **6** zo ver dat de pijl **7** op het motorblok **4** naar het pictogram **6** op de meshouder **6** wijst. U kunt nu de meshouder **6** van het motorblok **4** nemen.
- 10) Schroef de meshouder **6** van de mengbeker **8**.

- 11) Schroef het deksel ⑨ op de mengbeker ⑧. Via de afsluitbare drinkopening in het deksel ⑨ kunt u de smoothie direct drinken.

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.

OPMERKING



De mengbeker ⑧ kan in de vaatwasser worden gereinigd. Leg in dat geval de mengbeker ⑧ 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!

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 ⑩ van het deksel ⑨. 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 ⑤, de meshouder ⑥, de mengbeker ⑧, het deksel ⑨ en de afdichtingsring ⑩ 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.

OPMERKING

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

- ▶ Vul de mengbeker ❸ met ca. 400 ml water en voeg een paar druppels mild afwasmiddel toe.
- ▶ Zet de meshouder ❹ op de mengbeker ❸ en schroef beide vast. Schroef vervolgens de meshouder ❹ op het motorblok ❷ (zie het hoofdstuk "In elkaar zetten").
- ▶ Druk enkele keren op de knop  ❶, zodat het mes ❸ het water in beweging brengt.
- ▶ Spoel de mengbeker ❸ en de meshouder ❹ daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

Opbergen

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

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

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



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



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 389062_2104 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, product-video'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) 389062_2104 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

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

IAN 389062_2104

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

Recepten

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  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 5. 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 5 recht-op 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.

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 **8**, 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 **8** en voeg dan de andere ingrediënten toe.
- 4) Meng de ingrediënten tot de smoothie de gewenste consistentie heeft gekregen.

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

Obsah

Úvod	86
Použití v souladu s určením	86
Rozsah dodávky	87
Likvidace obalu	87
Popis přístroje	88
Technické údaje	88
Bezpečnostní pokyny	89
Použití	91
Složení	91
Sestavení tyčového mixéru	92
Sestavení Smoothie-Maker	92
Obsluha	93
Použití tyčového mixéru	93
Příprava smoothie	94
Čištění	97
Skladování	98
Likvidace přístroje	98
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	99
Servis	100
Dovozce	100
Recepty	101
Tyčový mixér	101
Smoothie-Maker	103

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k mixování potravin a přípravě smoothie. Je určen výlučně pro zpracování potravin v malých množstvích a použití v soukromé domácnosti. Přístroj není určen pro komerční účely.

VÝSTRAHA!

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- motorový blok **4**
- tyčový mixér **5**
- Smoothie-Maker (nožový držák **6** s nožem **7**, mixovací nádoba **8**)
- víko **9**
- návod k obsluze

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

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozena.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servis (viz kapitola „Servis“).

Likvidace obalu

Obal chrání zařízení před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá požadavkům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

UPOZORNĚNÍ

- Ušchovejte pokud možno originální obal po dobu záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje

Obrázek A (tyčový mixér):

- ❶ regulátor rychlosti
- ❷ spínač  (normální rychlost)
- ❸ spínač Turbo (vysoká rychlost)
- ❹ motorový blok
- ❺ tyčový mixér

Obrázek B (Smoothie-Maker):

- ❻ nožový držák
- ❼ nůž
- ❽ mixovací nádoba

Obrázek C:

- ❾ víko (s uzavíratelným otvorem na pití a přenosnou rukojetí)
- ❿ těsnicí kroužek

Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého provozu	1 minuta
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

DOBA NEPŘETRŽITÉHO PROVOZU

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a tím se poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.

Mixovací nádoba ❽	
Kapacita nádoby	700 ml
Max. plnicí množství ke zpracování	600 ml

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojíte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220–240 V~, 50–60 Hz.
- ▶ V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- ▶ Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
- ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícimu nebezpečí.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Skříň motorového bloku tyčového mixéru se nesmí otevírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.



Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně bloku motoru.

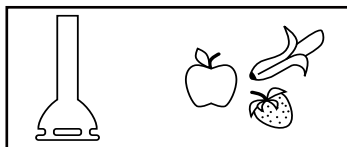
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než jsou popsány v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě...
 - ...v případě ponechání přístroje bez dozoru;
 - ...při čištění;
 - ...při jeho sestavení a rozebírání.
- ▶ Používáte-li přístroj pro mixování horkých potravin v hrnci, odstavte tento z varné desky a ujistěte se, zda tekutina nevěře. Nechte horké potraviny mírně vychladnout, aby se zabránilo opaření.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem, a také před montáží, demontáží nebo čištěním.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

Použití



Tyčovým mixérem **5** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky a kojeneckou výživu nebo mixovat měkké ovoce. Doporučujeme provozovat v kuse tyčový mixér **5** max. 1 minutu a poté ho nechat vychladnout.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér **5** nepoužívejte ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!



S pomocí Smoothie-Maker **6/7/8** lze připravovat smoothie. Smoothie je takzvaný „nápoj z celého ovoce“. K jeho přípravě se používá celé ovoce kromě slupky a jader. Tím vznikne krémová konzistence. Při přípravě smoothie se

nekladou meze fantazii, takže můžete použít i jogurt, drcený led, bylinky nebo zmrzlinu. Doporučujeme provozovat v kuse tyčový mixér max. 1 minutu a poté ho nechat vychladnout.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Nikdy neplňte přístroj tvrdými přísadami jako jsou ořechy, stonky, velká zrna nebo jádra!
- Nikdy neplňte přístroj horkými potravinami!

Složení

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Sítovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.

UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu vyčistěte veškeré díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Sestavení tyčového mixéru

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Nůž je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

- 1) Nasaďte tyčový mixér **5** na motorový blok **4** tak, aby šipka ▼ na motorovém bloku **4** ukazovala na symbol  na tyčovém mixéru **5**.
- 2) Otáčejte tyčovým mixérem **5**, dokud šipka ▼ na motorovém bloku **4** neukazuje na symbol  a tyčový mixér **5** pevně nezaskočí.

Sestavení Smoothie-Maker

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Nůž je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Nožový držák **6** s nožem **7** nikdy nenasazujte bez mixovací nádoby **8** na motorový blok **4**. Nejprve vždy nasaďte mixovací nádobu **8** na nožový držák **6**!

- 1) Nasaďte nožový držák **6** na mixovací nádobu **8** tak, aby nůž **7** zapadal do mixovací nádoby **8**. Nožový držák **6** pevně našroubujte na mixovací nádobu **8**.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

► K otáčení držáku nože **6** uchopte pouze tento držák **6**, neotáčejte mixovací nádobou **8**! V opačném případě se mixovací nádoba **8** uvolní a suroviny vytečou ven!

- 2) Nožový držák **6** (společně s našroubovanou mixovací nádobou **8**!) spojte s motorovým blokem **4**. Nasaďte nožový držák **6** na motorový blok **4** tak, aby šipka ▼ na motorovém bloku **4** ukazovala na symbol  na nožovém držáku **6**.
- 3) Poté otočte držákem nože **6** tak, aby šipka ▼ na motorovém bloku **4** ukazovala na symbol  na nožovém držáku **6** a pevně zaskočila.

Obsluha

Použití tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

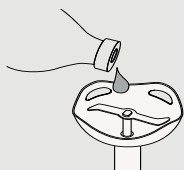
Po sestavení tyčového mixéru (viz kapitola „Složení“) postupujte takto:

- 1) Zasuňte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Před zapnutím nebo vypnutím přístroje musí být noha tyčového mixéru **5** zcela zakryta obsahem. V opačném případě může obsah vystříknout z mixovací nádoby! Před zapnutím přístroje vždy udržujte tyčový mixér **5** ponořený ve zpracovávaných potravinách!
- 2) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **2**.
Pro zvýšení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Max“.
Pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Min“.
 - 3) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý spínač Turbo **3**.
Stisknutím spínače Turbo **3** máte okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.
 - 4) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše stisknutý spínač **2/3**.
 - 5) Tyčový mixér **5** vytáhněte z naplněné potraviny, když jste spínač **2/3** uvolnili a nůž se již neotáčí.

UPOZORNĚNÍ



Pokud se během provozu vyskytnou neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak na hnací hřídel tyčového mixéru **5** dejte trochu neutrálního stolního oleje.

Příprava smoothie

Příprava ingrediencí

- Odstraňte z ovoce slupky a kůru, jako je například pomerančová kůra nebo slupka kiwi.
- Odstraňte z ovoce velká zrna a jádra jako např. u broskví.
- Nakrájejte ovoce na malé kousky (cca 1 – 2 cm).
- Bylinky nebo saláty nakrájejte na malé kousky.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud suroviny skladujete až do okamžiku přípravy v lednici, bude čerstvě připravené smoothie přímo studené.

Plnění mixovací nádoby

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Mixovací nádobu **8** nikdy neplňte více než po značku MAX! Přístroj pak nemůže přísady správně promíchat!

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li dosáhnout optimálních výsledků, doporučujeme při přípravě smoothie vždy nalít do mixovací nádoby **8** minimálně 100 ml tekutiny.

- 1) Připravte si suroviny.
- 2) Naplňte suroviny do mixovací nádoby **8**. Začněte vždy nejprve tekutými surovinami a až potom přidejte pevnější suroviny, např. ovoce nebo drcený led, a nakonec lehké potraviny, např. salát.

UPOZORNĚNÍ

- V tomto přístroji nedrťte kostky ledu! V tomto přístroji lze v zásadě použít pouze led, který již byl rozdrcen.

Obsluha přístroje

Po naplnění mixovací nádoby **8** a sestavení zařízení Smoothie-Maker **7/8/9** s motorovým blokem **4** (viz kapitola „Složení“) postupujte takto:

UPOZORNĚNÍ

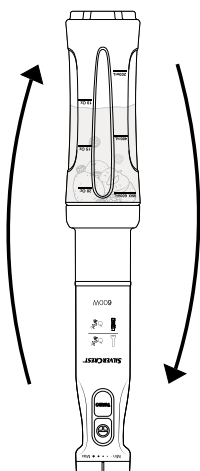
- Přístroj zapněte, až když byl nožový držák **6** správně sestaven s nožem **7**, mixovací nádobou **8** a motorovým blokem **4**.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- K otáčení nožového držáku **6** uchopte pouze tento nožový držák **6**. Během obsluhy přístroje neotáčejte mixovací nádobou **8**! V opačném případě se mixovací nádoba **8** uvolní a suroviny vytečou ven!

UPOZORNĚNÍ

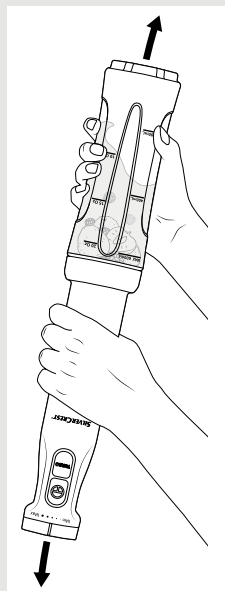
- Pokud chcete připravit smoothie, otočte sestavený přístroj tak, aby mixovací nádoba **8** směřovala nahoru. Tím je zajištěno, že suroviny budou zachyceny nožem **7** a nůž **7** se nebude otáčet naprázdno!



- 1) Po naplnění mixovací nádoby **8** a sestavení přístroje zasuněte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 2) Otočte přístroj tak, aby motorový blok **4** s regulátorem otáček **1** směřoval dolů a mixovací nádoba **8** byla otočena nahoru. Motorový blok **4** umístěte na stabilní plochu.
- 3) Mixovací nádobu **8** fixujte jednou rukou.
- 4) Ke zpracování potravin normální rychlostí na smoothie podržte stisknutý spínač **2**. Pro zvýšení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Min“.
- 5) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý spínač Turbo **3**. Stisknutím spínače Turbo **3** máte okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li dosáhnout optimálních výsledků, doporučujeme mixovací nádobu **8** v zásadě naplnit minimálně 100 ml tekutiny. Pokud naplníte méně tekutiny nebo nepoužijete žádnou řidkou tekutinu, např. jogurt, může dojít k usazení kousků ovoce. V tomto případě přístroj zvedněte a několikrát s ním zatřepejte nahoru a dolů, aby se kousky ovoce uvolnily a byly zachyceny nožem **7**. Přitom pevně přidržujte nožový držák **6** s mixovací nádobou **8** a motorový blok **4**, aby se sestavený přístroj nemohl uvolnit.



- 6) Když smoothie dosáhne požadované konzistence, jednoduše uvolněte stisknutý spínač **2/3**.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte déle než 1 minutu v kuse! Došlo by k jeho přehřátí! Po 1 minutě provozu nechte přístroj nejdříve zchladit.

- 7) Když je smoothie hotové, otočte přístroj tak, aby mixovací nádoba **8** směřovala dolů a motorový blok **4** nahoru.
- 8) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K otáčení nožového držáku **6** uchopte pouze tento nožový držák **6**. Během obsluhy přístroje neotáčejte mixovací nádobou **8**! V opačném případě se mixovací nádoba **8** uvolní a suroviny vytečou ven!

- 9) Vyměňte nožový držák nožů **6** spolu s mixovací nádobou **8** z motorového bloku **4**. K tomu otočte nožový držák **6** tak, aby šipka ▼ na motorovém bloku **4** ukazovala na symbol **6** na nožovém držáku **6**. Nyní můžete nožový držák **6** sejmut z motorového bloku **4**.
- 10) Nožový držák **6** odšroubujte z mixovací nádoby **8**.

- 11) Nasaďte víko **9** na mixovací nádobu **8**. Přes uzavíratelný otvor na pití na víku **9** můžete smoothie přímo pít.

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před čištěním přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.



- Při čištění v žádném případě nesmíte ponořit motorový blok **4** do vody ani jej držet pod tekoucí vodou.

UPOZORNĚNÍ



Mixovací nádobu **8** lze mýt v myčce nádobí. Pokud možno uložte mixovací nádobu **8** pokud do horního koše myčky na nádobí. Ujistěte se, že nedošlo k zaseknutí žádného dílu.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte žádné agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky! Tyto mohou nenávratně poškodit povrch!

UPOZORNĚNÍ

- Vyčistěte přístroj nejlépe hned po použití. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit!

- 1) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Motorový blok **4** otřete vlhkým hadrem. Ujistěte se, zda se do otvorů motorového bloku **4** nedostala voda. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete zbytky mycího prostředku vlhkým hadříkem.
- 3) Stáhněte těsnicí kroužek **10** z víka **9**. Případně si pomozte tupým, úzkým předmětem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nůž je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

- 4) Tyčový mixér **5**, nožový držák **6**, mixovací nádobu **8**, víko **9** a těsnicí kroužek **10** důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 5) Vysušte všechny díly důkladně utěrkou do sucha a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

UPOZORNĚNÍ

Pokud přístroj čistíte ihned po použití, docílíte ve většině případů dostatečně hygienického vyčištění mixovacích nádob **8** a nožového držáku **6** následující alternativou:

- ▶ Do velké mixovací nádoby **8** nalijte 400 ml vody a přidejte pár kapek jemného mycího prostředku.
- ▶ Nasadíte nožový držák **6** na mixovací nádobu **8** a oba díly pevně sešroubujete. Poté našroubujete nožový držák **6** na motorový blok **4** (viz kapitola „Sestavení“).
- ▶ Stiskněte několikrát spínač **T 2**, aby se nůž **7** pohyboval ve vodě.
- ▶ Poté mixovací nádobu **8** a držák nože **6** vypláchněte velkým množstvím vody, aby se odstranily zbytky mycího prostředku.

Skladování

Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

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

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku získáte na vašem obecním nebo městském úřadě.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 389062_2104 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 389062_2104 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 389062_2104

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Tyčový mixér

Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

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

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na malé kousky, stejně tak česnek. Oloupejte zázvor a nakrájejte jej najemno. Nejdříve poduste cibuli a zázvor na rozpáleném oleji. Po 2 minutách přidejte česnek a poduste.
- 2) Dýni důkladně očistěte kartáčkem na zeleninu pod horkou vodou, poté nakrájejte na 2–3 cm kostky. (Pokud použijete jiný druh dýně než Hokaido, je nutné ji před použitím oloupat). Přidejte kostky dýně k cibuli a zázvoru a poduste. Přidejte polovinu množství kokosového mléka a stejné množství zeleninového vývaru, aby byla zelenina ponořená. Zakryte poklicí a vařte doměkka cca 20–25 minut. Vše promixujte dohladka tyčovým mixérem
5. Přitom přilévejte kokosové mléko, dokud nebude mít polévka tu správnou, krémovou konzistenci.
- 3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, tak aby měla vedle ostré také sladkou a vyváženou kyselo-slanou chuť.

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo hluboko zamraženého)
- 125 g želírovacího cukru 2:1
- 1 střík citrónové šťávy
- 1 dřeň z vanilkového lusku na špičku nože

Příprava

- 1) Jahody omyjte a očistěte, odstraňte zelenou stopku. Nechte je v sítku dobře okapat, aby mohla odtéct nadbytečná voda a pomazánka nebyla tekutá. Větší jahody nakrájejte na menší kousky.
- 2) Odvažte 250 g jahod a vložte je do vhodné mixovací nádoby.
- 3) Pokapejte je citronovou šťávou.
- 4) V případě potřeby vyškrábejte z vanilkového lusku dřevěnou část a přidejte množství na špičku nože.
- 5) Přidejte želírovací cukr a důkladně mixujte tyčovým mixérem 5 po dobu 45–60 sekund. Pokud jsou nadále přítomny větší kousky, směs nechte 2 minuty odstát a poté znovu pasírujte po dobu 60 sekund.
- 6) Přiveďte k varu na mírném ohni a pak za stálého míchání vařte asi 2–3 minuty.
- 7) Ovocnou pomazánku si vychutnejte ihned nebo jí naplňte sklenici se šroubovacím víčkem a uzavřete.

Majonéza

Suroviny

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 1 vejce (žloutek i bílek)
- 10 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Do mixovací nádoby vložte vejce a citronovou šťávu, tyčový mixér 5 držte svisle v hmotě a poté spusťte přístroj. Použijte spínač Turbo 3.
- 2) Pomalu, rovnoměrným slabým proudem přilévajte olej (po dobu cca 1 minuty), tak aby se olej promíchal s ostatními přísadami.
- 3) Poté případně dochuťte solí a pepřem.

Smoothie-Maker

Zelené smoothie – klasika

Suroviny

- 1 středně velké jablko
- 1/2 avokáda
- cca 80 g baby špenátu
- 100–150 ml vody
- 2 čaj. lžičky medu

Příprava

- 1) Polovinu avokáda, omyté jablko a banán nakrájejte na kousky (asi 1 až 2 cm).
- 2) Baby špenát důkladně omyjte a nakrájejte na kousky.
- 3) Nejprve mixovací nádobu **8** naplňte 100 ml vody, poté kousky jablka a avokáda a nakonec baby špenátem.
- 4) Suroviny mixujte, dokud smoothie nedosáhne požadované konzistence.

Tip: Podle chuti přidejte více medu, případně agávosý sirup nebo citrónovou šťávu. Můžete také nakrájet kousek zázvoru a přimíchat ho. Ten dodá smoothie sladký, pepřový nebo svěží nádech.

Ovocné smoothie

Suroviny

- 1 plátek ananasu (cca 2 cm silný)
- 1 banán
- 1 hrst malin (čerstvých nebo mražených)
- 100–150 ml hroznové šťávy

Příprava

- 1) Ananas a banán nakrájejte na kousky (asi 1–2 cm).
- 2) Maliny omyjte a očistěte nebo nechte rozmrazit mražené ovoce.
- 3) Do mixovací nádoby **8** nejprve nalijte 100 ml vody a poté zbývající suroviny.
- 4) Suroviny mixujte, dokud smoothie nedosáhne požadované konzistence.

Tip: Toto smoothie můžete připravit i z jiného ovoce. Místo malin zkuste ostružiny nebo ananas nahraďte hruškou.

Spis treści

Wstęp	106
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	106
Zakres dostawy	107
Utylizacja opakowania	107
Opis urządzenia	108
Dane techniczne	108
Wskazówki bezpieczeństwa	109
Zastosowanie	111
Montaż	112
Montaż blendera	112
Montaż urządzenia Smoothiemaker	112
Obsługa	113
Korzystanie z blendera	113
Przygotowanie Smoothie	114
Czyszczenie	117
Przechowywanie	118
Utylizacja urządzenia	118
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	119
Serwis	120
Importer	120
Przepisy	121
Blender	121
Smoothiemaker	123

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to służy wyłącznie do przecierania/miksowania żywności oraz przygotowania smoothie. Przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania żywności w małych ilościach i do użytku w gospodarstwach domowych. To urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych.

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem i/lub inny rodzaj wykorzystania urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA

- ▶ Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko takich działań ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Blok silnika ❹
- Blender ❺
- Smoothiemaker (uchwyt noża ❻ z nożem ❼, pojemnik do miksowania ❸)
- Pokrywka ❾
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 3) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

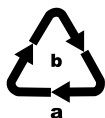
- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział „Serwis”).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



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

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia

Rysunek A (blender):

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

Rysunek B (Smoothiemaker):

- ❻ Uchwyt noża
- ❼ Nóż
- ❽ Pojemnik do miksowania

Rysunek C:

- ❾ Pokrywa (z zamykanym otworem do picia i uchwytem do przenoszenia)
- ❿ Pierścień uszczelniający

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220-240 V ~ (prąd przemienny), 50-60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochronności	II /  (podwójna izolacja)
Czas pracy krótkotrwałej	1 minuta
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

CZAS PRACY KRÓTKOTRWAŁEJ

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można używać urządzenia bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy krótkotrwałej urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Pojemnik do miksowania ❽	
Pojemność	700 ml
Maks. ilość napętnienia do przetwarzania	600 ml

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na zewnątrz.
- ▶ W przypadku dostania się cieczy do wnętrza obudowy urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Odtłaczać kabel zasilający wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku sieciowego z gniazda zasilania – nigdy nie ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
-  Nigdy nie zanurzaj bloku silnika blendera w wodzie oraz unikaj przedostania się płynu do wnętrza obudowy bloku silnika.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!
- ▶ Z zasady odłączaj urządzenie od zasilania...
 - ... gdy jest bez nadzoru,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.
- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

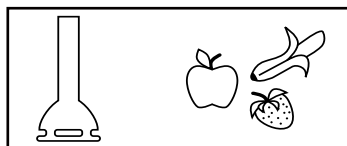
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Noże są bardzo ostre! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Podczas pracy z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Dlatego urządzenie należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

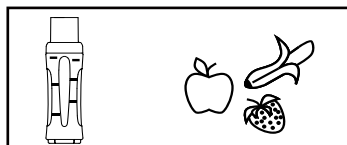
Zastosowanie



Za pomocą blendera **5** można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy używać blendera **5** przez maks. 1 minutę, a następnie pozostawić go do ostygnięcia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do przetwarzania żywności o stałej konsystencji. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!



Za pomocą urządzenia Smoothiemaker **6/7/8** możesz przygotowywać napoje smoothie. Smoothie to zmiksowany i schłodzony napój na bazie owoców. Do smoothie używa się całych owoców, oprócz łupin i pestek.

Powstaje napój o kremowej konsystencji. Nie ma właściwie żadnych ograniczeń w tworzeniu własnych smaków: można używać także jogurtu, kruszonego lodu, ziół czy lodów. Zalecamy używać urządzenia Smoothiemaker przez maks. 1 minutę, a następnie pozostawić je do ostygnięcia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie wkładaj do urządzenia twardych składników, takich jak orzechy, todygi, duże ziarna czy pestki!
- ▶ Nie nalewaj do urządzenia żadnych gorących składników!

Montaż

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania dopiero po złożeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Montaż blendera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

- 1) Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, aby strzałka ▼ znajdująca się na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6** na blenderze **5**.
- 2) Obróć blender **5** tak, aby strzałka ▼ na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6**, a blender **5** się zatrzasnął.

Montaż urządzenia Smoothiemaker

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie przykręcaj uchwyty noża **6** wraz z nożem **7** bez pojemnika do miksowania **8** do bloku silnika **4**. Najpierw zawsze zakładaj pojemnik do miksowania **8** na uchwyt noża **6**!
- 1) Umieść uchwyt noża **6** na pojemniku do miksowania **8** tak, by nóż **7** wszedł do zbiornika blendera **8**. Przykręć uchwyt noża **6** na pojemnik do miksowania **8**.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby obrócić uchwyt noża **6**, chwytaj tylko za uchwyt noża **6**, nie obracaj pojemnika do miksowania **8**! W przeciwnym razie pojemnik do miksowania **8** odłączy się, a składniki wyleją się!

- 2) Umieść teraz uchwyt noża ❸ (z przykręconym pojemnikiem do miksowania ❸!) na bloku silnika ❹. W tym celu załóż uchwyt noża ❸ w taki sposób na blok silnika ❹, aby strzałka ▼ na bloku silnika ❹ wskazywała na symbol ❸ na uchwycie noża ❸.
- 3) Następnie obróć uchwyt noża ❸ w taki sposób, aby strzałka ▼ na bloku silnika ❹ wskazywała na symbol ❸ na uchwycie noża ❸, a uchwyt noża się zatrzasnął.

Obsługa

Korzystanie z blendera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przetwarzane produkty spożywcze nie powinny być zbyt gorące! Rozpryskująca się zawartość mogłaby spowodować poparzenia.

Po złożeniu blendera (patrz rozdział „Montaż”), postępuj w następujący sposób:

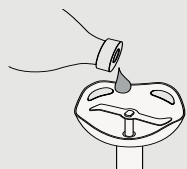
- 1) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Przed włączeniem lub wyłączeniem urządzenia stopa blendera ❶ musi być całkowicie pokryta żywnością. W przeciwnym razie zawartość może przyskakać z pojemnika do miksowania! Przed uruchomieniem urządzenia zawsze przytrzymuj blender ❶ w przetwarzanej żywności!

- 2) Trzymaj wciśnięty przełącznik ❶ ❷, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości ❶ w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości ❶ w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.
- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik Turbo ❸, aby przetwarzać produkty spożywcze z dużą prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo ❸ dostępna jest od natychmiast pełna prędkość pracy.
- 4) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przełącznik ❶ ❷/❸.
- 5) Wyciągnij blender ❶ z przetwarzanej żywności, gdy zwolnisz przełącznik ❶ ❷/❸, a nóż przestanie się obracać.

WSKAZÓWKA



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie lub podobne, polej watek napędowy blendera ❶ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego:

Przygotowanie Smoothie

Przygotowanie składników

- Obierz owoce z łupin, np. pomarańcze czy kiwi ze skórki.
- Usuń duże ziarna czy pestki, np. z brzoskwiń.
- Pokrój owoce na małe kawałki (o wielkości ok. 1-2 cm).
- Zioła czy sałaty pokrój na małe kawałki.

WSKAZÓWKA

- Jeśli przechowujesz składniki w lodówce do momentu ich przygotowania, świeżo przygotowane smoothie będzie od razu zimne.

Napełnianie pojemnika do miksowania

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie dodawaj więcej składników niż do zaznaczenia MAX na pojemniku do miksowania **8**. W przeciwnym razie urządzenie nie będzie w stanie odpowiednio zmiksować składników!

WSKAZÓWKA

- W celu uzyskania optymalnych wyników zalecamy, aby przygotowując smoothie dodawać zawsze co najmniej 100 ml płynu do pojemnika do miksowania **8**.

- 1) Przygotuj składniki.
- 2) Dodaj składniki do pojemnika do miksowania **8**. Zawsze dodawaj najpierw płynne składniki, a dopiero potem stałe, jak owoce lub pokruszony lód, a na końcu lżejsze składniki, jak na przykład sałaty.

WSKAZÓWKA

- Nie krusz za pomocą tego urządzenia kostek lodu! Zasadniczo do tego urządzenia można używać tylko uprzednio pokruszonego lodu.

Obsługa urządzenia

Po zmontowaniu napełnionego pojemnika do miksowania **8** oraz urządzenia Smoothiemaker **7/8/9** z blokiem silnika **4** (patrz rozdział „Montaż”), postępuj w następujący sposób:

WSKAZÓWKA

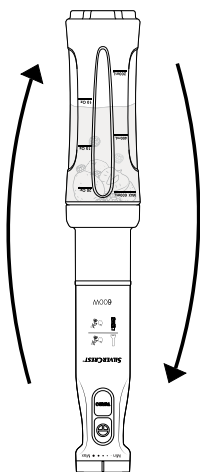
- Uruchamiaj urządzenie dopiero po prawidłowym zmontowaniu uchwytu noża **6** z nożem **7**, pojemnikiem do miksowania **8** oraz blokiem silnika **4**.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- W celu obrócenia uchwytu noża **6** chwytaj wyłącznie za uchwyt noża **6**. Nie obracaj pojemnika do miksowania **8** podczas pracy urządzenia! W przeciwnym razie pojemnik do miksowania **8** odłączy się, a składniki wyleją się!

WSKAZÓWKA

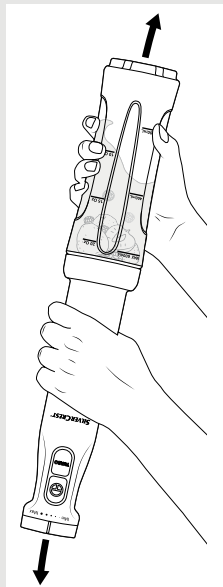
- Jeśli chcesz przygotować smoothie, odwróć zmontowane urządzenie tak, aby pojemnik do miksowania **8** był skierowany do góry. W ten sposób upewniasz się, że składniki zostaną pochwycone przez nóż **7** i że nóż **7** nie będzie się obracał w pustej przestrzeni!



- 1) Po napełnieniu pojemnika do miksowania **8** i zmontowaniu urządzenia włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Obróć urządzenie tak, aby blok silnika **4** z regulatorem obrotów **1** był skierowany w dół, a pojemnik do miksowania **8** był obrócony do góry. Postaw blok silnika **4** na stabilnym podłożu.
- 3) Przytrzymaj pojemnik do miksowania **8** jedną ręką.
- 4) Trzymaj wciśnięty przełącznik **2**, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością w celu przygotowania smoothie. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.
- 5) Trzymaj wciśnięty przełącznik Turbo **3**, aby przetwarzać produkty spożywcze z dużą prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo **3** dostępna jest natychmiast pełna prędkość pracy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy z zasady napełnianie pojemnika do miksowania **8** co najmniej 100 ml płynu. Jeśli wlejesz mniej płynu lub nie użyjesz rzadkiego płynu, np. jogurtu, kawałki owoców mogą przywierać wewnątrz pojemnika do miksowania. W takim przypadku unieś urządzenie i potrząśnij nim kilka razy w górę i w dół, aby kawałki owoców wypadły i zostały pochwycone przez nóż **7**. Trzymaj przy tym uchwyt noża **6** z pojemnikiem do miksowania **8** oraz blok silnika **4**, aby nie dopuścić do poluzowania zmontowanego urządzenia.



- 6) Gdy smoothie osiągnie pożądaną konsystencję, wystarczy zwolnić wciśnięty przełącznik **2/3**.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie należy używać urządzenia dłużej niż 1 minutę bez przerwy! W przeciwnym razie urządzenie przegrzeje się! Po upływie 1 minuty pracy należy zrobić przerwę na ostygnięcie urządzenia.

- 7) Gdy smoothie jest gotowe, odwróć urządzenie tak, aby pojemnik do miksowania **8** był skierowany do dołu, a blok silnika **4** do góry.
- 8) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ W celu obrócenia uchwytu noża **6** chwytaj wyłącznie za uchwyt noża **6**. Nie obracaj pojemnika do miksowania **8** podczas pracy urządzenia! W przeciwnym razie pojemnik do miksowania **8** odłączy się, a składniki wyleją się!

- 9) Zdejmij uchwyt noża **6** wraz z pojemnikiem do miksowania **8** z bloku silnika **4**. W tym celu obróć uchwyt noża **6** w taki sposób, aby strzałka ▼ na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6** na uchwycie noża **6**. Teraz możesz zdjąć uchwyt noża **6** z bloku silnika **4**.
- 10) Odkręć uchwyt noża **6** z pojemnika do miksowania **8**.

- 11) Nakręć pokrywę **9** na pojemnik do miksowania **8**. Przez zamykany otwór do picia w pokrywie **9** można wypić smoothie bezpośrednio z blendera.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.



- ▶ Bloku silnika **4** nie wolno w czasie czyszczenia zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

WSKAZÓWKA



- Pojemnik do miksowania **8** można myć w zmywarce do naczyń. O ile to możliwe, wkładaj pojemnik do miksowania **8** do górnego kosza zmywarki do naczyń. Zadbaj o to, aby żadne części nie mogły się zaklinować.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących lub agresywnych środków chemicznych, ani środków do szorowania! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!

WSKAZÓWKA

- ▶ Myj urządzenie najlepiej bezpośrednio po jego użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych!

- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 2) Blok silnika **4** wycieraj wilgotną szmatką. Zadbaj o to, aby woda nie dostała się do otworów w bloku silnika **4**. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia naczyń szmatką zwilżoną czystą wodą.
- 3) Zdejmij pierścień uszczelniający **10** z pokrywy **9**. W razie potrzeby użyj do pomocy tępego, wąskiego przedmiotu.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

- 4) Czyść blender **5**, uchwyt noża **6**, pojemnik do miksowania **8**, pokrywę **9** oraz pierścień uszczelniający **10** dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą wodą.

- 5) Osusz wszystko szmatką i upewnij się, że przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

WSKAZÓWKI

Jeżeli myjesz urządzenie bezpośrednio po jego użyciu, w większości przypadków dostateczne efekty higieniczne mycia pojemnika do miksowania **8** i uchwytu noża **6** możesz uzyskać także w następujący, alternatywny sposób:

- ▶ Napełnij pojemnik do miksowania **8** wodą w ilości ok. 400 ml i dodaj kilka kropli łagodnego płynu do mycia naczyń.
- ▶ Załóż uchwyt noża **6** na pojemnik do miksowania **8** i dokręć oba elementy. Następnie przykręć uchwyt noża **6** na blok silnika **4** (patrz rozdział „Montaż”).
- ▶ Naciśnij kilka razy przycisk **2**, by nóż **7** zamieszał wodę.
- ▶ Następnie przepłucz pojemnik do miksowania **8** i uchwyt noża **6** dużą ilością czystej wody, by usunąć wszystkie resztki płynu do mycia naczyń.

Przechowywanie

Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Utylizacja urządzenia



Pod żadnym pozorem nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji zwróć się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



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



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 389062_2104 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 389062_2104.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 389062_2104

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Blender

Zupa dyniowa

4 osoby

Składniki

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 - 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki stołowe oleju rzepakowego
- 400 g miąższu z dyni (najlepsza dynia Hokkaido, ponieważ podczas gotowania skóra staje się miękka i nie trzeba jej wtedy obierać)
- 250 - 300 ml mleka kokosowego
- 250 - 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańczy
- niewielka ilość białego wina wytrawnego
- 1 łyżeczka cukru
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Obrać cebulę i pokroić ją na małe kawałki, podobnie jak czosnek. Imbir obrać i drobno posiekać. Najpierw dusić cebulę i imbir na gorącym oleju. Po 2 minutach dodać czosnek i dusić dalej.
- 2) Dokładnie wyczyścić dynię szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić na kawałki o wielkości ok. 2 - 3 cm. (Jeśli użyta zostanie inna dynia niż dynia Hokkaido, należy ją dodatkowo obrać). Kostki dyni dodać do cebuli i imbiru i dalej razem dusić. Dodać połowę mleka kokosowego i tyle samo bulionu warzywnego, aby dynia była dobrze przykryta. Gotować do miękkości pod pokrywką przez około 20 - 25 minut. Zmiksować wszystko blenderem 5 do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodawać przy tym tyle mleka kokosowego, aż zupa uzyska prawidłową, delikatnie kremową konsystencję.
- 3) Doprawić zupę sokiem pomarańczowym, białym winem, cukrem, solą i pieprzem, dzięki czemu zupa zyska oprócz ostrego, również słodki i wyważony kwaśno-słony smak.

Słodki dżem owocowy

Składniki

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeże lub mrożone)
- 125 g cukru żelującego 2:1
- 1 porcja soku z cytryny
- 1 szczypta miąższu laski wanilii

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć i oczyścić, usuwając przy tym szypułki. Osuszyć dokładnie na sitku, by woda dobrze spłynęła i dżem nie był zbyt wodnisty. Większe truskawki pokroić na małe kawałki.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić w odpowiednim pojemniku do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) Można wykrobać nieco miąższu z laski wanilii i dodać.
- 5) Dodać cukier żelujący i dokładnie wymieszać blenderem **5** przez 45 – 60 sekund. Jeśli wciąż obecne będą większe kawałki, odstawić całość na 2 minuty a następnie ponownie przecierać przez 60 sekund.
- 6) Doprowadzić do wrzenia przy średniej temperaturze, a następnie gotować na wolnym ogniu przez około 2-3 minuty, cały czas dobrze mieszając.
- 7) Spożyć od razu lub przelać dżem do słoika z nakrętką i zamknąć.

Majonez

Składniki

- 200 ml neutralnego oleju roślinnego, np. olej rzepakowy
- 1 jajko (żółtko i białko)
- 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Dodać jajko i sok z cytryny do pojemnika do miksowania, włożyć blender **5** pionowo do masy i uruchomić urządzenie. Użyć przełącznika Turbo **3**.
- 2) Wlewać olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie poprawić do smaku solą i pieprzem.

Smoothiemaker

Zielone smoothie - klasyk

Składniki

- 1 średniej wielkości jabłko
- 1/2 awokado
- ok. 80 g szpinaku baby
- 100 - 150 ml wody
- 2 łyżeczki miodu

Przygotowanie

- 1) Połowę awokado, umyte jabłko i banana pokrój na kawałki (ok. 1-2 cm).
- 2) Umyj dokładnie szpinak baby i pokroić go na kawałki.
- 3) Najpierw wlej 100 ml wody do pojemnika do miksowania **8**, następnie dodaj kawałki jabłka i awokado, a na końcu szpinak baby.
- 4) Zmiksuj składniki, aż smoothie osiągnie pożądaną konsystencję.

Wskazówka: Dodać więcej miodu do smaku, ewentualnie syropu z agawy lub wyciśnięty sok z cytryny. Można również posiekać kawałek imbiru i dodać go. W ten sposób nadaje się smoothie słodką, pieprzną lub świeżą nutę.

Owocowy Smoothie

Składniki

- 1 plaster ananasa (o grubości ok. 2 cm)
- 1 banan
- 1 garść malin (świeże lub mrożone)
- 100 - 150 ml soku winogronowego

Przygotowanie

- 1) Ananasa i banana pokroić na kawałki (ok. 1-2 cm).
- 2) Maliny umyć i oczyścić lub rozmrozić mrożone owoce.
- 3) Nalać najpierw 100 ml wody, a następnie dodać pozostałe składniki do pojemnika do miksowania **8**.
- 4) Zmiksować składniki, aż smoothie osiągnie pożądaną konsystencję.

Porada: Możesz również przygotować to smoothie z innymi owocami: Spróbuj jeżyn zamiast malin lub zamień ananasa na gruszkę.

Obsah

Úvod	126
Používanie v súlade s účelom	126
Obsah dodávky	127
Likvidácia obalu	127
Opis prístroja	128
Technické údaje	128
Bezpečnostné pokyny	129
Použitie	131
Zloženie	131
Zloženie tyčového mixéra	132
Zloženie smoothie maker	132
Obsluha	133
Používanie tyčového mixéra	133
Príprava smoothie	134
Čistenie	137
Uskladnenie	138
Likvidácia prístroja	138
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	139
Servis	140
Dovozca	140
Recepty	141
Tyčový mixér	141
Smoothiemaker	143

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj slúži výlučne na rozmiešanie/mixovanie potravín a prípravu smoothie. Je určený výlučne na spracovanie potravín v malých množstvách a používanie v domácnostiach. Prístroj nie je určený na komerčné použitie.

VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní prístroja v rozpore s určeným účelom môžu hroziť nebezpečenstvá.

- Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určeným účelom.
- Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo používaním nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie výlučne používateľ.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Blok motora ④
- Tyčový mixér ⑤
- Smoothie maker (držiak noža ⑥ s nožom ⑦, mixovacou nádobou ⑧)
- Veko ⑨
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.
- 3) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

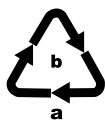
- Skontrolujte kompletnosť dodávky a či nie je viditeľne poškodená.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou sa obráťte na servis (pozri kapitolu „Servis“).

Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú zvolené z hľadiska ekologickej a technickej likvidácie a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

UPOZORNENIE

- Pokiaľ možno, uschovajte si originálny obal počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Opis prístroja

Obrázok A (tyčový mixér):

- ❶ Regulátor rýchlosti
- ❷ Spínač  (normálna rýchlosť)
- ❸ Turbo spínač (rýchla rýchlosť)
- ❹ Blok motora
- ❺ Tyčový mixér

Obrázok B (smoothie maker):

- ❻ Držiak noža
- ❼ Nôž
- ❽ Mixovacia nádoba

Obrázok C:

- ❾ Veko (s uzatvoriteľným otvorom na pitie a držadlom)
- ❿ Tesniaci krúžok

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), , 50 – 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Trieda ochrany	II /  (dvojité izolácia)
Doba KP	1 minúta
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

DOBA KP

Čas krátkodobej prevádzky (KP) udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po uvedenom čase krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, kým nevychladne motor.

Mixovacia nádoba ❽	
Objem	700 ml
Max. množstvo naplnenia na spracovanie	600 ml

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Zapojte prístroj len do sieťovej zásuvky so sieťovým napätím 220 - 240 V ~, 50-60 Hz, nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať vonku.
- ▶ Ak by do telesa prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku prístroja zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za sieťovú zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a položte ho tak, aby na neho nikto nemohol stúpiť ani sa o neho potknúť.
- ▶ Ak sa prípojný sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo obdobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.



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

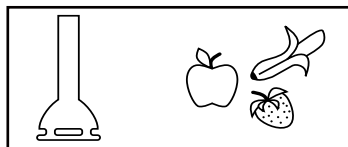
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!
- ▶ Zásadne odpojte prístroj od elektrickej siete, ...
 - ... keď je prístroj bez dozoru,
 - ... keď prístroj čistíte,
 - ... keď ho skladáte alebo rozoberáte.
- ▶ Ak použijete prístroj na rozmiešanie horúcich potravín v hrnci, odoberte tieto z varnej dosky a dávajte pozor na to, aby tekutina ešte nevrela. Horúce potraviny nechajte trochu vychladnúť, aby ste zabránili obareniam.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Nože sú mimoriadne ostré! Vždy s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- ▶ Prístroj čistite veľmi opatrne. Nože sú mimoriadne ostré!
- ▶ Prístroj musí byť vždy odpojený od siete, ak nie je pod dohľadom a rovnako aj pred zložením, rozložením alebo čistením.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

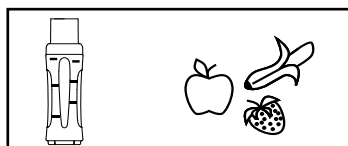
Použitie



Pomocou tyčového mixéra **5** môžete pripravovať dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo rozmiešavať mäkké ovocie. Odporúčame tyčový mixér **5** prevádzkovať max. 1 minútu a následne ho nechať ochladiť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér **5** nepoužívajte na spracovanie pevných potravín. Spôsobiloby to neopraviteľné škody na prístroji!



Pomocou Smoothie maker **6/7/8** môžete pripravovať smoothie. Smoothie je takzvaný „nápoj z celého ovocia“. Do smoothie sa spracovávajú celé plody okrem šupy a kôstky. Vzniká nápoj krémovej konzistencie. Vlastnej chuti nie sú

pri príprave kladené v podstate žiadne medze: na prípravu smoothie môžete použiť aj jogurt, drvený ľad, bylinky alebo zmrzlinu. Odporúčame smoothie-maker prevádzkovať max. 1 minútu a následne ho nechať ochladiť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Do prístroja nikdy nekladajte tvrdé prísady, ako sú orechy, stopky, veľké zrnká alebo kôstky!
- Do prístroja nikdy neplňte horúce prísady!

Zloženie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

- Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite všetky diely podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

Zloženie tyčového mixéra

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

- 1) Nasadíte tyčový mixér **5** na blok motora tak **4**, aby šípka ▼ na bloku motora **4** ukazovala na symbol  na tyčovom mixéri **5**.
- 2) Otáčajte tyčovým mixérom **5**, kým šípka ▼ na bloku motora **4** neukáže na symbol  a tyčový mixér **5** pevne nezaskočí.

Zloženie smoothie maker

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Držiak noža **6** s nožom **7** nikdy nenaskrutkujte bez mixovacej nádoby **8** na blok motora **4**. Vždy najprv nasadíte mixovaciu nádobu **8** na držiak noža **6**!

- 1) Držiak noža **6** nasadíte na mixovaciu nádobu **8** tak, aby nôž **7** siahal do mixovacej nádoby **8**. Držiak noža **6** naskrutkujte pevne na mixovaciu nádobu **8**.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Na otočenie držiaka noža **6** uchopíte len držiak noža **6**, netočte mixovacou nádobou **8**! V opačnom prípade sa mixovacia nádoba **8** uvoľní a prísady vytečú!

- 2) Spojíte teraz držiakom noža **6** (spolu s naskrutkovanou mixovacou nádobou **8**!) s blokom motora **4**. Na tento účel nasadíte držiak noža **6** na blok motora **4** tak, aby šípka ▼ na bloku motora **4** ukazovala na symbol  na držiaku noža **6**.
- 3) Držiak noža **6** potom otočíte tak, aby šípka ▼ na bloku motora **4** ukazovala na symbol  na držiaku noža **6** a aby pevne zaskočil.

Obsluha

Používanie tyčového mixéra

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

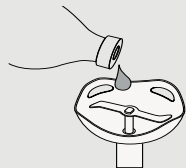
Keď ste tyčový mixér zložili (pozri kapitolu „Zloženie“), postupujte nasledovne:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Noha tyčového mixéra **5** musí byť kompletne zakrytá potravinami na rozmixovanie, predtým ako prístroj zapnete alebo vypnete. Inak môže obsah vystreknúť z mixovacej nádoby! Tyčový mixér **5** držte vždy v spracovávanej potravine, skôr ako spustíte prístroj!
- 2) Spínač **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s normálnou rýchlosťou. Na zvýšenie rýchlosti otočte regulátor rýchlosti **1** do smeru „Max“. Na zníženie rýchlosti otočte regulátor rýchlosti **1** do smeru „Min“.
 - 3) Turbo spínač **3** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s vysokou rýchlosťou. Stlačením Turbo spínača **3** máte ihneď k dispozícii maximálnu rýchlosť spracovania.
 - 4) Po spracovaní potravín stlačený spínač **2/3** jednoducho pustíte.
 - 5) Vytiahnite tyčový mixér **5** z potravín na rozmixovanie, keď pustíte spínač **2/3** a nôž sa viac neotáča.

UPOZORNENIE



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

Príprava smoothie

Príprava prísad

- Z ovocia odstráňte šupy, napríklad šupy z pomaranča alebo kivi.
- Z ovocia odstráňte veľké jadrá a kôstky, aké majú napríklad broskyne.
- Ovocie nakrájajte na malé kúsky (cca 1 – 2 cm).
- Bylinky alebo šaláty nakrájajte na malé kúsky.

UPOZORNENIE

- Keď uskladníte v chladničke prísady až do prípravy, potom je čerstvo pripravené smoothie bezprostredne studené.

Naplnenie mixovacej nádoby

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nedávajte viac prísad než po značku MAX na mixovacej nádobe ❸! Prístroj by potom prísady nevedel správne zmiešať!

UPOZORNENIE

- Pre optimálne výsledky odporúčame naplniť minimálne 100 ml tekutiny do mixovacej nádoby ❸, keď pripravujete smoothie.

- 1) Pripravte všetky prísady.
- 2) Prísady pripravte do mixovacej nádoby ❸. Vždy najprv začnite s tekutými prísadami a až potom nasledujú pevnejšie ako ovocie alebo rozdrvený ľad a nakoniec ľahké potraviny na mixovanie.

UPOZORNENIE

- S týmto prístrojom nerozmieľajte ľadové kocky! Tento prístroj sa smie zásadne používať iba s už rozdrveným ľadom.

Obsluha prístroja

Keď ste mixovaciu nádobu **8** naplnili a Smoothie maker **7/8/9** zložili s blokom motora **4** (pozri kapitolu „Zloženie“), postupujte nasledovne:

UPOZORNENIE

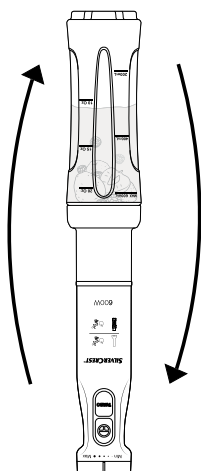
- Prístroj spustíte až vtedy, keď držiak noža **6** s nožom **7**, mixovacia nádoba **8** a blok motora **4** sú správne zložené.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na otočenie držiaka noža **6** uchopte iba držiak noža **6**. Neotáčajte za mixovaciu nádobu **8**, zatiaľ čo obsluhujete prístroj! V opačnom prípade sa mixovacia nádoba **8** uvoľní a prísady vytečú!

UPOZORNENIE

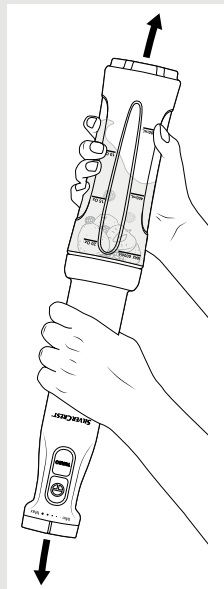
- Keď chcete pripraviť smoothie, potom zložený prístroj otočte tak, aby mixovacia nádoba **8** ukazovala nahor. Takto zabezpečíte, že sa prísady **7** zachytia nožom a že nôž **7** sa nebude otáčať doprázdna!



- 1) Po naplnení mixovacej nádoby **8** a po každom zložení prístroja zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Otočte prístroj tak, aby blok motora **4** ukazoval s regulátorom rýchlosti **1** nadol a aby mixovacia nádoba **8** bola otočená nahor. Blok motora **4** umiestnite na stabilnej ploche.
- 3) Mixovaciu nádobu **8** zaistíte jednou rukou.
- 4) Spínač **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny s normálnou rýchlosťou spracovať na smoothie. Na zvýšenie rýchlosti otočte regulátor rýchlosti **1** do smeru „Max“. Na zníženie rýchlosti otočte regulátor rýchlosti **1** do smeru „Min“.
- 5) Turbo spínač **3** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s vysokou rýchlosťou. Stlačením Turbo spínača **3** máte ihneď k dispozícii maximálnu rýchlosť spracovania.

UPOZORNENIE

- Pre optimálne výsledky odporúčame zásadne naplniť minimálne 100 ml tekutiny do mixovacej nádoby **8**. Ak by ste mali naplniť menej tekutiny alebo riedku tekutinu, ako napríklad jogurt, môže sa stať, že sa kúsky ovocia usadia. V tomto prípade nadvihnite prístroj a viackrát ním potraсте pohybom nahor a nadol tak, aby sa kúsky ovocia uvoľnili a zachytili nožom **7**. Pritom pridržte pevne držiak noža **6** s mixovacou nádobou **8** a blok motora **4**, aby sa zložený prístroj nemohol uvoľniť.



- 6) Keď smoothie dosiahne želanú konzistenciu, potom stlačený spínač **2/3** jednoducho pustiť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte prístroj dlhšie než 1 minútu nepretržite! Došlo by k prehriatiu prístroja! Po 1 minúte prevádzky nechajte prístroj najprv vychladnúť.

- 7) Keď je smoothie hotové, otočte znova prístroj, aby mixovacia nádoba **8** ukazovala nadol a blok motora **4** nahor.
- 8) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na otočenie držiaka noža **6** uchopíte iba držiak noža **6**. Neotáčajte za mixovaciu nádobu **8**, zatiaľ čo obsluhujete prístroj! V opačnom prípade sa mixovacia nádoba **8** uvoľní a prísady vytečú!
- 9) Odoberte držiak noža **6** spolu s mixovacou nádobou **8** z bloku motora **4**. Na tento účel otočte držiak noža **6** natoľko, aby šípka ▼ na bloku motora **4** ukazovala na symbol **6** na držiaku noža **6**. Teraz môžete držiak noža **6** odobrať z bloku motora **4**.
- 10) Držiak noža **6** odskrutkujte z mixovacej nádoby **8**.

- 11) Naskrutkujte veko **9** na mixovaciu nádobu **8**. Smoothie môžete piť priamo cez uzatvárateľný otvor na pitie na veko **9**.

Čistenie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.



- Pri čistení nesmiete blok motora **4** v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.

UPOZORNENIE



Mixovacia nádoba **8** sa môže umývať v umývačke riadu. Mixovaciu nádobu **8** pritom položte do horného koša umývačky riadu, ak je to možné. Dbajte na to, aby sa malé diely nezovreli.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne agresívne, chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky! Mohli by neopraviteľne poškodiť povrch prístroja!

UPOZORNENIE

- Prístroj vyčistite najlepšie ihneď po použití. Potom zvyšky potravín možno ľahšie odstrániť!

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 2) Blok motora **4** vyčistite vlhkou utierkou.
Uistite sa, či sa do otvorov bloku motora **4** nedostala žiadna voda. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Zvyšky prostriedku na umývanie riadu zotrite vlhkou utierkou.
- 3) Vytiahnite tesniaci krúžok **10** z veka **9**. V prípade potreby si zoberte na pomoc tupý, úzky predmet.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

- 4) Tyčový mixér **5**, držiak noža **6**, mixovaciu nádobu **8**, veko **9** a tesniaci krúžok **10** dôkladne umyte vo vode s prostriedkom na umývanie riadu a potom odstráňte zvyšky prostriedku na umývanie riadu čistou vodou.
- 5) Všetko dobre vytrite suchou utierkou do sucha a uistite sa, či je prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

UPOZORNENIE

Ak prístroj vyčistíte hneď po používaní, vo väčšine prípadov dosiahnete hygienicky dostatočné vyčistenie mixovacej nádoby ⑧ a držíaka noža ⑥ nasledujúcim postupom:

- ▶ Naplňte mixovaciu nádobu ⑧ s cca 400 ml vody a pridajte niekoľko kvapiek jemného prostriedku na umývanie riadu.
- ▶ Nasadíte držiak noža ⑥ na mixovaciu nádobu ⑧ a obidve pevne priskrutkujete. Potom naskrutkujete držiak noža ⑥ na blok motora ④ (pozri kapitolu „Zloženie“).
- ▶ Stlačte niekoľkokrát spínač  ② tak, aby nôž ⑦ rozvíril vodu.
- ▶ Potom opláchnite mixovaciu nádobu ⑧ a držiak noža ⑥ dostatočným množstvom čistej vody, aby sa odstránili všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu.

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



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



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 389062_2104 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 389062_2104 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 389062_2104

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com

Recepty

Tyčový mixér

Tekvicová polievka

4 osoby

Prísady

- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL repkového oleja
- 400 g dužiny z tekvice (najlepšie sa hodí tekvica Hokkaido, pretože šupka pri varení zmäkne a nemusí sa šúpať)
- 250 – 300 ml kokosového mlieka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- Šťava z ½ pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Očistíte cibuľu a rozkrájajte ju na malé kúsky, takisto cesnak. Olúpte a najemno nakrájajte zázvor. Najprv poduste cibuľu a zázvor na horúcom oleji. Po 2 minútach pridajte tiež cesnak a spolu poduste.
- 2) Tekvicu dôkladne vyčistíte kefou na zeleninu pod teplou vodou, potom nakrájajte na 2 – 3 cm veľké kocky. (Keď sa použije iná tekvica ako Hokkaido, musí sa táto najprv ošúpať. Kocky z tekvice pridajte k cibuli a zázvoru a spolu poduste. Naplňte polovičkou kokosového mlieka a takým množstvom zeleninového vývaru, aby bola tekvica dobre zakrytá. Pri zatvorení veku varte do mäkkosti 20 – 25 minút. Všetko dohľadka zmixujte tyčovým mixérom ⑤. Pritom pridajte toľko mlieka, kým polievka nebude mať správnu jemnú krémovú konzistenciu.
- 3) Polievku ochuťte pomarančovou šťavou, bielym vínom, cukrom, soľou a čiernym korením tak, aby polievka mala popri ostrej tiež vyváženú kyslo-slanú príchuť.

Sladká ovocná pomazánka

Prísady

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvého alebo hlboko zmrazeného)
- 125 g želirovacieho cukru 2:1
- 1 malý strik citrónovej šťavy
- 1 dreň z vanilkového struku na špičku noža

Príprava

- 1) Jahody umyte a vyčistite, pritom odstráňte zelené stopky. Nechajte dobre odkvapkať na sitku, aby mohla vytiecť nadbytočná voda a aby nátierka nebola príliš tekutá. Väčšie jahody nakrájajte na menšie kúsky.
- 2) Odvážte 250 g jahôd a dajte ich do mixovacej nádoby.
- 3) Dajte na to jeden strik citrónovej šťavy.
- 4) V prípade potreby vyškrabte dreň z vanilkového struku, vyčistite a pridajte.
- 5) Dajte k tomu želirovací cukor a tyčovým mixérom **5** dôkladne mixujte 45 – 60 sekúnd. Ak by sa mali vyskytovať ešte väčšie kusy, celok nechajte odpočívať 2 minúty a potom znova rozmiešajte na 60 sekúnd.
- 6) Povarte pri strednej teplote, potom nechajte dovariť 2 – 3 minúty a počas celého procesu dobre premiešajte.
- 7) Hneď vychutnajte alebo naplňte pohár so skrutkovacím vekom ovocnou nátierkou a uzatvorte ho.

Majonéza

Prísady

- 200 ml neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkový olej
- 1 vajce (vaječný žĺtok a bielok)
- 10 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- Soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Vajce a citrónovú šťavu dajte do mixovacej nádoby, tyčový mixér **5** podržte zvislo v hmote a potom spustite prístroj. Použite turbo spínač **3**.
- 2) Pridajte k tomu olej pomaly rovnomerným tenkým prúdom (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
- 3) Nakoniec podľa chuti osolte a okoreňte.

Smoothiemaker

Zelené smoothie – klasik

Prísady

- 1 stredne veľké jablko
- 1/2 avokáda
- cca 80 g baby špenátu
- 100 – 150 ml vody
- 2 ČL medu

Príprava

- 1) Polovicu avokáda, umyté jablko a banán nakrájajte na malé kúsky (cca 1 – 2 cm).
- 2) Baby špenát dôkladne umyte a nakrájajte na malé kusy.
- 3) Najprv naplňte 100 ml vody do mixovacej nádoby **8**, potom kúsky jablka a avokáda, nakoniec baby špenát.
- 4) Miešajte přísady, kým smoothie nedosiahne želanú konzistenciu.

Tip: Podľa chuti pridajte trochu medu, alternatívne hustú agávovú šťavu alebo jeden strik citrónovej šťavy. Môžete tiež nakrájať kus zázvoru a primiešať.

Takto dodáte smoothie sladkú, korenistú alebo čerstvú príchuť.

Ovocné smoothie

Prísady

- 1 plátok ananásu (hrúbka cca 2 cm)
- 1 banán
- 1 plná dlaň malín (čerstvých alebo hlboko zmrazených)
- 100 – 150 ml hroznovej šťavy

Príprava

- 1) Ananás a banána nakrájajte na kúsky (cca 1 – 2 cm).
- 2) Umyte maliny a vyčistite ich, resp. nechajte rozmraziť hlboko zmrazené ovocie.
- 3) Najprv naplňte 100 ml vody a následne zvyšné přísady do mixovacej nádoby **8**.
- 4) Miešajte přísady, kým smoothie nedosiahne želanú konzistenciu.

Tip: Tieto Smoothie môžete pripraviť aj s inými druhmi ovocia: Namiesto malín vyskúšajte raz černice alebo vymeňte ananás za hrušku.

Índice

Introducción	146
Uso previsto	146
Volumen de suministro	147
Desecho del embalaje	147
Descripción del aparato	148
Características técnicas	148
Indicaciones de seguridad	149
Utilización	151
Montaje	152
Montaje de la batidora de mano	152
Montaje de la batidora de smoothies	152
Manejo	153
Uso de la batidora de mano	153
Preparación de smoothies	154
Limpieza	157
Almacenamiento	158
Desecho del aparato	158
Garantía de Kompernass Handels GmbH	159
Asistencia técnica	160
Importador	160
Recetas	161
Batidora de mano	161
Batidora de smoothies	163

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.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la trituration/ 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.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por una utilización inadecuada!

Este aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma inadecuada o para una finalidad diferente.

- Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto.
- Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

- Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Bloque motor **4**
- Brazo batidor **5**
- Batidora de smoothies (portacuchillas **6** con cuchillas **7**, vaso de mezcla **8**)
- Tapa **9**
- Instrucciones de uso

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

INDICACIÓN

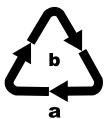
- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la asistencia técnica (consulte el capítulo "Asistencia técnica").

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato

Figura A (batidora de mano):

- ❶ Regulador de velocidad
- ❷ Botón  (velocidad normal)
- ❸ Botón Turbo (velocidad rápida)
- ❹ Bloque motor
- ❺ Brazo batidor

Figura B (batidora de smoothies):

- ❻ Portacuchillas
- ❼ Cuchilla
- ❽ Vaso de mezcla

Figura C:

- ❾ Tapa (con abertura para beber con cierre y asa)
- ❿ Anillo hermético

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	600 W
Clase de aislamiento	II/  (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	1 minuto
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

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 ❽	
Capacidad	700 ml
Cantidad máxima de llenado para procesar	600 ml

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 nunca la carcasa del bloque motor de la batidora de mano. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA



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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ 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.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!

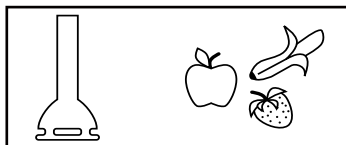
⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- 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.

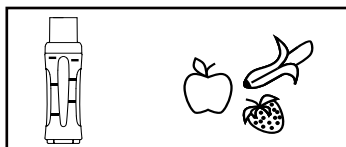
Utilización



Con el brazo batidor **5** podrá preparar salsas, cremas, purés y papillas para bebés o triturar frutas blandas. Recomendamos utilizar el brazo batidor **5** durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice el brazo batidor **5** para procesar alimentos duros. ¡De lo contrario, podrían provocarse daños irreparables en el aparato!



Con la batidora de smoothies **6/7/8** 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 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!

Montaje

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

INDICACIÓN

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

Montaje de la batidora de mano

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

- 1) Coloque el brazo batidor **5** sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha ▼ del bloque motor **4** apunte hacia el símbolo  del brazo batidor **5**.
- 2) Gire el brazo batidor **5** hasta que la flecha ▼ del bloque motor **4** apunte hacia el símbolo  y el brazo batidor **5** encaje de manera firme.

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 **6** con la cuchilla **7** sin el vaso de mezcla **8** al bloque motor **4**. Coloque primero el vaso de mezcla **8** en el portacuchillas **6**.
- 1) Coloque el portacuchillas **6** sobre el vaso de mezcla **8** de forma que la cuchilla **7** quede dentro del vaso de mezcla **8**. Enrosque el portacuchillas **6** firmemente en el vaso de mezcla **8**.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Para girar el portacuchillas **6**, agarre solo el portacuchillas **6**, no gire nunca el vaso de mezcla **8**. De lo contrario, el vaso de mezcla **8** se soltaría y se derramarían los ingredientes.
- 2) A continuación, una el portacuchillas **6** (junto con el vaso de mezcla **8** enroscado) con el bloque motor **4**. Coloque el portacuchillas **6** sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha ▼ del bloque motor **4** apunte hacia el símbolo  del portacuchillas **6**.
 - 3) A continuación, gire el portacuchillas **6** hasta que la flecha ▼ del bloque motor **4** apunte hacia el símbolo  del portacuchillas **6** y encaje.

Manejo

Uso de la batidora de mano

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

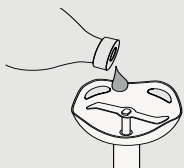
Una vez ha ensamblado la batidora de mano (véase el capítulo "Montaje"), proceda de la siguiente manera:

- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- El pie del brazo batidor **5** debe estar completamente cubierto 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 **5** 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 **5** de la preparación cuando haya soltado el botón **⏸ 2/3** y la cuchilla haya dejado de girar.

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 **5**.

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.

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 ⑧. De lo contrario, al aparato no podrá procesar bien los ingredientes.

INDICACIÓN

- Para obtener resultados óptimos, recomendamos añadir siempre 100 ml de líquido como mínimo en el vaso de mezcla ⑧ para preparar un smoothie.

- 1) Introduzca los ingredientes.
- 2) Introduzca todos los ingredientes en el vaso de mezcla ⑧. 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 lecheuga.

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

INDICACIÓN

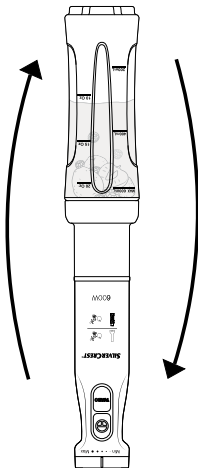
- Encienda el aparato únicamente cuando haya ensamblado el portacuchillas **6** con la cuchilla **7**, el vaso de mezcla **8** y el bloque motor **4** correctamente.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Para girar el portacuchillas **6**, agarre solo el portacuchillas **6**. ¡Nunca gire el vaso de mezcla **8** mientras utiliza el aparato! De lo contrario, el vaso de mezcla **8** se soltaría y se derramarían los ingredientes.

INDICACIÓN

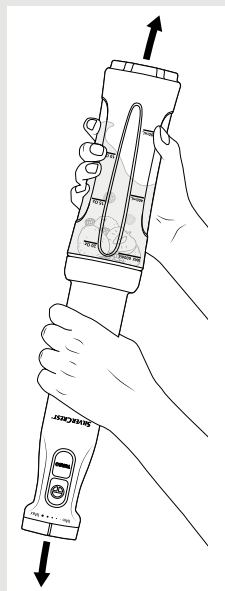
- Si desea preparar un smoothie, dele la vuelta al aparato ya montado, de forma que el vaso de mezcla **8** apunte hacia arriba. ¡De esta manera, garantiza que la cuchilla **7** está en contacto con los ingredientes y la cuchilla **7** no gira en vacío!



- 1) Después de llenar el vaso de mezcla **8** 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 **8** está girado hacia arriba.
Coloque el bloque motor **4** sobre una superficie estable.
- 3) Fije el vaso de mezcla **8** 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.

INDICACIÓN

- Por norma general, para obtener un resultado óptimo, recomendamos llenar el vaso de mezcla **8** 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 **7** pueda alcanzarlos. Para ello, sujete bien el portacuchillas **6**, el vaso de mezcla **8** 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 **8** 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 **6**, agarre solo el portacuchillas **6**. ¡Nunca gire el vaso de mezcla **8** mientras utiliza el aparato! De lo contrario, el vaso de mezcla **8** se soltaría y se derramarían los ingredientes.

- 9) Retire el portacuchillas **6** junto con el vaso de mezcla **8** del bloque motor **4**. Coloque el portacuchillas **6** de forma que la flecha ▼ del bloque motor **4** apunte hacia el símbolo **6** del portacuchillas **6**. Ahora ya puede retirar el portacuchillas **6** del bloque motor **4**.
- 10) Desenrosque el portacuchillas **6** del vaso de mezcla **8**.

- 11) Enrosque la tapa 9 sobre el vaso de mezcla 8. Podrá beber el smoothie directamente a través de la abertura de la tapa 9.

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 8 puede lavarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, trate de colocar el vaso de mezcla 8 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 10 de la tapa 9. 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 5, el portacuchillas 6, el vaso de mezcla 8, la tapa 9 y el anillo hermético 10 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 **8** y del portacuchillas **6** será lo suficientemente higiénica si emplea el siguiente método:

- ▶ Llene el vaso de mezcla **8** con aprox. 400 ml de agua y añada unas gotas de jabón lavavajillas suave.
- ▶ Coloque primero el vaso de mezcla **6** en el portacuchillas **8** y enrosque ambos firmemente. A continuación, enrosque el portacuchillas **6** en el bloque motor **4** (véase el capítulo "Montaje").
- ▶ Pulse varias veces el botón  **2** para que la cuchilla **7** se limpie en el agua.
- ▶ A continuación, enjuague el vaso de mezcla **8** y el portacuchillas **6** con abundante agua limpia de modo que se eliminen todos los restos de jabón lavavajillas.

Almacenamiento

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

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio. Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 389062_2104 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) 389062_2104.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 389062_2104

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

Recetas

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 **5** 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 **5** durante 45-60 segundos. Si todavía quedan trozos grandes, deje que la mezcla repose durante 2 minutos y vuelva a triturarlo todo durante 60 segundos.
- 6) 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 **5** 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.

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 **8**, 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 **8**.
- 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.

Indholdsfortegnelse

Indledning	166
Tilsigtet anvendelse	166
Pakkens indhold	167
Bortskaffelse af emballage	167
Beskrivelse af produktet	168
Tekniske data	168
Sikkerhedsanvisninger	169
Anvendelse	171
Samling	171
Samling af stavblenderen	172
Samling af smoothiemakeren	172
Betjening	173
Brug af stavblenderen	173
Tilberedning af smoothie	174
Rengøring	177
Opbevaring	178
Bortskaffelse af produktet	178
Garanti for Kompernass Handels GmbH	179
Service	180
Importør	180
Opskrifter	181
Stavblender	181
Smoothiemaker	183

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Tilsigtet anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til purering/ blendning og tilberedning af smoothies. Det er udelukkende beregnet til forarbejdning af fødevarer i mindre mængder og til brug i private husholdninger. Produktet må ikke anvendes til erhvervsmæssig brug.

ADVARSEL!

Fare ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det ikke anvendes til det tilsigtede anvendelsesområde.

- Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukket. Brugeren bærer alene risikoen.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Motordel ④
- Stavblender ⑤
- Smoothiemaker (knivholder ⑥ med kniv ⑦, blenderbeholder ⑧)
- Låg ⑨
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern al emballagen.
- 3) Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

BEMÆRK

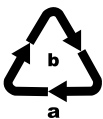
- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service (se kapitlet "Service").

Bortskaffelse af emballage

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 2022: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

- Opbevar så vidt muligt den originale emballage under produktets garantiperiode, så det kan pakkes korrekt ind i tilfælde af en garantisag.

Beskrivelse af produktet

Figur A (stavblender):

- ❶ Hastighedsindstilling
- ❷ Knap  (normal hastighed)
- ❸ Turboknap (hurtig hastighed)
- ❹ Motordel
- ❺ Stavblender

Figur B (smoothiemaker):

- ❻ Knivholder
- ❼ Kniv
- ❽ Blenderbeholder

Figur C:

- ❾ Låg (med aflukkelig drikkeåbning og håndtag)
- ❿ Tætningsring

Tekniske data

Netspænding	220-240 V ~ (vekselstrøm), 50-60 Hz
Mærkeeffekt	600 W
Beskyttelsesklasse	II /  (dobbeltisolering)
Tid for korttidsdrift	1 minut
	Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegne.

TID FOR KORTTIDSDRIFT

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

Blenderbeholder ❽	
Volumen	700 ml
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning	600 ml

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

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

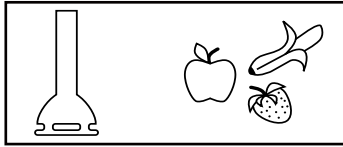
⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under brug, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!
- ▶ Afbryd altid produktet fra strømnettet, ...
 - hvis produktet ikke er under opsyn,
 - hvis du vil rengøre produktet,
 - hvis du vil samle produktet eller skille det ad.
- ▶ Hvis du bruger produktet til purering af varme fødevarer i en gryde, skal du tage gryden af kogepladen og sørge for, at væsken ikke er kogende. Lad de varme fødevarer køle en smule af for at undgå forbrændinger.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Knivene er meget skarpe! Behandl dem altid forsigtigt.
- ▶ Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- ▶ Rengør produktet meget forsigtigt. Knivene er meget skarpe!
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden det samles, skilles ad eller rengøres.

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

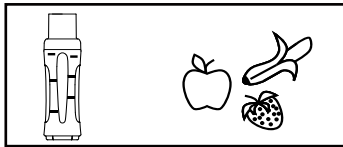
Anvendelse



Med stavblenderen **5** kan du tilberede dip, saucer, supper og børnemad eller puree bløde frugter. Vi anbefaler, at stavblenderen **5** maks. bruges 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stavblenderen **5** til bearbejdning af faste fødevarer. Det vil føre til permanente skader på produktet!



Med smoothiemakeren **6/7/8** kan du tilberede smoothies. En smoothie er en drik fremstillet af hele frugter. Smoothies tilberedes af hele frugter bortset fra skræller, skal og kerner. Derved bliver konsistensen cremet og lækker. Du kan

tilberede din smoothie efter din egen smag og bruge yoghurt, blendet is, krydderurter eller flødeis til den. Vi anbefaler, at smoothiemakeren maks. bruges 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Hæld aldrig hårde ingredienser som nødder, stilke, hele korn eller kerner i produktet!
- Hæld aldrig varme ingredienser i produktet!

Samling

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Sæt først strømskiftet i stikkontakten, når produktet er samlet.

BEMÆRK

- Før første brug skal alle dele rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Samling af stavblenderen

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- 1) Sæt stavblenderen **5** på motordelen **4**, så pilen ▼ på motordelen **4** peger mod symbolet  på stavblenderen **5**.
- 2) Drej stavblenderen **5**, indtil pilen ▼ på motordelen **4** peger mod symbolet , og stavblenderen **5** klikker på plads.

Samling af smoothiemakeren

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Skru aldrig knivholderen **6** med kniven **7** på motordelen **4** uden blenderbeholderen **8**. Sæt altid først blenderbeholderen **8** på knivholderen **6**!

- 1) Sæt knivholderen **6** på blenderbeholderen **8**, så kniven **7** når ned i blenderbeholderen **8**. Skru knivholderen **6** fast på blenderbeholderen **8**.

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Hold kun på knivholderen **6**, når knivholderen **6** skal drejes, og drej ikke på blenderbeholderen **8**! Ellers løsner blenderbeholderen **8** sig, og ingredienserne løber ud!

- 2) Forbind nu knivholderen **6** (sammen med den påskruede blenderbeholder **8**!) med motordelen **4**. Sæt hertil knivholderen **6** på motordelen **4**, så pilen ▼ på motordelen **4** peger mod symbolet  på knivholderen **6**.
- 3) Drej derefter knivholderen **6**, så pilen ▼ på motordelen **4** peger mod symbolet  på knivholderen **6** og klikker på plads.

Betjening

Brug af stavblenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Fødevarerne må ikke være for varme! Indholdet kan sprøjte ud og føre til forbrændinger.

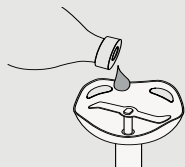
Når du har samlet stavblenderen (se kapitlet "Samling"), skal du gå frem på følgende måde:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Stavblenderens **5** fod skal være helt dækket af fødevarerne, før du tænder eller slukker for produktet. Ellers kan indholdet sprøjte ud af blenderbeholderen! Hold altid stavblenderen **5** ned i fødevarerne, der skal blendes, før du starter produktet!
- 2) Tryk på knappen **⏻ 2**, og hold den nede for at blende fødevarerne ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Max" for at forhøje hastigheden. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Min" for at reducere hastigheden.
 - 3) Tryk på turboknappen **3**, og hold den nede for at blende fødevarerne ved høj hastighed. Ved at trykke på turboknappen **3** kan du bruge den maksimale bearbejdningshastighed med det samme.
 - 4) Slip knappen **⏻ 2/3**, når du er færdig med at blende fødevarerne.
 - 5) Tag stavblenderen **5** ud af fødevarerne, når du har sluppet knappen **⏻ 2/3**, og kniven ikke længere kører rundt.

BEMÆRK



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

Tilberedning af smoothie

Forberedelse af ingredienserne

- Fjern frugternes skræl – f.eks. på appelsin eller kiwifrugter.
- Fjern store kerner og sten fra frugterne som f.eks. ferskensten.
- Skær frugten i små stykker (ca. 1-2 cm).
- Skær krydderurter eller salat i små stykker.

BEMÆRK

- Hvis du opbevarer ingredienserne til tilberedning i køleskabet, er den tilberedte smoothie kold med det samme.

Påfyldning af blenderbeholderen

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Hæl aldrig flere ingredienser i end op til MAX-markeringen på blenderbeholderen **8**! Ellers kan produktet ikke blende ingredienserne rigtigt!

BEMÆRK

- For at få de bedste resultater anbefaler vi, at du altid hælder mindst 100 ml væske i blenderbeholderen **8**, hvis du vil tilberede en smoothie.

- 1) Forbered ingredienserne.
- 2) Hæld ingredienserne i blenderbeholderen **8**. Hæld altid først de flydende ingredienser i og derefter de faste som f.eks. frugt eller knust is og til sidst lettere ingredienser som f.eks. salat.

BEMÆRK

- Knus ikke isterninger med dette produkt! Brug kun is, der allerede er knust til mindre stykker, til dette produkt.

Betjening af produktet

Når du har fyldt blenderbeholderen **8** og samlet smoothiemakeren **7/8/9** med motordelen **4** (se kapitlet "Samling"), skal du gå frem på følgende måde:

BEMÆRK

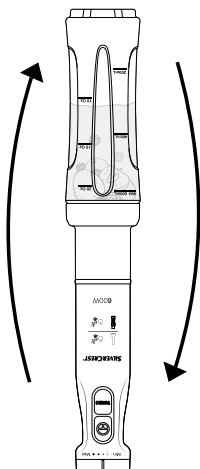
- Start først produktet, når knivholderen **6** med kniven **7**, blenderbeholderen **8** og motordelen **4** er samlet rigtigt.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Hold kun på knivholderen **6**, når knivholderen **6** skal drejes. Drej ikke blenderbeholderen **8**, mens du betjener produktet! Ellers løsner blenderbeholderen **8** sig, og ingredienserne løber ud!

BEMÆRK

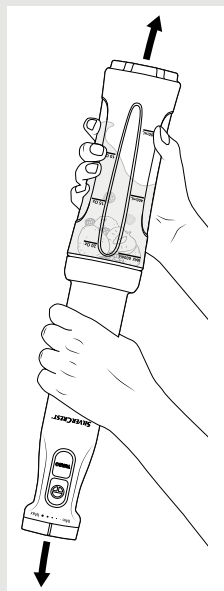
- Hvis du vil tilberede en smoothie, skal du vende det samlede produkt om, så blenderbeholderen **8** vender opad. Dermed sikrer du, at ingredienserne gribes af kniven **7**, og at kniven **7** ikke kører uden at blende!



- 1) Sæt stikket i stikkontakten, når blenderbeholderen **8** er fyldt, og produktet er samlet.
- 2) Drej produktet, så motordelen **4** med hastighedsindstillingen **1** vender nedad, og blenderbeholderen **8** er vendt opad. Stil motordelen **4** på en stabil overflade.
- 3) Fastgør blenderbeholderen **8** med den ene hånd.
- 4) Tryk på knappen **2**, og hold den nede for at tilberede en smoothie ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Max" for at forhøje hastigheden. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Min" for at reducere hastigheden.
- 5) Tryk på turboknappen **3**, og hold den nede for at blende fødevarerne ved høj hastighed. Ved at trykke på turboknappen **3** kan du bruge den maksimale bearbejdningshastighed med det samme.

BEMÆRK

- For at få det bedste resultat anbefaler vi, at du hælder mindst 100 ml væske i blenderbeholderen **8**. Hvis du hælder mindre end eller slet ingen tyndflydende væske i, f.eks. yoghurt, kan frugstykker sætte sig fast. Hvis det sker, skal du løfte og ryste produktet op og ned flere gange for at ryste frugstykkerne løse, så kniven **7** kan få fat i dem. Hold fast i knivholderen **6** med blenderbeholderen **8** og motordelen **4**, så det samlede produkt ikke skilles ad..



- 6) Slip knappen  **2/3**, når smoothien har fået den ønskede konsistens.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Lad aldrig produktet køre længere end 1 minut ad gangen! Produktet overophedes! Lad produktet køle af, når det har været i gang i 1 minut.

- 7) Når smoothien er færdig, vendes produktet igen, så blenderbeholderen **8** vender nedad, og motordelen **4** vender opad.
- 8) Tag stikket ud af stikkontakten.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Hold kun på knivholderen **6**, når knivholderen **6** skal drejes. Drej ikke blenderbeholderen **8**, mens du betjener produktet! Ellers løsner blenderbeholderen **8** sig, og ingredienserne løber ud!

- 9) Tag knivholderen **6** sammen med blenderbeholderen **8** af motordelen **4**. Drej hertil knivholderen **6** så meget, at pilen ▼ på motordelen **4** vender mod symbolet  på knivholderen **6**. Nu kan du tage knivholderen **6** af motordelen **4**.
- 10) Skru knivholderen **6** af blenderbeholderen **8**.
- 11) Skru låget **9** på blenderbeholderen **8**. Du kan drikke smoothien direkte gennem den aflukkelige drikkeåbning i låget **9**.

Rengøring

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Før produktet rengøres, skal stikket tages ud af stikkontakten.



Du må aldrig lægge motordelen **4** ned i vand eller holde den ind under rindende vand under rengøringen.

BEMÆRK



Blenderbeholderen **8** kan vaskes op i opvaskemaskinen. Læg blenderbeholderen **8** i den øverste kurv i opvaskemaskinen, hvis det er muligt. Sørg for, at delene ikke bliver klemt.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stærke, kemiske eller slibende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen og give permanente skader!

BEMÆRK

- Produktet skal helst rengøres lige efter brug. Det er så nemmere at fjerne fødevareresterne!

- 1) Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2) Rengør motordelen **4** med en fugtig klud.
Sørg for, at der ikke kommer væske ind i åbningerne på motordelen **4**.
Brug et mildt opvaskemiddel på kluden, hvis snavset sidder meget fast.
Tør rester af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 3) Tag tætningsringen **10** af låget **9**. Brug en stump, smal genstand som hjælp ved behov.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- 4) Rengør stavblenderen **5**, knivholderen **6** blenderbeholderen **8**, låget **9** og tætningsringen **10** grundigt i opvaskevand, og fjern alle rester af opvaskemiddel med rent vand.
- 5) Tør alle dele af med et viskestykke, og sørg for, at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

BEMÆRK

Hvis du rengør produktet lige efter brug, får du i de fleste tilfælde tilstrækkelig hygiejnisk rengøring af blenderbeholderen **8** og knivholderen **6** med følgende alternativ:

- Fyld blenderbeholderen **8** med ca. 400 ml vand, og tilsæt nogle dråber af et mildt opvaskemiddel.
- Sæt knivholderen **6** på blenderbeholderen **8**, og skru begge dele fast. Skru så knivholderen **6** på motordelen **4** (se kapitlet "Samling").
- Tryk nogle gange på knappen  **2**, så kniven **7** kører rundt i vandet.
- Skyl derefter blenderbeholderen **8** og knivholderen **6** med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel forsvinder.

Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller på den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



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



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantiasager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 389062_2104 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 389062_2104.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 389062_2104

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Stavblender

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

- 1 mellemstort løg
- 2 fed hvidløg
- 10-20 g frisk ingefær
- 3 spsk. rapsolie
- 400 g græskarkød (hokkaidogræskar er mest velegnede, da de ikke bliver bløde ved kogning og ikke skal skrælles)
- 250-300 ml kokosmælk
- 250-500 ml grøntsagsbouillon
- Saft fra en ½ appelsin
- Lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Pil løget, og skær det i små stykker, også hvidløget. Skræl ingefær, og skær den i små tern. Svits løg og ingefær i den varme olie. Tilsæt hvidløg efter 2 minutter, og lad det stege med.
- 2) Rens græskarret grundigt med en grøntsagsbørste under varmt vand, og skær det i 2-3 cm store stykker. (Hvis du ikke bruger hokkaido-græskar, skal det også skrælles). Tilsæt græskarterningerne til løgene og ingefæren, og lad det stege med. Hæld halvdelen af kokosmælken og så meget grøntsagsbouillon i, at græskarret er dækket. Lad det koge mørt under låg i ca. 20-25 minutter. Blend det hele med stavblenderen **5**. Tilsæt kokosmælk, indtil suppen har den rigtige bløde, cremede konsistens.
- 3) Smag suppen til med appelsinsaft, hvidvin, sukker, salt og peber, så suppen både er stærk og samtidig har en sød og afbalanceret syrlig-saltet smag.

Marmelade ekstra

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter (friske eller dybfrosne)
- 125 g gelesukker 2:1
- 1 stænk citronsaft
- 1 knivspids vaniljekorn

Tilberedning

- 1) Vask og rens jordbærrene, fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand løber af, og marmeladen ikke bliver for fugtig. Skær store jordbær i mindre stykker.
- 2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i en egnet beholder.
- 3) Tilsæt et stænk citronsaft.
- 4) Skrab vaniljekornene, hvis du ønsker det, og tilsæt dem.
- 5) Tilsæt gelésukkeret, og blend grundigt med stavblenderen **5** i 45-60 sekunder. Hvis der stadig er store stykker, skal du lade produktet hvile i 2 minutter og derefter purere igen i 60 sekunder.
- 6) Varm op til moderat temperatur, og lad det koge i ca. 2-3 minutter, og rør godt rundt hele tiden.
- 7) Server marmeladen straks, eller hæld den i et glas med skruelåg, og luk det.

Mayonnaise

Ingredienser

- 200 ml neutral planteolie, f.eks. rapsolie
- 1 æg (æggehvide og æggeblomme)
- 10 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter egen smag

Tilberedning

- 1) Hæld ægget og citronsaften i blenderbeholderen, hold stavblenderen **5** lodret ned i massen, og start så produktet. Brug turboknappen **3**.
- 2) Tilsæt langsomt olien med en ensartet fin stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien samler sig med de andre ingredienser.
- 3) Krydr derefter med salt og peber efter behov.

Smoothiemaker

Grøn smoothie - klassikeren

Ingredienser

- 1 mellemstort æble
- 1/2 avocado
- ca. 80 g babyspinat
- 100-150 ml vand
- 2 tsk. honning

Tilberedning

- 1) Skær den halve avocado, det vaskede æble og bananen i stykker (ca. 1-2 cm).
- 2) Vask babyspinaten grundigt, og skær den i stykker.
- 3) Hæld først de 100 ml vand i blenderbeholderen **8**, derefter stykkerne af æble, avocado og til sidst babyspinat.
- 4) Bland ingredienserne, indtil smoothien har fået den ønskede konsistens.

Tip: Tilsæt mere honning, som alternativ agavenektar eller et stænk citronsaft. Du kan også skære ingefær i små stykker og tilsætte det. Så får smoothien en sød, stærk eller frisk smag.

Frugt-smoothie

Ingredienser

- 1 skive ananas (ca. 2 cm tyk)
- 1 banan
- 1 håndfuld hindbær (friske eller dybfrosne)
- 100-150 ml druesaft

Tilberedning

- 1) Skær ananas og banan i små stykker (ca. 1-2 cm).
- 2) Vask hindbærrene, og rens dem. Lad frosne hindbær tø op.
- 3) Hæld først de 100 ml vand og derefter resten af ingredienserne i blenderbeholderen **8**.
- 4) Bland ingredienserne, indtil smoothien har fået den ønskede konsistens.

Tip: Du kan også tilberede denne smoothie med andre frugter: Prøv brombær i stedet for hindbær, eller brug pære i stedet for ananas.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie
Stav informací · Stan informacj · Stav informáci · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
08/2021 · Ident.-No.: SSSM600A1-072021-2

IAN 389062_2104