



BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS Y BOTELLA PARA BATIDOS/ SET FRULLATORE A IMMERSIONE CON INSERTO PER PREPARARE SMOOTHIE SSSM 600 A1

ES

BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS Y BOTELLA PARA BATIDOS

Instrucciones de uso

PT

CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA COM COPO PARA SMOOTHIES

Manual de instruções

DE AT CH

STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER

Bedienungsanleitung

IT MT

SET FRULLATORE A IMMERSIONE CON INSERTO PER PREPARARE SMOOTHIE

Istruzioni per l'uso

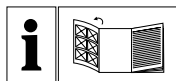
GB MT

HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET

Operating instructions

IAN 389062_2104

ES IT PT



ES

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

IT MT

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

PT

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

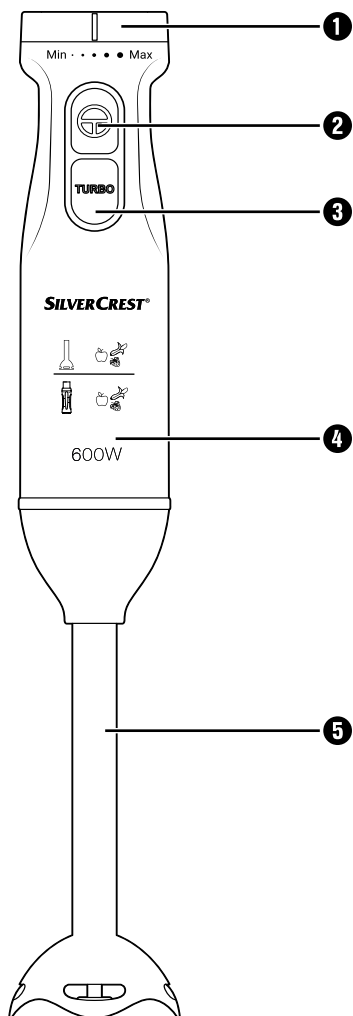
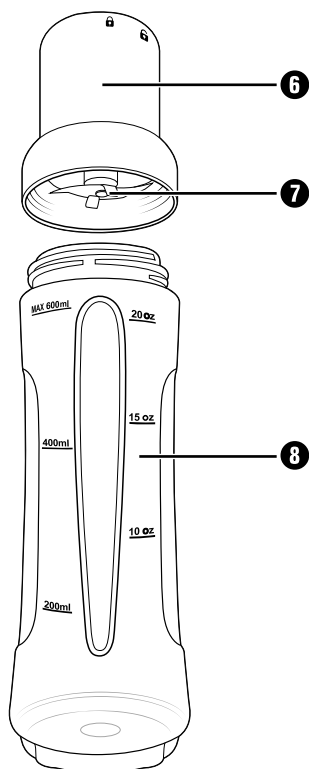
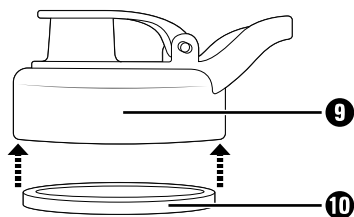
GB MT

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	21
PT	Manual de instruções	Página	41
GB/MT	Operating instructions	Page	61
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A**B****C**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	3
Desecho del embalaje	3
Descripción del aparato	4
Características técnicas	4
Indicaciones de seguridad	5
Utilización	7
Montaje	8
Montaje de la batidora de mano	8
Montaje de la batidora de smoothies	8
Manejo	9
Uso de la batidora de mano	9
Preparación de smoothies	10
Limpieza	13
Almacenamiento	14
Desecho del aparato	14
Garantía de Kompernass Handels GmbH	15
Asistencia técnica	16
Importador	16
Recetas	17
Batidora de mano	17
Batidora de smoothies	19

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

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

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):

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

Figura B (batidora de smoothies):

- 6 Portacuchillas
- 7 Cuchilla
- 8 Vaso de mezcla

Figura C:

- 9 Tapa (con abertura para beber con cierre y asa)
- 10 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 8	
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!

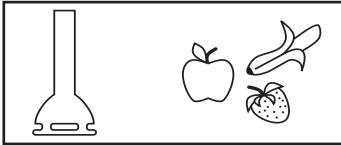
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes 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!

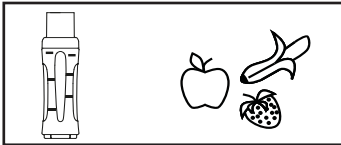
- ▶ No deje el brazo batidor dentro de una olla caliente sobre la placa de cocción cuando no se esté utilizando.

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.

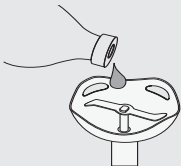
Una vez ha ensamblado la batidora de mano (véase el capítulo "Montaje"), proceda de la siguiente manera:

- 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

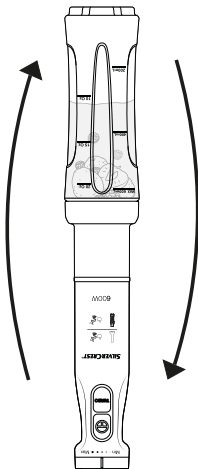
- Encienda el aparato únicamente cuando haya ensamblado el portacuchillas **6** con la cuchilla **7**, el vaso de mezcla **8** y el bloque motor **4** correctamente.

¡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

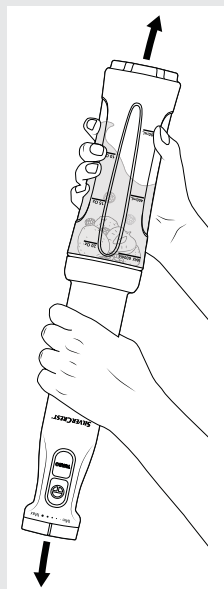
- Si desea preparar un smoothie, dele la vuelta al aparato ya montado, de forma que el vaso de mezcla **8** apunte hacia arriba. ¡De esta manera, garantiza que la cuchilla **7** está en contacto con los ingredientes y la cuchilla **7** no gira en vacío!



- 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.

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.

Indice

Introduzione	22
Uso conforme	22
Volume della fornitura	23
Smaltimento dell'imballaggio	23
Descrizione dell'apparecchio	24
Dati tecnici	24
Avvertenze di sicurezza	25
Impiego	27
Assemblaggio	27
Assemblaggio del frullatore a immersione	28
Assemblaggio dello smoothiemaker	28
Uso	29
Uso del frullatore a immersione	29
Preparazione di smoothie	30
Pulizia	33
Conservazione	34
Smaltimento dell'apparecchio	34
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	35
Assistenza	36
Importatore	36
Ricette	37
Frullatore a immersione	37
Smoothiemaker	39

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

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

AVVERTENZA!

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

NOTA

- ▶ Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Blocco motore **4**
- Frullatore a immersione **5**
- Smoothiemaker (portalama **6** con lama **7**, bicchiere del frullatore **8**)
- Coperchio **9**
- Manuale di istruzioni

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

NOTA

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

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili.



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

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

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

NOTA

- Durante il periodo di validità della garanzia conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A (miscelatore a immersione):

- ❶ Regolatore di velocità
- ❷ Interruttore  (velocità normale)
- ❸ Interruttore turbo (alta velocità)
- ❹ Blocco motore
- ❺ Frullatore a immersione

Figura B (smoothiemaker)

- ❻ Portalama
- ❼ Lama
- ❽ Bicchiera del frullatore

Figura C:

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

Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Potenza nominale	600 W
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
Ciclo di funzionamento breve	1 minuto
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

CICLO DI FUNZIONAMENTO BREVE

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

Bicchiera del frullatore ❽	
Capienza	700 ml
Massima quantità di riempimento per la lavorazione	600 ml

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

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



Non immergere assolutamente il blocco motore del frullatore a immersione in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

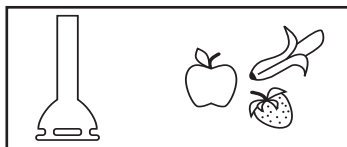
⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- ▶ Come norma generale scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica nei seguenti casi:
 - - Se si lascia l'apparecchio incustodito.
 - - Se si deve pulire l'apparecchio.
 - - Se lo si monta o smonta.
- ▶ Se si utilizza l'apparecchio per passare alimenti caldi in una pentola, togliere quest'ultima dal fornello e assicurarsi che il liquido non sia in ebollizione. Per evitare scottature fare raffreddare un poco gli alimenti caldi.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Le lame sono estremamente affilate! Agire sempre con cautela.
- ▶ L'uso di coltelli estremamente affilati comporta pericolo di infortuni.
- ▶ Pulire l'apparecchio con molta attenzione. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Impiego



Con il frullatore a immersione **5** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e pappe per neonati e si può frullare frutta. Si consiglia di azionare il frullatore a immersione **5** al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non usare il frullatore a immersione **5** per lavorare alimenti solidi. Ciò provocherebbe danni irreparabili all'apparecchio!



Con lo smoothiemaker **6/7/8** si possono preparare smoothie. Uno smoothie è una cosiddetta "bibita a base di sola frutta". Negli smoothie vengono lavorati frutti interi, ad esclusione della buccia e dei semi. Si ottiene così una

consistenza cremosa. Non vi sono limiti al gusto nella preparazione di questa bibita; per gli smoothie è possibile infatti usare anche yogurt, ghiaccio tritato, spezie o gelato alla crema. Si consiglia di azionare il smoothiemaker al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Assemblaggio

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio.

NOTA

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

Assemblaggio del frullatore a immersione

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

- 1) Collocare il frullatore a immersione **5** sul blocco motore **4**, in modo che la freccia ▼ del blocco motore **4** sia rivolta verso il simbolo  del frullatore a immersione **5**.
- 2) Ruotare il frullatore a immersione **5** finché la freccia ▼ del blocco motore **4** non è rivolta verso il simbolo  e il frullatore a immersione **5** non s'innesta saldamente.

Assemblaggio dello smoothiemaker

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► Non avvitare mai il portalama **6** con lama **7** al blocco motore **4** senza bicchiere del frullatore **8**. Per prima cosa collocare sempre il bicchiere del frullatore **8** sul portalama **6**!

- 1) Applicare il portalama **6** al bicchiere del frullatore **8**, in modo che la lama **7** sporga dal bicchiere del frullatore **8**. Avvitare saldamente il portalama **6** al bicchiere del frullatore **8**.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

► Per ruotare il portalama **6** afferrare solo il portalama **6**, non ruotare dal bicchiere del frullatore **8**! Altrimenti il bicchiere del frullatore **8** si stacca e gli ingredienti fuoriescono!

- 2) A questo punto collegare il portalama **6** (insieme al bicchiere del frullatore **8** avvitato!) al blocco motore **4**. Per fare questo applicare il portalama **6** al blocco motore **4** in modo che la freccia ▼ del blocco motore **4** sia rivolta verso il simbolo  del portalama **6**.
- 3) Ruotare poi il portalama **6** in modo che la freccia ▼ del blocco motore **4** sia rivolta verso il simbolo  del portalama **6** e che s'innesti saldamente.

Uso

Uso del frullatore a immersione

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

Dopo aver assemblato il frullatore a immersione (vedere capitolo "Assemblaggio"), procedere come segue:

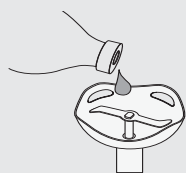
- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Prima di accendere o spegnere l'apparecchio assicurarsi che la base del frullatore a immersione **5** sia completamente coperta di alimenti da frullare. Altrimenti il contenuto può schizzare fuori dal bicchiere del frullatore. Prima di avviare l'apparecchio sostenere il frullatore a immersione **5** nell'alimento da lavorare.

- 2) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore **T** **2**. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".
- 3) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore turbo **3**. Premendo l'interruttore turbo **3** si ottiene subito la massima velocità di lavorazione.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore **T** **2/3** che è stato tenuto premuto.
- 5) Dopo aver rilasciato l'interruttore **T** **2/3** estrarre il frullatore a immersione **5** dall'alimento da frullato.

NOTA



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

Preparazione di smoothie

Preparazione degli ingredienti

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

NOTA

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

Riempimento del bicchiere del frullatore

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non versare mai ingredienti in una quantità superiore a quanto indicato dal segno MAX nel bicchiere del frullatore **8**! L'apparecchio in tal caso non riesce più a miscelare correttamente gli ingredienti!

NOTA

- Per risultati ottimali si consiglia di versare sempre almeno 100 ml di liquido nel bicchiere del frullatore **8** quando si prepara uno smoothie.

- 1) Preparare gli ingredienti.
- 2) Versare gli ingredienti nel bicchiere del frullatore **8**. Iniziare sempre con gli ingredienti liquidi, poi continuare con quelli più solidi, come frutta o ghiaccio tritato. Infine aggiungere gli alimenti leggeri, come la lattuga.

NOTA

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

Uso dell'apparecchio

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

NOTA

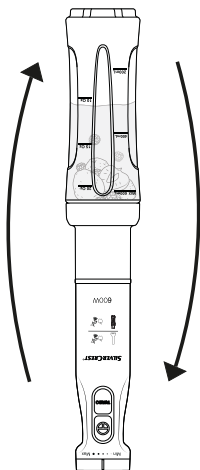
- Avviare l'apparecchio solo se il portalama **6** è correttamente assemblato con lama **7**, bicchiere del frullatore **8** e blocco motore **4**.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Per ruotare il portalama **6** afferrare solo il portalama **6**. Non ruotare il bicchiere del frullatore **8** mentre si usa l'apparecchio! Altrimenti il bicchiere del frullatore **8** si stacca e gli ingredienti fuoriescono!

NOTA

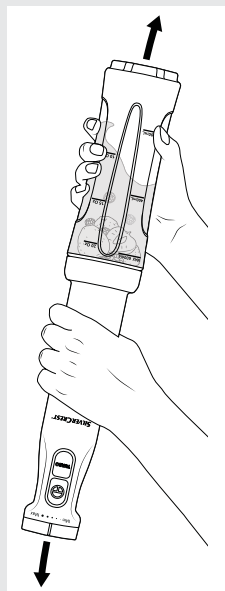
- Se si desidera preparare uno smoothie, girare l'apparecchio assemblato in modo che il bicchiere del frullatore **8** sia rivolto verso l'alto. In questo modo ci si assicura che la lama **7** giunga agli ingredienti senza girare la lama **7** a vuoto.



- 1) Dopo aver riempito il bicchiere del frullatore **8** e aver assemblato l'apparecchio, inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Ruotare l'apparecchio in modo che il blocco motore **4** con il regolatore di velocità **1** sia rivolto verso il basso e che il bicchiere del frullatore **8** sia girato verso l'alto. Posizionare il blocco motore **4** su una superficie stabile.
- 3) Tenere fermo il bicchiere del frullatore **8** con una mano.
- 4) Mantenere premuto l'interruttore **2** per lavorare gli alimenti a velocità normale per preparare uno smoothie. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".
- 5) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore turbo **3**. Premendo l'interruttore turbo **3** si ottiene subito la massima velocità di lavorazione.

NOTA

- Per un risultato ottimale si consiglia in generale di versare almeno 100 ml di liquido nel bicchiere del frullatore **8**. Versando una quantità minore di liquido oppure se si utilizza un liquido più denso, come ad esempio yogurt, i pezzi di frutta potrebbero restare incastriati. In tale eventualità, sollevare l'apparecchio e scuoterlo più volte su e giù in modo che i pezzi di frutta possano liberarsi ed essere catturati dalla lama **7**. Tenere fermi il portalama **6** con il bicchiere del frullatore **8** e il blocco motore **4** per evitare che l'apparecchio assemblato possa staccarsi.



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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

- 7) Quando lo smoothie è pronto girare di nuovo l'apparecchio in modo che il bicchiere del frullatore **8** sia rivolto verso il basso e che il blocco motore **4** sia rivolto verso l'alto.
- 8) Staccare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Per ruotare il portalama **6** afferrare solo il portalama **6**. Non ruotare il bicchiere del frullatore **8** mentre si usa l'apparecchio! Altrimenti il bicchiere del frullatore **8** si stacca e gli ingredienti fuoriescono!
- 9) Togliere il portalama **6** con il bicchiere del frullatore **8** dal blocco motore **4**. Per fare questo girare il portalama **6** finché la freccia ▼ del blocco motore **4** non è rivolta verso il simbolo **6** del portalama **6**. A questo punto si può togliere il portalama **6** dal blocco motore **4**.
- 10) Svitare il portalama **6** dal bicchiere del frullatore **8**.

- 11) Avvitare il coperchio **9** sul bicchiere del frullatore **8**. Attraverso l'apertura per bere chiudibile presente sul coperchio **9** è possibile bere direttamente lo smoothie.

Pulizia

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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



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

NOTA



Il bicchiere del frullatore **8** si può lavare anche in lavastoviglie. Se possibile collocare il bicchiere del frullatore **8** nel cestello superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che nessun pezzo resti incastrato.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non usare detersivi chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono corrodere irrimediabilmente la superficie!

NOTA

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

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Pulire il blocco motore **4** con un panno umido.
Verificare che non penetri acqua nelle aperture del blocco motore **4**. In caso di sporco ostinato versare un poco di detersivo delicato sul panno. Pulire i residui di detersivo con un panno umido.
- 3) Estrarre l'anello di guarnizione **10** dal coperchio **9**. All'occorrenza utilizzare un oggetto sottile non appuntito.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

- 4) Pulire accuratamente con acqua e detersivo il frullatore a immersione **5**, il portalama **6**, il bicchiere del frullatore **8**, il coperchio **9** e l'anello di guarnizione **10**, poi eliminare i resti di detersivo con acqua pulita.
- 5) Asciugare tutto accuratamente con un panno asciutto e badare che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.

NOTA

Se si pulisce l'apparecchio subito dopo l'uso, in genere si ottiene una sufficiente pulizia igienica del bicchiere del frullatore **8** e del portalame **6** con la seguente alternativa:

- ▶ Riempire il bicchiere del frullatore **8** con circa 400 ml di acqua e versarvi qualche goccia di detersivo delicato.
- ▶ Collocare il portalama **6** sul bicchiere del frullatore **8** e avvitare entrambi i pezzi saldamente. Poi avvitare il portalama **6** al blocco motore **4** (vedere il capitolo "Assemblaggio").
- ▶ Azionare alcune volte l'interruttore **⏻ 2** in modo che la lama **7** solchi l'acqua.
- ▶ Lavare quindi il bicchiere del frullatore **8** e il portalama **6** con abbondante acqua corrente, al fine di eliminare tutti i resti di detergente.

Conservazione

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

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro. Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 389062_2104 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 389062_2104 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 389062_2104

Importatore

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

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

Ricette

Frullatore a immersione

Crema di zucca

4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e l'aglio e tagliarli in piccoli pezzi. Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a dadini. Rosolare prima le cipolle e lo zenzero in olio caldo. Dopo 2 minuti aggiungere e rosolare anche l'aglio.
- 2) Pulire bene la zucca con una spazzola per verdure in acqua calda, quindi tagliare in dadi grandi 2 - 3 cm (se si utilizza una zucca diversa dalla zucca Hokkaido è necessario anche pelarla). Aggiungere i dadi di zucca alle cipolle e allo zenzero e rosolare. Aggiungere metà quantità di latte di cocco e brodo vegetale in modo da coprire bene la zucca. Lessare per 20 - 25 minuti a coperchio chiuso. Mescolare bene il tutto con il frullatore a immersione ⑤. Aggiungere latte di cocco finché la crema non ha la giusta consistenza cremosa.
- 3) Insaporire la crema con succo d'arancia, vino bianco, zucchero, sale e pepe, in modo che la crema abbia una nota dolce e un'equilibrata nota agrodolce, oltre a quella piccante.

Composte dolci di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Maionese

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Aggiungere uova e succo di limone al bicchiere del frullatore, sostenere il frullatore a immersione **5** verticalmente nell'impasto e avviare l'apparecchio. Utilizzare l'interruttore turbo **3**.
- 2) Aggiungere l'olio in un filo sottile e uniforme (terminando entro circa 1 minuto) in modo che l'olio si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Infine aggiungere sale e pepe quanto basta.

Smoothiemaker

Smoothie verde - il classico

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Tagliare il mezzo avocado, la mela lavata e la banana a pezzi (circa 1-2 cm).
- 2) Lavare accuratamente i baby spinaci e tagliarli a pezzetti.
- 3) Versare nel bicchiere del frullatore **8** prima i 100 ml di acqua poi i pezzi di mela e avocado e infine i baby spinaci.
- 4) Frullare gli ingredienti finché lo smoothie non raggiunge la consistenza desiderata.

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

Smoothie alla frutta

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Tagliare a pezzi (circa 1-2 cm) l'ananas e la banana.
- 2) lavare i lamponi e pulirli o fare scongelare un poco i frutti congelati.
- 3) Versare nel bicchiere del frullatore **8** prima i 100 ml di acqua e poi gli altri ingredienti.
- 4) Frullare gli ingredienti finché lo smoothie non raggiunge la consistenza desiderata.

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

Índice

Introdução	42
Utilização correta	42
Conteúdo da embalagem	43
Eliminar a embalagem	43
Descrição do aparelho	44
Dados técnicos	44
Instruções de segurança	45
Utilização	47
Montagem	48
Montar a varinha mágica	48
Montar o liquidificador para batidos	48
Operação	49
Utilizar a varinha mágica	49
Preparar batidos	50
Limpeza	53
Armazenamento	54
Eliminar o aparelho	54
Garantia da Kompernass Handels GmbH	55
Assistência Técnica	56
Importador	56
Receitas	57
Varinha mágica	57
Liquidificador para batidos	59

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Utilização correta

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

AVISO!

Perigo devido a utilização incorreta!

Podem surgir perigos resultantes de uma utilização incorreta e/ou inadequada do aparelho.

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

NOTA

- ▶ Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

Conteúdo da embalagem

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

- Bloco do motor **4**
- Varinha mágica **5**
- Liquidificador para batidos (suporte da lâmina **6** com lâmina **7**, copo misturador **8**)
- Tampa **9**
- Manual de instruções

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todo o material de embalagem.
- 3) Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo "Limpeza".

NOTA

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

Eliminar a embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Descrição do aparelho

Figura A (varinha mágica):

- ❶ Regulador de velocidade
- ❷ Botão  (velocidade normal)
- ❸ Botão turbo (velocidade rápida)
- ❹ Bloco do motor
- ❺ Varinha mágica

Figura B (liquidificador de batidos):

- ❻ Suporte da lâmina
- ❼ Lâmina
- ❽ Copo misturador

Figura C:

- ❾ Tampa (com abertura que pode ser fechada, e pega)
- ❿ Anel vedante

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~ (corrente alternada), 50-60 Hz
Potência nominal	600 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
Tempo de funcionamento reduzido	1 minuto
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

TEMPO DE FUNCIONAMENTO REDUZIDO

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

Copo misturador ❽	
Capacidade	700 ml
Quantidade máx. de alimentos para processar	600 ml

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

Nunca mergulhe o bloco do motor da varinha mágica em líquidos, nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

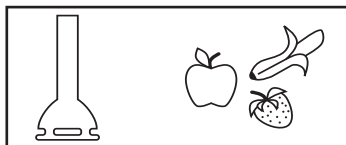
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que se movam durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Utilização

Com a varinha mágica **5** pode preparar dips, molhos, sopas e comidas para bebé ou triturar fruta mole. Aconselhamos a utilizar a varinha mágica **5** durante, no máx., 1 minuto ininterruptamente, e a deixar arrefecê-la em seguida.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize a varinha mágica **5** para processamento de alimentos rijos. Caso contrário, ocorrerão danos irreparáveis no aparelho!



Com o liquidificador para batidos **6**/**7**/**8** pode preparar batidos. Um batido é uma "bebida à base de frutos completos". Nos batidos, os frutos são utilizados na sua totalidade, com exceção da casca e dos caroços. Por isso, a consis-

tência fica cremosa. Os sabores podem variar bastante, não existindo limitações: nos batidos também pode ser utilizado iogurte, gelo picado, ervas aromáticas ou gelado. Aconselhamos a utilizar o liquidificador para batidos durante, no máx., 1 minuto ininterruptamente, e a deixar arrefecer em seguida.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Montagem

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

NOTA

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

Montar a varinha mágica

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

- 1) Coloque a varinha mágica **5** sobre o bloco do motor **4**, de forma que a seta ▼ no bloco do motor **4** fique apontada para o símbolo  na varinha mágica **5**.
- 2) Rode a varinha mágica **5**, até a seta ▼ no bloco do motor **4** ficar alinhada com o símbolo  e a varinha mágica **5** ficar corretamente encaixada.

Montar o liquidificador para batidos

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca enrosque o suporte da lâmina **6** com a lâmina **7** sem o copo misturador **8** estar no bloco do motor **4**. Coloque sempre primeiro o copo misturador **8** sobre o suporte da lâmina **6**!

- 1) Coloque o suporte da lâmina **6** sobre o copo misturador **8**, de modo que a lâmina **7** fique sobressaída no copo misturador **8**. Enrosque firmemente o suporte da lâmina **6** no copo misturador **8**.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Para rodar o suporte da lâmina **6**, agarre apenas no suporte da lâmina **6** e não rode o copo misturador **8**! Caso contrário, o copo misturador **8** solta-se e os ingredientes escorrem para fora!
- 2) Fixe então o suporte da lâmina **6** (juntamente com o copo misturador **8** enroscado!) no bloco do motor **4**. Para tal, coloque o suporte da lâmina **6** sobre o bloco do motor **4**, de forma que a seta ▼ no bloco do motor **4** fique apontada para o símbolo  no suporte da lâmina **6**.

- 3) Rode então o suporte da lâmina ❹ de modo que a seta ▼ no bloco do motor ❸ aponte para o símbolo 🔒 no suporte da lâmina ❹ e este fique corretamente encaixado.

Operação

Utilizar a varinha mágica

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

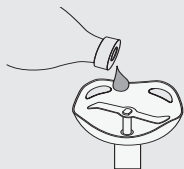
Depois de ter montado a varinha mágica (ver capítulo "Montagem"), proceda do seguinte modo:

- 1) Insira a ficha na tomada elétrica.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ O pé da varinha mágica ❺ tem de estar completamente coberto com alimentos quando ligar ou desligar o aparelho. Caso contrário, o conteúdo pode saltar para fora do copo misturador! Mantenha sempre a varinha mágica ❺ colocada nos alimentos a processar antes de ligar o aparelho!
- 2) Mantenha o botão ⏻ ❷ pressionado para processar os alimentos com a velocidade normal. Rode o regulador de velocidade ❶ no sentido da indicação "Max" para aumentar a velocidade. Rode o regulador de velocidade ❶ no sentido da indicação "Min" para reduzir a velocidade.
 - 3) Mantenha o botão turbo ⚡ ❸ pressionado, para processar os alimentos com a velocidade elevada. Pressionando o botão turbo ⚡ ❸ poderá obter imediatamente a velocidade de preparação máxima.
 - 4) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o botão ⏻ ❷/❸ pressionado.
 - 5) Retire a varinha mágica ❺ dos alimentos processados depois de soltar o botão ⏻ ❷/❸ e quando a lâmina já não estiver a rodar.

NOTA



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

Preparar batidos

Preparação dos ingredientes

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

NOTA

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

Encher o copo misturador

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca introduza ingredientes além da marcação MAX no copo misturador **8**! Caso contrário, o aparelho não consegue misturar bem!

NOTA

- Para resultados ideais, recomendamos que introduza sempre, no mínimo, 100 ml de líquido no copo misturador **8** quando preparar um batido.

- 1) Prepare antecipadamente os ingredientes.
- 2) Insira os ingredientes no copo misturador **8**. Introduza sempre primeiro os ingredientes líquidos, em seguida os mais rijos, como a fruta ou o gelo picado e por fim os ingredientes leves como, por exemplo, legumes.

NOTA

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

Operação do aparelho

Depois de ter enchido o copo misturador **8** e de ter montado o liquidificador para batidos **7/8/9** no bloco do motor **4** (ver capítulo "Montagem"), proceda do seguinte modo:

NOTA

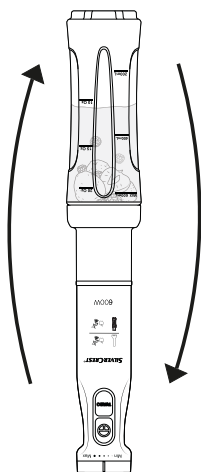
- ▶ Ligue o aparelho apenas quando o suporte da lâmina **6** com a lâmina **7**, o copo misturador **8** e o bloco do motor **4** estiverem corretamente montados.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Para rodar o suporte da lâmina **6**, agarre apenas no suporte da lâmina **6**. Não rode o copo misturador **8** durante a operação do aparelho! Caso contrário, o copo misturador **8** solta-se e os ingredientes escorrem para fora!

NOTA

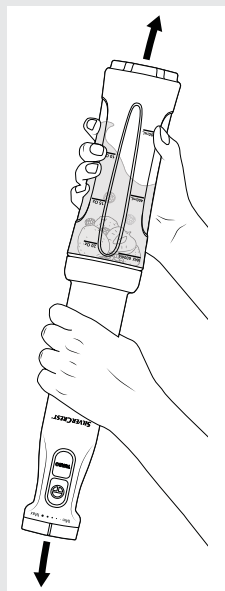
- ▶ Se desejar preparar um batido, vire o aparelho montado ao contrário, de modo que o copo misturador **8** fique virado para cima. Desta forma garantirá que os ingredientes ficam em contacto com a lâmina **7** e que a lâmina **7** não rodará em vazio!



- 1) Após encher o copo misturador **8** e montar o aparelho, insira a ficha na tomada elétrica.
- 2) Rode o aparelho de forma que o bloco do motor **4** com o regulador de velocidade **1** fique virado para baixo e o copo misturador **8** para cima. Posicione o bloco do motor **4** sobre uma superfície estável.
- 3) Fixe o copo misturador **8** com uma mão.
- 4) Mantenha o botão **2** pressionado, para processar os alimentos com a velocidade normal e obter um batido. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Max" para aumentar a velocidade. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Min" para reduzir a velocidade.
- 5) Mantenha o botão turbo **3** pressionado, para processar os alimentos com a velocidade elevada. Pressionando o botão turbo **3** poderá obter imediatamente a velocidade de preparação máxima.

NOTA

- ▶ Para um resultado ideal, recomendamos que introduza por princípio, no mínimo, 100 ml de líquido no copo misturador **8**. Se introduzir menos líquido ou o líquido for mais espesso, como por exemplo iogurte, pode acontecer que os pedaços de fruta fiquem presos. Neste caso, levante o aparelho e agite-o várias vezes para cima e para baixo, de forma que os pedaços de fruta se soltem e sejam abrangidos pela lâmina **7**. Ao mesmo tempo, segure no suporte da lâmina **6** com o copo misturador **8** e o bloco do motor **4** para que nenhum dos componentes se solte.



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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize o aparelho por mais de 1 minuto de cada vez! O aparelho sobreaquece! Deixe o aparelho arrefecer depois de funcionar durante 1 minuto.

- 7) Quando o batido estiver pronto, vire novamente o aparelho ao contrário, de forma que o copo misturador **8** fique virado para baixo e o bloco do motor **4** para cima.
- 8) Retire a ficha da tomada elétrica.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Para rodar o suporte da lâmina **6**, agarre apenas no suporte da lâmina **6**. Não rode o copo misturador **8** durante a operação do aparelho! Caso contrário, o copo misturador **8** solta-se e os ingredientes escorrem para fora!

- 9) Remova o suporte da lâmina **6** juntamente com o copo misturador **8** do bloco do motor **4**. Para tal, rode o suporte da lâmina **6** até a seta ▼ no bloco do motor **4** ficar apontada para o símbolo **6** no suporte da lâmina **6**. Agora já pode retirar o suporte da lâmina **6** do bloco do motor **4**.

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

Limpeza

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.



- ▶ Durante a limpeza, nunca mergulhe o bloco do motor ❹ em água nem o mantenha debaixo de água corrente.

NOTA



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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

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

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

- 4) Lave bem a varinha mágica ❺, o suporte da lâmina ❻, o copo misturador ❸, a tampa ❹ e o anel vedante ❿ com água e detergente da loiça, e remova depois os resíduos de detergente com água limpa.
- 5) Com um pano seque bem todas as peças e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

NOTA

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

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

Armazenamento

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

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num centro de receção de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com centro de receção de resíduos do seu município.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro. Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 389062_2104 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 389062_2104.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 389062_2104

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Varinha mágica

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Descasque e corte a cebola e o alho em pedaços pequenos. Descasque o gengibre e corte-o em cubos pequenos. Primeiro refogue a cebola e o gengibre no óleo quente. Após 2 minutos, adicione também o alho e deixe-o refogar.
- 2) Lave bem a abóbora em água corrente morna, com uma escova de legumes, e corte-a em cubos de 2–3 cm (se não for utilizada uma abóbora Hokkaido, esta deve ser, adicionalmente, descascada). Adicione os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e deixe-os refogar. Adicione metade da quantidade do leite de coco e caldo de legumes, até que a abóbora fique bem coberta. Coza durante aprox. 20–25 minutos com a tampa colocada. Triture tudo com a varinha mágica **5**. Vá adicionando leite de coco até a sopa ter a consistência correta, macia e cremosa.
- 3) Tempere a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta, de modo a obter, além da nota picante acentuada também uma nota doce, amarga e salgada.

Doce de fruta

Ingredientes

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

Preparação

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

Maionese

Ingredientes

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

Preparação

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

Liquidificador para batidos

Batido verde - o clássico

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Corte metade da pera abacate e a maçã lavada em pedaços (aprox. 1 -2 cm).
- 2) Lave bem os espinafres baby e corte em pedaços.
- 3) Coloque primeiro 100 ml de água no copo misturador **8**, depois os pedaços de maçã e pera abacate e, por fim, os espinafres.
- 4) Misture os ingredientes até o batido ter a consistência desejada.

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

Batido frutado

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Corte o ananás e a banana em pedaços (aprox. 1-2 cm).
- 2) Lave e limpe as framboesas ou se forem congeladas deixe-as descongelar.
- 3) Coloque primeiro 100 ml de água no copo misturador **8** e acrescente em seguida os restantes ingredientes.
- 4) Misture os ingredientes até o batido ter a consistência desejada.

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

Contents

Introduction	62
Proper use	62
Package contents	63
Disposal of the packaging.	63
Appliance description	64
Technical specifications	64
Safety information	65
Use	67
Assembly	67
Hand blender assembly.	68
Smoothie maker assembly.	68
Operation	69
Using the hand blender.	69
Making smoothies	70
Cleaning	73
Storage	74
Disposal of the appliance	74
Kompernass Handels GmbH warranty	75
Service.	76
Importer.	76
Recipes	77
Hand blender	77
Smoothie maker.	79

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.



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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

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.

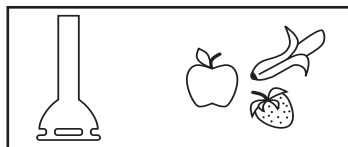
⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.

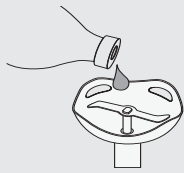
Once you have assembled the hand blender (see section "Assembly"), proceed as follows:

- 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 ⑧ 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 ⑧ when preparing a smoothie.

- 1) Prepare the ingredients.
- 2) Add the ingredients to the blender jug ⑧. 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

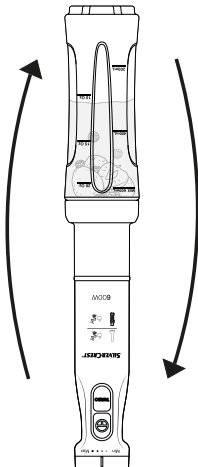
- Do not start the appliance until the blade holder **6** with the blade **7**, blender jug **8** and motor unit **4** have been correctly assembled.

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

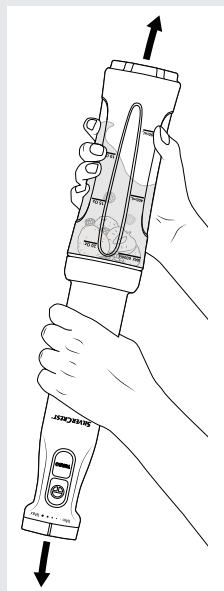
- If you want to prepare a smoothie, turn the assembled appliance around so that the blender jug **8** is facing upwards. This way, you can make sure that the blade **7** constantly processes the ingredients and that the blade **7** does not run empty!



- 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.

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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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	82
Bestimmungsgemäße Verwendung	82
Lieferumfang	83
Verpackung entsorgen	83
Gerätebeschreibung	84
Technische Daten	84
Sicherheitshinweise	85
Verwendung	87
Zusammensetzen	88
Stabmixer zusammensetzen	88
Smoothiemaker zusammensetzen	88
Bedienen	89
Stabmixer benutzen	89
Smoothie zubereiten	90
Reinigen	93
Aufbewahrung	94
Gerät entsorgen	94
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	95
Service	96
Importeur	96
Rezepte	97
Stabmixer	97
Smoothie-Maker	99

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**
 - Smoothie-Maker (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 Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

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

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ 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.

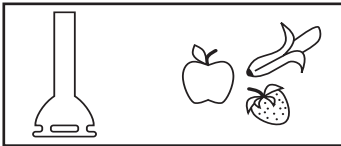
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.

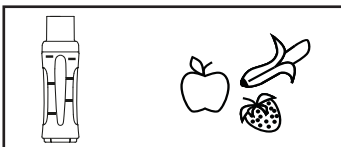
Verwendung



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.

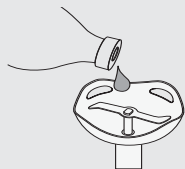
Wenn Sie den Stabmixer zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

- 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 **⊕ 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 **⊕ 2/3** los.
 - 5) Ziehen Sie den Stabmixer **5** aus dem Füllgut, wenn Sie den Schalter **⊕ 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

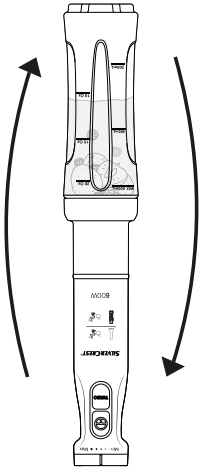
- Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

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

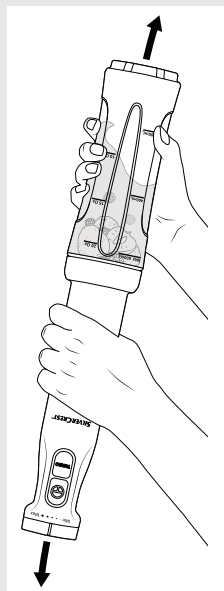
- Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



- 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 **T** **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 **6** 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 **T 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.

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 ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren 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 Turbohalter **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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Estado das informações · Last Information Update

Stand der Informationen: 08/2021 · Ident.-No.: SSSM600A1-072021-2

IAN 389062_2104