

SILVERCREST®



SET FRULLATORE A IMMERSIONE CON INSERTO PER PREPARARE SMOOTHIE SSSM 600 A2

(IT) (MT)

SET FRULLATORE A IMMERSIONE CON INSERTO PER PREPARARE SMOOTHIE

Istruzioni per l'uso

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER

Bedienungsanleitung

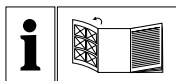
(GB) (MT)

HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET

Operating instructions

IAN 438060_2304

(IT)



IT MT

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

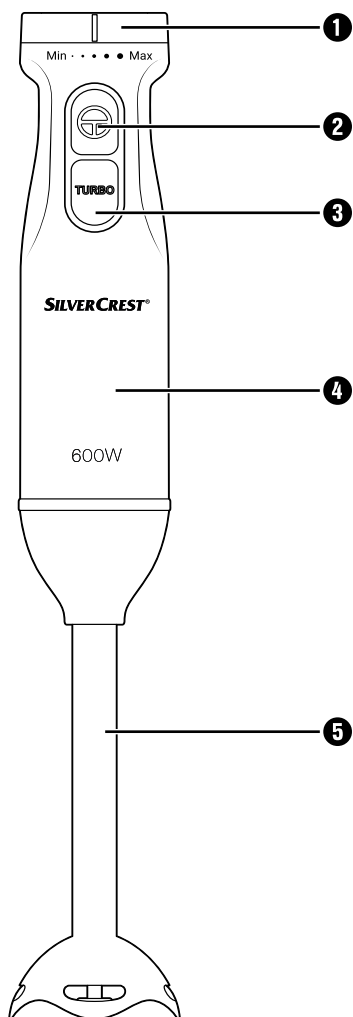
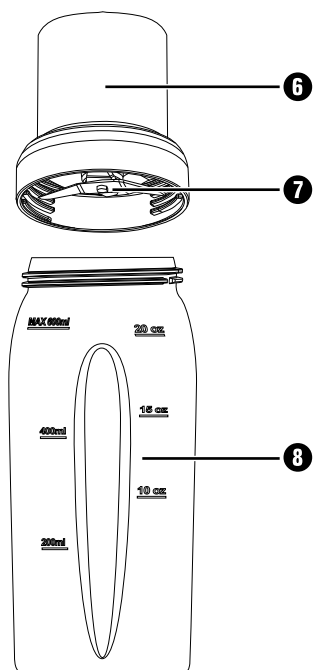
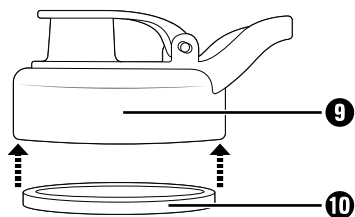
GB MT

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.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
GB / MT	Operating instructions	Page	21
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

A**B****C**

Indice

Introduzione	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	2
Descrizione dell'apparecchio	3
Dati tecnici	3
Avvertenze di sicurezza	4
Impiego	6
Assemblaggio	7
Assemblaggio del frullatore a immersione	7
Assemblaggio dello smoothiemaker	8
Uso	8
Uso del frullatore a immersione	8
Preparazione di smoothie	9
Pulizia	12
Conservazione	13
Smaltimento	14
Smaltimento dell'apparecchio	14
Smaltimento dell'imballaggio	14
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	14
Assistenza	16
Importatore	16
Ricette	17
Frullatore a immersione	17
Smoothiemaker	19

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.

Volume della fornitura

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 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 Bicchiere del frullatore (utilizzabile come bicchiere portatile per frullati)

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.

Bicchiere del frullatore ❽	
Capienza	700 ml
Volume utile (fino al segno MAX)	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 dell'apparecchio. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
-  Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ 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!
- ▶ Per passare verdure dure come carote, aggiungere un poco di acqua o cuocere prima le verdure per ammorbidirle.

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 **6/7/8** al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

La tabella che segue funge da orientamento. Orientarsi in base ai tempi di lavorazione consigliati per non surriscaldare l'apparecchio. Se al termine del tempo di lavorazione consigliato non si è ancora soddisfatti del grado di lavorazione degli ingredienti, attendere che il motore si sia raffreddato prima di usare di nuovo l'apparecchio.

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

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

¹ Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

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 ❺ sul blocco motore ❹, in modo che la freccia ▼ del blocco motore ❹ sia rivolta verso il simbolo  del frullatore a immersione ❺.
- 2) Ruotare il frullatore a immersione ❺ finché la freccia ▼ del blocco motore ❹ non è rivolta verso il simbolo  e il frullatore a immersione ❺ 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:

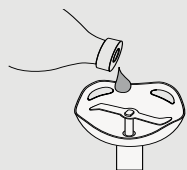
- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.

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 **⊕** **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 **⊕** **2/3** che è stato tenuto premuto.
- 5) Dopo aver rilasciato l'interruttore **⊕** **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 **6/7/8** sul blocco motore **4** (vedere capitolo "Assemblaggio"), procedere come segue:

NOTA

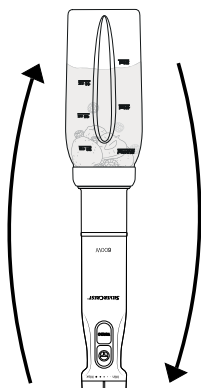
- Avviare l'apparecchio solo se il portalama **6** è correttamente assemblato con lama **7**, bicchiere del frullatore **8** e blocco motore **4**.

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

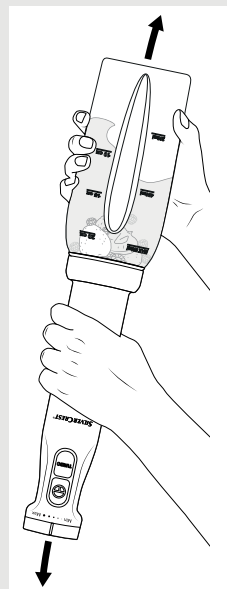
- Se si desidera preparare uno smoothie, girare l'apparecchio assemblato in modo che il bicchiere del frullatore **8** sia rivolto verso l'alto. In questo modo ci si assicura che la lama **7** giunga agli ingredienti senza girare la lama **7** a vuoto.



- 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 portalamina **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  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 detergenti 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 portalama **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

Smaltimento dell'apparecchio



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

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

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

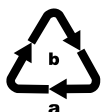


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali 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 composti.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il

prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 438060_2304 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) 438060_2304 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 438060_2304

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.

Contents

Introduction	22
Proper use	22
Package contents	22
Appliance description	23
Technical specifications	23
Safety information	24
Use	26
Assembly	27
Hand blender assembly	27
Smoothie maker assembly	28
Operation	28
Using the hand blender	28
Making smoothies	29
Cleaning	32
Storage	33
Disposal	33
Disposal of the appliance	33
Disposal of the packaging	34
Kompernass Handels GmbH warranty	34
Service	36
Importer	36
Recipes	37
Hand blender	37
Smoothie maker	39

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.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

Appliance description

Illustration A:

- 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 (can be used as a takeaway cup for smoothies)

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
Useful volume (up to MAX mark)	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 open the housing of the appliance motor unit. This can be hazardous. It also invalidates the warranty.
-  Never immerse the appliance motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the motor unit casing.

** WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply ...
 - ... when the appliance is unsupervised,
 - ... when you are cleaning the appliance,
 - ... when you are assembling or dismantling it.
- ▶ If you use the appliance to purée hot foods in a pot, remove the pot from the hob and ensure that the liquid is not boiling. Let hot foods cool down a little to avoid scalding.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blades are extremely sharp! Handle them with great care at all times.
- ▶ Always be careful when emptying the blender jug! The blades are extremely sharp.
- ▶ The blade is extremely sharp. Therefore, be very careful when removing the blender jug.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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!
- ▶ If you want to purée hard vegetables, such as carrots, either add some liquid or cook the vegetables until they are soft.

You can use the smoothie maker **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 **6/7/8** for a maximum of 1 minute at a time and then allowing it to cool off.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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

Make sure that the MAX mark on the blender jug **8** is not exceeded when filling. If you process 400 g of ingredients in total for a smoothie, this corresponds to about the maximum usable volume of 600 ml. The type of food and liquids used influences the filling level in the blender jug **8**.

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

¹ Adjust the speed according to the consistency you want.

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.

If you have connected the hand blender **5** to the motor unit **4** (see section "Assembly"), proceed as follows:

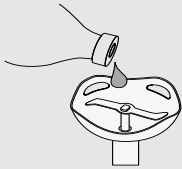
- 1) Insert the plug into the mains power socket.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The bell at the bottom of the hand blender **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  button **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed control **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed control **1** towards "Min" to decrease the speed.
- 3) Hold down the turbo button **3** to process the food at a high speed. By pressing the turbo button **3**, you immediately start processing at maximum speed.
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed  button **2/3**.
- 5) Pull the hand blender **5** out of the mixture once you have released the  button **2/3** and the blade has stopped turning.

NOTE



If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or similar, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft of the hand blender **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 **6/7/8** to the motor unit **4** (see section "Assembly"), proceed as follows:

NOTE

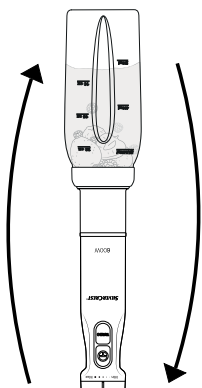
- Do not start the appliance until the blade holder **6** with the blade **7**, blender jug **8** and motor unit **4** have been correctly assembled.

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!

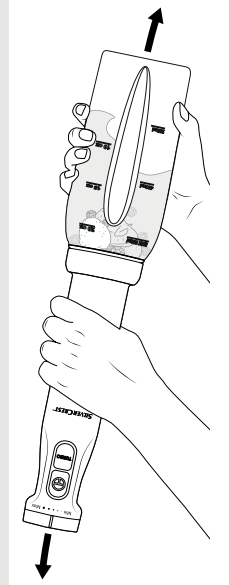


- 1) After filling the blender jug **8** and after assembling the appliance, insert the power plug into the mains socket.
- 2) Turn the appliance over so that the motor unit **4** and the speed control **1** face downwards and the blender jug **8** is facing upwards. Place the motor unit **4** on a stable surface.
- 3) Hold the blender jug **8** firmly with one hand.
- 4) Hold down the **⏻** 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 **T** 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 **6** 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

Disposal of the appliance



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

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

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



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

Disposal of the packaging



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 438060_2304 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) 438060_2304.

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 438060_2304

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	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	42
Lieferumfang	42
Gerätebeschreibung	43
Technische Daten	43
Sicherheitshinweise	44
Verwendung	46
Zusammensetzen	47
Pürierstab zusammensetzen	48
Smoothie-Maker zusammensetzen	48
Bedienen	49
Pürierstab benutzen	49
Smoothie zubereiten	50
Reinigen	53
Aufbewahrung	54
Entsorgung	54
Gerät entsorgen	54
Verpackung entsorgen	55
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	55
Service	57
Importeur	57
Rezepte	58
Pürierstab	58
Smoothie-Maker	60

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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock
 - Pürierstab
 - Smoothie-Maker (Messerhalter mit Messer, Mixbehälter)
 - Deckel
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Pürierstab

Abbildung B (Smoothie-Maker):

- ❻ Messerhalter
- ❼ Messer
- ❽ Mixbehälter (als To-Go-Becher für Smoothies verwendbar)

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
Nutzvolumen (bis zur MAX-Markierung)	600 ml

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠ STROMSCHLAGEGEFAHR

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie den Mixbehälter leeren! Die Klingen sind extrem scharf.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Pürierstab **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Smoothie-Maker **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 Smoothie-Maker **6/7/8** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Achten Sie darauf, dass die MAX-Markierung am Mixbehälter **8** beim Befüllen nicht überschritten wird. Verarbeiten Sie 400 g Zutaten für einen Smoothie insgesamt, dann entspricht dies etwa dem maximalen Nutzvolumen von 600 ml. Die Art der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten beeinflusst die Füllhöhe im Mixbehälter **8**.

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

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

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.

Pürrierstab zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Smoothie-Maker 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

Pürierstab benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Wenn Sie den Pürierstab **5** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

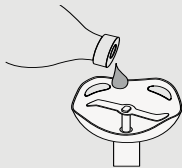
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Die Glocke unten am Pürierstab **5** muss komplett mit Füllgut bedeckt sein, bevor Sie das Gerät ein- oder ausschalten. Inhalt kann sonst aus dem Mixbecher herausspritzen! Halten Sie den Pürierstab **5** immer erst in die zu verarbeitenden Lebensmittel, bevor Sie das Gerät starten!

- 2) Halten Sie die Taste **⏻ 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **⏻ 2/3** los.
- 5) Ziehen Sie den Pürierstab **5** aus dem Füllgut, wenn Sie die Taste **⏻ 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 Pürierstabs **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 Smoothie-Maker **6/7/8** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

HINWEIS

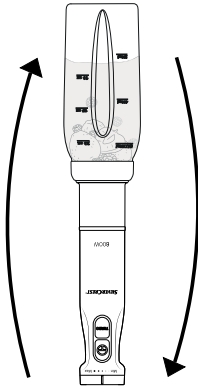
- Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

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

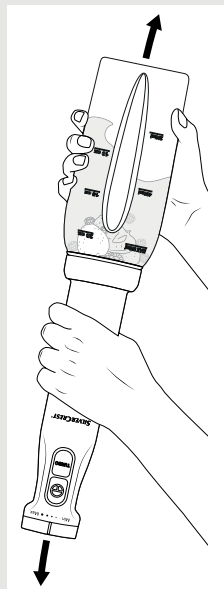
- Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



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

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 die gedrückte Taste **2/3** los.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 7) Wenn der Smoothie fertig ist, drehen Sie das Gerät wieder so herum, dass der Mixbehälter **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 Pürierstab **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 die Taste  **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.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

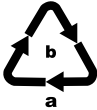
Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 438060_2304 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) 438060_2304 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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 438060_2304

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

Pürierstab

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 – 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaidokürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 – 300 ml Kokosmilch
- 250 – 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Pürierstab **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 Pürierstab **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 Pürierstab **5** senkrecht in die Masse halten und das Gerät dann starten. Verwenden Sie die Turbotaste **3**.
- 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 Himberen (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

Versione delle informazioni · Last Information Update
Stand der Informationen: 07/2023 · Ident.-No.: SSSM600A2-062023-1

IAN 438060_2304