

SILVERCREST®



HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET SSSM 600 A2

(NL) (BE)

STAAFMIXERSET MET SMOOTHIE-MAKER

Gebruiksaanwijzing

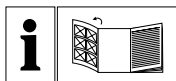
(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 438060_2304

(NL)



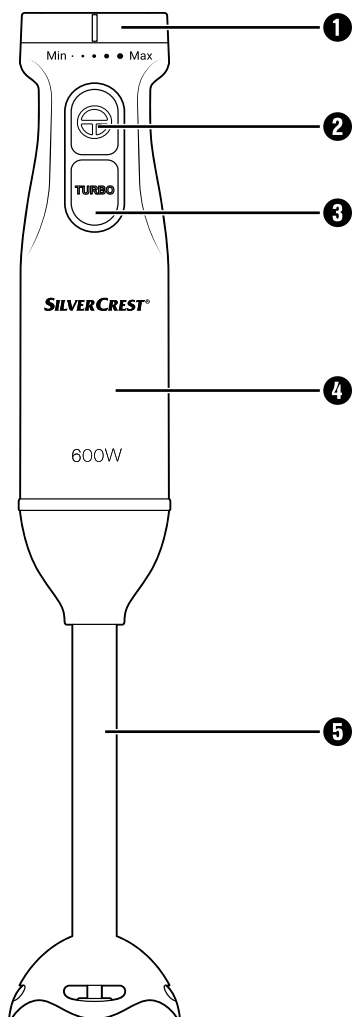
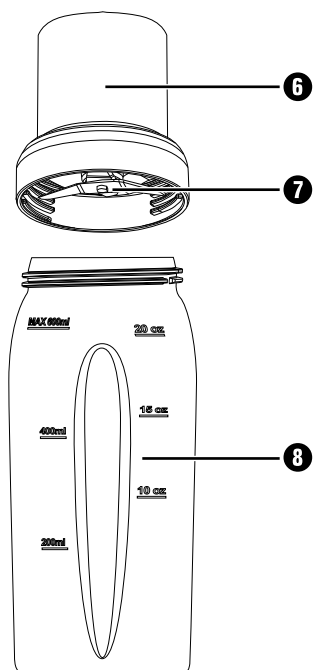
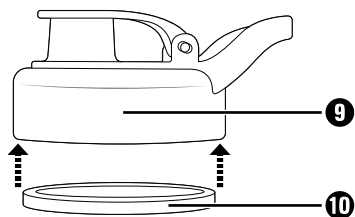
(NL) (BE)

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

(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.

NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

A**B****C**

Inhoud

Inleiding	2
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	2
Inhoud van het pakket	2
Apparaatbeschrijving	3
Technische gegevens	3
Veiligheidsvoorschriften	4
Gebruik	6
In elkaar zetten	7
Staafmixer in elkaar zetten	8
Smoothiemaker in elkaar zetten	8
Bediening	9
Staafmixer gebruiken	9
Smoothie bereiden	10
Reinigen	13
Opbergen	14
Afvoeren	14
Apparaat afvoeren	14
Verpakking afvoeren	15
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	15
Service	17
Importeur	17
Recepten	18
Staafmixer	18
Smoothiemaker	20

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

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

Afbeelding B (smoothiemaker):

- ❻ Meshouder
- ❼ Mes
- ❽ Mengbeker (als to-go-beker voor smoothies bruikbaar)

Afbeelding C:

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

Technische gegevens

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

KB-TIJD

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

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- ▶ Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een gekwalificeerd vakman repareren.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van het apparaat niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

Dompel het motorblok van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- ▶ Koppel het apparaat los van het lichtnet,...
 - - als u het apparaat onbeheerd laat;
 - - als u het apparaat schoonmaakt;
 - wanneer u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ Neem de pan van de kookplaat en zorg ervoor dat de vloeistof niet kookt als u het apparaat gebruikt voor het pureren van hete levensmiddelen in een pan. Laat hete levensmiddelen wat afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ De messen zijn uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Wees altijd voorzichtig als u de mengbeker leegmaakt! De messen zijn uiterst scherp.
- ▶ Het mes is uiterst scherp! Wees daarom voorzichtig bij het afnemen van de mengbeker.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met de extreem scherpe messen.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn uiterst scherp!
- ▶ Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld telkens wanneer er geen toezicht is en tijdens het monteren, demonteren of reinigen van het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Gebruik

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de staafmixer **5** niet voor het verwerken van harde levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!
- ▶ Om harde groenten, zoals wortelen, te pureren, voegt u wat vloeistof toe of kookt u de groenten van tevoren tot ze zacht zijn.

Met de smoothiemaker **6/7/8** kunt u smoothies bereiden. Een smoothie is een drank van hele vruchten. In smoothies worden hele vruchten, op de schil en kern of pit na, verwerkt. Zo ontstaat een lobbige drank. Aan de eigen smaak worden bij de bereiding vrijwel geen beperkingen gesteld: zo kunt u ook yoghurt, vergruisd ijs, kruiden of schepijs voor smoothies gebruiken. We raden aan om de smoothiemaker **6/7/8** max. 1 minuut achtereenvolgens te gebruiken en daarna te laten afkoelen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

De onderstaande tabel dient als richtlijn. Volg de aanbevolen verwerkingstijden op, zodat het apparaat niet oververhit raakt. Als de ingrediënten na de aanbevolen tijd nog niet naar tevredenheid zijn verwerkt, wacht dan tot de motor is afgekoeld voordat u het apparaat verder gebruikt.

Let erop dat de max-markering aan de mengbeker **8** bij het vullen niet wordt overschreden. Verwerk in het totaal 400 g ingrediënten voor de smoothie, want dit komt ongeveer met het maximale nuttige volume van 600 ml overeen. Het soort gebruikte levensmiddelen en vloeistoffen beïnvloedt de vulhoogte in de mengbeker **8**.

MIX-OPZET-STUK	INGREDIËNTEN	AAN-BEVOLEN HOEVEEL-HEID	SNELHEID	TIJD
	Fruit, groente	100-200 g	Min - Max ¹	ca. 30 - 60 sec.
	Babyvoeding, soepen, sauzen	100-400 ml	Min - Max ¹	ca. 60 sec.
	Shakes, zuiveldranken	100-1000 ml	Min - Max ¹	ca. 60 sec.
	Fruitsmoothie met yoghurt	400 g	Turbo	60 sec.
	Groene groentesmoothie met spinazie	400 g	Turbo	60 sec.

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

In elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

OPMERKING

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

Staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

Smoothiemaker in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

LET OP! MATERIELE SCHADE!

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

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

Bediening

Staafmixer gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

Als u de staafmixer **5** op het motorblok **4** gezet hebt (zie het hoofdstuk "In elkaar zetten"), gaat u als volgt te werk:

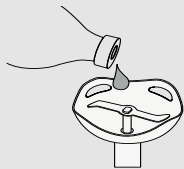
- 1) Steek de stekker in het stopcontact.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- De klok onderaan aan de staafmixer **5** moet volledig met levensmiddelen bedekt zijn, voordat het apparaat wordt in- of uitgeschakeld. Anders kan de inhoud uit de mengbeker spatten! Steek de staafmixer **5** altijd eerst in de te verwerken levensmiddelen voordat u het apparaat inschakelt!

- 2) Houd de knop **T** **2** ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken. Draai de snelheidsregelaar **1** naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar **1** naar "Min" om de snelheid te reduceren.
- 3) Houd de turboknop **3** ingedrukt om de levensmiddelen met hoge snelheid te verwerken. Als u op de turboknop **3** drukt, wordt onmiddellijk overgeschakeld naar de maximale snelheid.
- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar **T** **2**/**3** los.
- 5) Trek de staafmixer **5** uit de levensmiddelen als u de knop **T** **2**/**3** hebt losgelaten en het mes stilstaat.

OPMERKING



Hoort u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, smeer de aandrijfas van de staafmixer **5** dan met enkele druppels neutrale bakolie.

Smoothie bereiden

Ingrediënten klaarmaken

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

OPMERKING

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

Mengbeker vullen

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Doe nooit meer ingrediënten in de mengbeker **8** dan tot aan de MAX-markering! Het apparaat kan de ingrediënten anders niet meer goed mengen!

OPMERKING

- Voor optimale resultaten adviseren wij om minstens 100 ml vloeistof in de mengbeker **8** te doen wanneer u een smoothie maakt.

- 1) Maak de ingrediënten klaar.
- 2) Doe de ingrediënten in de mengbeker **8**. Voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe en daarna de vastere, zoals vruchten of vergruisd ijs en tot slot lichte ingrediënten zoals sla.

OPMERKING

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

Apparaat gebruiken

Als u de mengbeker ⑧ gevuld hebt en de smoothiemaker ⑥/⑦/⑧ op het motorblok ④ gezet hebt (zie het hoofdstuk "In elkaar zetten"), gaat u als volgt te werk:

OPMERKING

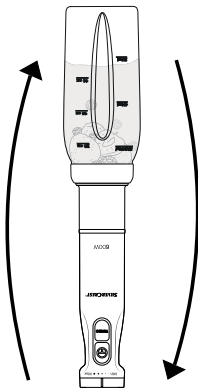
- Schakel het apparaat pas in wanneer de meshouder ⑥ met het mes ⑦, de mengbeker ⑧ en het motorblok ④ op juiste manier in elkaar zijn gezet.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

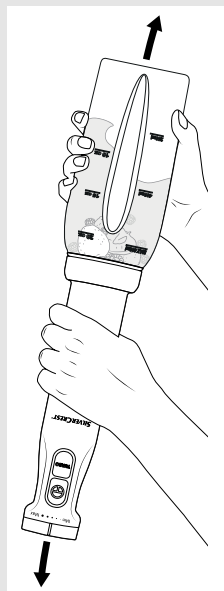
- Als u een smoothie wilt bereiden, draait u het in elkaar gezette apparaat om zodat de mengbeker ⑧ zich boven bevindt. Op die manier zorgt u ervoor dat het mes ⑦ door de ingrediënten draait en dat het mes ⑦ niet door de lucht draait!



- 1) Steek de stekker in het stopcontact nadat u de mengbeker ⑧ hebt gevuld en het apparaat in elkaar hebt gezet.
- 2) Draai het apparaat zo dat het motorblok ④ met de snelheidsregelaar ① zich onder bevindt en de mengbeker ⑧ boven. Plaats het motorblok ④ op een stabiele ondergrond.
- 3) Fixeer de mengbeker ⑧ met één hand.
- 4) Houd de knop ② ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid tot een smoothie te verwerken. Draai de snelheidsregelaar ① naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar ① naar "Min" om de snelheid te reduceren.
- 5) Houd de turboknop ③ ingedrukt om de levensmiddelen met hoge snelheid te verwerken. Als u op de turboknop ③ drukt, wordt onmiddellijk overgeschakeld naar de maximale snelheid.

OPMERKING

- Voor optimale resultaten adviseren wij om altijd minstens 100 ml vloeistof in de mengbeker **8** te doen. Als u minder vloeistof gebruikt, of een minder dun vloeibare vloeistof, bijvoorbeeld yoghurt, kan het gebeuren dat stukjes van vruchten vast komen te zitten. Til in dat geval het apparaat op en schud het een aantal keren op en neer, zodat de stukjes vruchten loskomen en weer door het mes **7** worden vermalen. Houd daarbij de meshouder **6** met de mengbeker **8** en het motorblok **4** vast, zodat ze niet kunnen losraken.



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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat nooit langer dan 1 minuut achtereen! Het apparaat raakt anders oververhit! Laat het apparaat na 1 minuut in bedrijf eerst afkoelen.

- 7) Als de smoothie klaar is, draait u het apparaat zo dat de mengbeker **8** zich onder bevindt en het motorblok **4** boven.
- 8) Haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Pak voor het draaien van de meshouder **6** alleen de meshouder **6** zelf vast. Draai niet aan de mengbeker **8** als u het apparaat bedient! Anders komt de mengbeker **8** los en lopen de ingrediënten eruit!
- 9) Neem de meshouder **6** samen met de mengbeker **8** van het motorblok **4**. Draai daartoe de meshouder **6** zo ver dat de pijl **7** op het motorblok **4** naar het pictogram **6** op de meshouder **6** wijst. U kunt nu de meshouder **6** van het motorblok **4** nemen.
- 10) Schroef de meshouder **6** van de mengbeker **8**.

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

Reinigen

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



U mag het motorblok ④ in geen geval in water onderdompelen of onder stromend water houden om het te reinigen.

OPMERKING



De mengbeker ⑧ kan in de vaatwasser worden gereinigd. Leg in dat geval de mengbeker ⑧ indien mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de onderdelen niet beklemd raken.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Reinig het motorblok ④ met een vochtige doek.
Let op dat er geen water in de openingen van het motorblok ④ binnendringt. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Neem afwasmiddelresten met een vochtige doek af.
- 3) Trek de afdichtingsring ⑩ van het deksel ⑨. Gebruik zo nodig een stomp, smal voorwerp als hulpmiddel.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- 4) Reinig de staafmixer ⑤, de meshouder ⑥, de mengbeker ⑧, het deksel ⑨ en de afdichtingsring ⑩ grondig in zeepsop en verwijder daarna alle afwasmiddelresten met schoon water.
- 5) Droog alles goed af met een theedoek en vergewis u ervan dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

OPMERKING

Wanneer u het apparaat direct na gebruik reinigt, bereikt u een in de meeste gevallen voldoende hygiënische reiniging van de mengbeker ⑧ en de meshouder ⑥ als u als volgt te werk gaat:

- ▶ Vul de mengbeker ⑧ met ca. 400 ml water en voeg een paar druppels mild afwasmiddel toe.
- ▶ Zet de meshouder ⑥ op de mengbeker ⑧ en schroef beide vast. Schroef vervolgens de meshouder ⑥ op het motorblok ④ (zie het hoofdstuk "In elkaar zetten").
- ▶ Druk enkele keren op de knop  ②, zodat het mes ⑦ het water in beweging brengt.
- ▶ Spoel de mengbeker ⑧ en de meshouder ⑥ daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

Opbergen

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

Afvoeren

Apparaat afvoeren



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

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

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

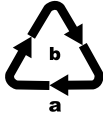


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton,
80–98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 438060_2304 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 438060_2304 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 438060_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

Staafmixer

Pompoensoep

4 personen

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Pel de uien en de knoflook en snijd ze in kleine stukken. Schil de gember en snijd hem in fijne blokjes. Bak de ui en gember lichtbruin in hete olie. Voeg na 2 minuten de knoflook toe en laat hem meestoven.
- 2) Maak de pompoen met een groenteborstel grondig schoon onder warm water en snij hem in blokjes van 2 – 3 cm. (Als u geen Hokkaido-pompoen maar een andere soort gebruikt, schil deze dan eerst.) Voeg de blokjes pompoen toe aan de uien en gember en laat ze meestoven. Voeg de helft van de kokosmelk toe en ook zo veel bouillon tot de pompoen goed bedekt is. Laat de pompoen ongeveer 20 – 25 minuten met gesloten deksel koken tot hij zacht is. Mix alles met de staafmixer **5** tot een gladde massa. Voeg kokosmelk toe totdat de soep de juiste, zachtromige consistentie heeft.
- 3) Breng de soep met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper op smaak, zodat de soep naast de scherpe smaak ook een zoete en evenwichtige zuurzoute smaak heeft.

Zoet vruchtenbeleg

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Mayonaise

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Doe het ei en het citroensap in de mengbeker, zet de staafmixer **5** rechtop in de massa en schakel het apparaat in. Gebruik de turbo-knop **3**.
- 2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen 1 minuut), zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Breng op smaak met zout en peper.

Smoothiemaker

Groene smoothie - de klassieker

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Snij de halve avocado, de gewassen appel en de banaan in stukken (ong. 1-2 cm).
- 2) Was de babyspinazie grondig en snij haar in stukken.
- 3) Doe eerst de 100 ml water in de mengbeker **8**, daarna de stukken appel en avocado en tot slot de babyspinazie.
- 4) Meng de ingrediënten tot de smoothie de gewenste consistentie heeft gekregen.

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

Vruchtensmoothie

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Snij de ananas en de banaan in stukken (ong. 1-2 cm).
- 2) Was de frambozen en maak ze schoon, resp. laat de ingevroren frambozen ontdooien.
- 3) Doe eerst de 100 ml water in de mengbeker **8** en voeg dan de andere ingrediënten toe.
- 4) Meng de ingrediënten tot de smoothie de gewenste consistentie heeft gekregen.

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	23
Technische Daten	23
Sicherheitshinweise	24
Verwendung	26
Zusammensetzen	27
Pürierstab zusammensetzen	28
Smoothie-Maker zusammensetzen	28
Bedienen	29
Pürierstab benutzen	29
Smoothie zubereiten	30
Reinigen	33
Aufbewahrung	34
Entsorgung	34
Gerät entsorgen	34
Verpackung entsorgen	35
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	35
Service	37
Importeur	37
Rezepte	38
Pürierstab	38
Smoothie-Maker	40

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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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	EMPFOHLE-NE MENGE	GE-SCHWIN-DIGKEIT	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:

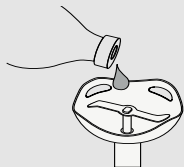
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

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

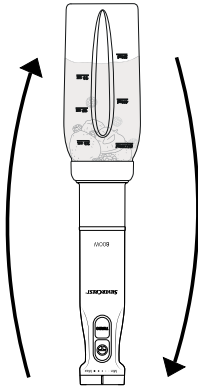
- Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

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

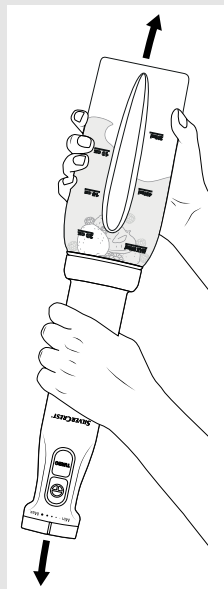
- Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



- 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.

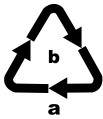


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 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 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

Stand van de informatie · Stand der Informationen:
07/2023 · Ident.-No.: SSSM600A2-062023-1

IAN 438060_2304