

SILVERCREST®



HAND BLENDER SSMT 600 A1

GB IE NI

HAND BLENDER

Operating instructions

DE AT CH

STABMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 322521_1901

GB IE NI



GB IE NI

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.

GB/IE/Ni	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

A



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of appliance/attachments	3
Technical data	3
Safety information	4
Assembly	6
Holding the appliance	6
Operation	7
Cleaning	8
Storage	9
Troubleshooting	9
Disposal	10
Kompernass Handels GmbH warranty	11
Service	12
Importer	12
Recipes	13
Cream of Vegetable Soup	13
Pumpkin Soup	14
Sweet Fruit Spread	15
Herb Vinaigrette	16
Yoghurt banana milk shake	16

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 on 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 range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

WARNING

Danger if not used as intended!

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

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

NOTE

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

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Hand blender (blender and motor unit)
- Operating instructions

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Description of appliance/attachments

Figure A

- ❶ Speed control
- ❷ Switch (normal speed)
- ❸ Turbo switch (high speed)
- ❹ Motor unit
- ❺ Blender
- ❻ Blades

Technical data

Power supply	220 – 240 V ~ (alternating current), 50 - 60 Hz
Rated power	600 W
Protection class	II /  (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

We recommend the following operating times:

Allow the hand blender to cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ Remove the plug from the mains power socket in the event of operating malfunctions and before you clean the appliance.
- ▶ Do not expose the appliance to moisture 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.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. This can lead to hazards and also invalidates the warranty.



Never immerse the motor unit of the blender in liquids or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ 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.
- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blade is extremely sharp!
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Risk of injury if appliance is misused.

Assembly

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTE

- ▶ Before first use, clean all parts as described in the section "Cleaning".

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **6** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- Place the blender **5** onto the motor unit **4** so that the arrow points to the **6** symbol. Turn the blender **5** until the arrow on the motor block **4** points towards the **6** symbol.

Holding the appliance

Hold the appliance as shown during operation.



Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not process foods that are very hot! Splashing contents could scald the user.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

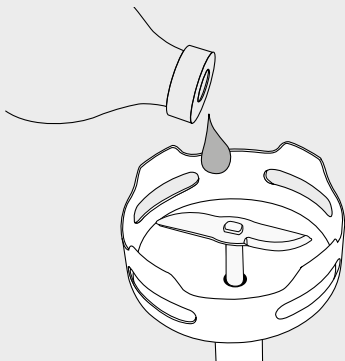
- Do not use the hand blender to prepare solid foods. This will cause irreparable damage to the appliance!

When you have assembled the hand blender:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Hold down the switch **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 switch **3** to process the food at a high speed.
By pressing the turbo switch **3**, the maximum processing speed is immediately available to you.
- 4) Once you are finished preparing the food, simply release the pressed button **2** / turbo switch **3**.

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:



Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- 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.

WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **6** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- We recommend that you clean the appliance immediately after using it to prevent food residue from drying and becoming stuck.

- 1) Remove the power plug from the socket.
- 2) Remove the blender **5** from the motor unit **4**. To do this, rotate the blender **5** towards the  symbol and pull it off.
- 3) 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.
- 4) Thoroughly clean the blender **5** in soapy water, then rinse off the soap with clear water.

NOTE



You can also clean the blender **5** in your dishwasher.

- 5) Dry everything thoroughly and ensure that the appliance is completely dry before using it again.

Storage

- 1) Clean the appliance as described in the section "Cleaning".
- 2) Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

Fault	Cause	The solution
The appliance is not working.	The plug is not connected.	Insert the plug into a mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact our Customer Service department.
The blade ❹ does not rotate well or not at all.	The motor unit ❶ and the blender ❷ have not been assembled correctly.	Remove the plug from the power socket and assemble the appliance properly.
	The blade ❹ is jammed.	Remove the plug from the power socket and remove whatever object is blocking the blade.
	The blended food is too tough or firm.	The appliance is not suitable for processing hard food.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal



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

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



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



The packaging consists of environmentally friendly materials that can be disposed of at local recycling facilities.



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 (e.g. IAN 12345) 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) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 322521_1901

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

Cream of Vegetable Soup

2 – 4 People

Ingredients

- 2 – 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 – 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions in it until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10 – 15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 – 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 – 300 ml Coconut milk
- 250 – 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

- 1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
- 2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2 – 3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20 – 25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
- 3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
- 2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
- 3) Add a dash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
- 5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender for 45 – 60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Herb Vinaigrette

Ingredients

- 3 – 4 sprigs of flat Parsley
- 3 – 4 stalks of Basil
- ca. 100 ml Olive oil
- 1 untreated Lemon
- 1 heaped tsp Mustard (Dijon mustard)
- 1 Garlic clove
- Salt, Pepper, Sugar

Preparation

- 1) Remove the leaves from the stems of the herbs and place them in a high mixing bowl.
- 2) Add the juice of the lemon and a little zest.
- 3) Peel the garlic clove and cut it into small cubes.
- 4) Place the mustard, the chopped garlic, salt and pepper in the mixing bowl.
- 5) Mix the ingredients with the hand blender and gradually add the olive oil.
- 6) Season the vinaigrette to taste and perhaps add a pinch of sugar.

Yoghurt banana milk shake

Ingredients

- 250 g yoghurt (vanilla)
- 1 banana
- 200 ml milk
- 1 sachet of vanilla sugar

Preparation

- 1) Peel the banana and cut it into small pieces.
- 2) Add all the ingredients to a mixing bowl.
- 3) Use hand blender to blend and puree.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung/Zubehör	19
Technische Daten	19
Sicherheitshinweise	20
Zusammenbauen	22
Gerät halten	22
Bedienen	23
Reinigen	24
Aufbewahren	25
Fehlerbehebung	25
Entsorgung	26
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28
Rezepte	29
Gemüse-Cremesuppe	29
Kürbissuppe	30
Süßer Fruchtaufstrich	31
Kräuter-Vinaigrette	32
Joghurt-Bananen-Milchshake	32

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 der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer (Pürierstab und Motorblock)
- Bedienungsanleitung

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 die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Pürierstab
- ❻ Messer

Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Das Messer ist extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Zusammenbauen

⚠️ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **6** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Pürierstab **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Pürierstab **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

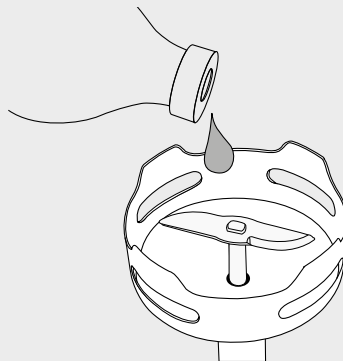
- Benutzen Sie den Stabmixer nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie den Stabmixer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **②** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **①** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **①** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turbo-Schalter **③** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters **③** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **②** / Turbo-Schalter **③** los.

HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder Ähnlichem kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



Reinigen

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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **6** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Es empfiehlt sich, das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Pürierstab **5** vom Motorblock **4** ab. Drehen Sie den Pürierstab **5** dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn ab.
- 3) 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.
- 4) Reinigen Sie den Pürierstab **5** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.

HINWEIS



Sie können den Pürierstab **5** auch in der Spülmaschine reinigen.

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

Aufbewahren

- 1) Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 2) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Messer ❹ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ❸ und Pürrierstab ❺ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ❹ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung



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

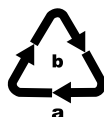
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



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 (z. B. IAN 123456) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 322521_1901

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

Gemüse-Cremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

- 2 – 3 EL Öl
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 – 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 – 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 – 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, 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 würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer 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)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 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 Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer 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) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

- 3 – 4 Stängel glatte Petersilie
- 3 – 4 Stängel Basilikum
- ca. 100 ml Olivenöl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 gehäufte TL Senf (Dijonsenf)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1) Die Blätter der Kräuter von den Stielen entfernen und in ein hohes Mixgefäß geben.
- 2) Den Saft der Zitrone und etwas geriebene Schale dazugeben.
- 3) Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 4) Den Senf, die gewürfelte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in das Mixgefäß geben.
- 5) Die Zutaten mit dem Stabmixer aufmixen und nach und nach das Olivenöl hinzufließen lassen.
- 6) Die Vinaigrette abschmecken und eventuell noch eine Prise Zucker dazugeben.

Joghurt-Bananen-Milchshake

Zutaten

- 250 g Joghurt (Vanille)
- 1 Banane
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- 1) Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben.
- 3) Mit dem Stabmixer pürieren und mixen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:

05 / 2019 · Ident.-No.: SSMT600A1-042019-1

IAN 322521_1901