

HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET/ STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER / MIXEUR PLONGEANT AVEC APPAREIL À SMOOTHIES SSSM 600 A2



(GB) (IE)

HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET

Short manual

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT AVEC APPAREIL À SMOOTHIES

Guide abrégé

(CZ)

SADA TYČOVÉHO MIXÉRU S VÝROBNÍKEM SMOOTHIE

Stručný návod

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR SO ŠLAHAČOM

Krátky návod

(DK)

STAVBLENDERSÆT MED SMOOTHIE MAKER

Kvikvejledning

(HU)

BOTMIXER KÉSZLET SMOOTHIE KÉSZÍTŐVEL

Rövid útmutató

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER

Kurzanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXERSET MET SMOOTHIE-MAKER

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

BLENDER RĘCZNY I DO SMOOTHIE - ZESTAW

Skrócona instrukcja obsługi

(ES)

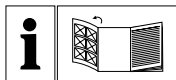
BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS Y BOTELLA PARA BATIDOS

Guía breve

(IT)

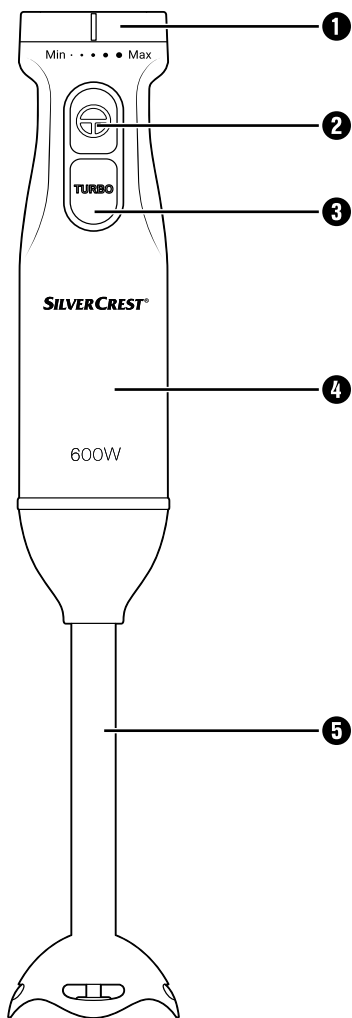
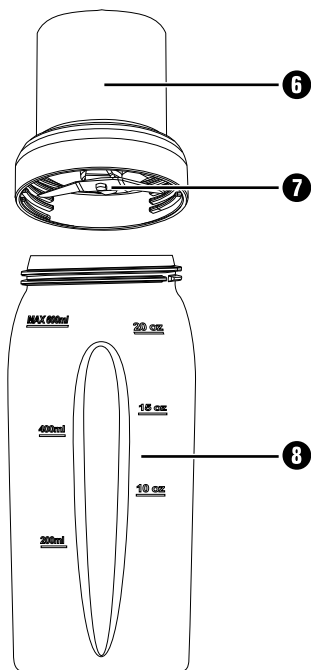
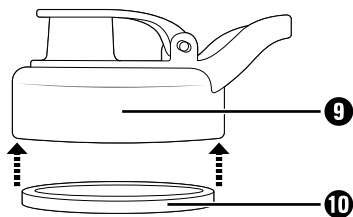
SET FRULLATORE A IMMERSIONE CON INSERTO PER PREPARARE SMOOTHIE

Istruzioni brevi



- (GB) (IE) Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.
-
- (DE) (AT) (CH) Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.
-
- (FR) (BE) Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.
-
- (NL) (BE) Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.
-
- (CZ) Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.
-
- (PL) Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.
-
- (SK) Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.
-
- (ES) Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.
-
- (DK) Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.
-
- (IT) Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.
-
- (HU) Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Short manual	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	19
FR/BE	Guide abrégé	Page	39
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	57
CZ	Stručný návod	Strana	75
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	93
SK	Krátky návod	Strana	111
ES	Guía breve	Página	129
DK	Kvikvejledning	Side	147
IT	Istruzioni brevi	Pagina	165
HU	Rövid útmutató	Oldal	183

A**B****C**

Contents

Information about this short manual	2
Proper use	2
Package contents	2
Appliance description	3
Technical specifications	3
Safety information	4
Use	6
Assembly	7
Hand blender assembly	7
Smoothie maker assembly	8
Operation	8
Using the hand blender	8
Making smoothies	9
Cleaning	12
Storage	13
Disposal	13
Disposal of the appliance	13
Disposal of the packaging	14
Service	14
Importer	14
Recipes	15
Hand blender	15
Smoothie maker	17

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 438060_2304.

WARNING!

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Proper use

This appliance is intended exclusively for puréeing/mixing food and preparing smoothies. It is intended exclusively for the preparation of small quantities of food and for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

NOTE

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

Appliance description

Illustration A:


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


Figure B (smoothie maker):

- ❻ Blade holder
- ❼ Blade
- ❽ Blender jug (can be used as a takeaway cup for smoothies)

Figure C:

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

Technical specifications

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


CO TIME

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for the specified CO time, it must be switched off until the motor has cooled down.

Blender jug ❽	
Capacity	700 ml
Useful volume (up to MAX mark)	600 ml

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to a correctly installed mains power socket supplying a mains voltage of 220–240 V ~, 50–60 Hz.
 - ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the mains plug from the mains socket.
 - ▶ Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors.
 - ▶ If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
 - ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
 - ▶ To avoid potential risks, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or someone similarly qualified.
 - ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
 - ▶ Do not open the housing of the appliance motor unit. This can be hazardous. It also invalidates the warranty.
-  Never immerse the appliance motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the motor unit casing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Use

You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups and baby food or to purée soft fruits. We recommend operating the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then allowing it to cool off.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the hand blender **5** to process solid foods. This will cause irreparable damage to the appliance!
- ▶ If you want to purée hard vegetables, such as carrots, either add some liquid or cook the vegetables until they are soft.



You can use the smoothie maker **6/7/8** to make smoothies. A smoothie is a kind of "whole-fruit drink". Smoothies contain processed whole fruits without the peel and core. This helps create a creamy consistency. There is no limit to the types of smoothie you can prepare: try adding yoghurt, crushed ice, herbs or ice cream. We recommend operating the smoothie maker **6/7/8** for a maximum of 1 minute at a time and then allowing it to cool off.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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

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

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

¹ Adjust the speed according to the consistency you want.

Assembly

WARNING! RISK OF INJURY!

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



NOTE

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

Hand blender assembly

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

Smoothie maker assembly

WARNING! RISK OF INJURY!



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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never screw the blade holder **6** with the blade **7** onto the motor unit **4** without the blender jug **8**. Always fit the blender jug **8** onto the blade holder **6** first!

- 1) Place the blade holder **6** onto the blender jug **8** so that the blade **7** extends into the blender jug **8**. Screw the blade holder **6** firmly onto the blender jug **8**.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Operation

Using the hand blender

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

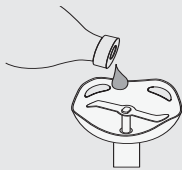
- 1) Insert the plug into the mains power socket.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The bell at the bottom of the hand blender **5** must be completely covered with ingredients before you switch the appliance on or off. Otherwise the contents may splash out of the mixing bowl! Always insert the hand blender **5** into the food you are processing before starting the appliance!

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

NOTE



If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or similar, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft of the hand blender **5**.

Making smoothies

Preparing ingredients

- Remove all peels, such as orange peel or kiwi skin, from the fruit.
- Remove large pits and stones, e.g. peach stones, from the fruits.
- Cut the fruit into small pieces (approx. 1 - 2 cm).
- Chop herbs or salads into small pieces.

NOTE

- ▶ If you store the ingredients in the fridge until you prepare them, the freshly prepared smoothie will already be cold.

Filling the blender jug

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never fill the blender jug **8** with ingredients up to more than the MAX marking! The appliance will not be able to process the ingredients!

NOTE

- ▶ For optimum results, we recommend always adding at least 100 ml of liquid to the blender jug **8** when preparing a smoothie.

- 1) Prepare the ingredients.
- 2) Add the ingredients to the blender jug **8**. Always add liquid ingredients before more solid ingredients, such as fruit and/or crushed ice. Add light ingredients, such as lettuce, last.

NOTE

- ▶ Do not use the appliance to crush ice cubes! Only use pre-crushed ice in the appliance.

Operating the appliance

Once you have filled the blender jug **8** and connected the smoothie maker **6/7/8** to the motor unit **4** (see section "Assembly"), proceed as follows:

NOTE

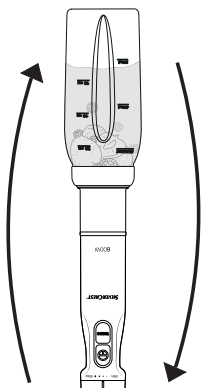
- ▶ Do not start the appliance until the blade holder **6** with the blade **7**, blender jug **8** and motor unit **4** have been correctly assembled.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

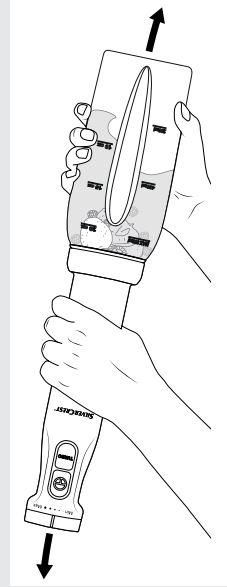


- 1) After filling the blender jug **8** and after assembling the appliance, insert the power plug into the mains socket.
- 2) Turn the appliance over so that the motor unit **4** and the speed control **1** face downwards and the blender jug **8** is facing upwards. Place the motor unit **4** on a stable surface.
- 3) Hold the blender jug **8** firmly with one hand.
- 4) Hold down the **T** button **2** to blend the food into a smoothie at normal speed. Turn the speed control **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed control **1** towards "Min" to decrease the speed.

- 5) Hold down the turbo button **3** to process the food at a high speed. By pressing the turbo button **3**, you immediately start processing at maximum speed.

NOTE

- ▶ For optimum results, we recommend always adding at least 100 ml of liquid to the blender jug **8**. If you pour in less liquid, or are not using a thin liquid, such as yoghurt, pieces of fruit may stick. If this happens, lift the appliance and shake it several times in an up and down motion so that the pieces of fruit come off and are caught by the blade **7**. Make sure to hold the blade holder **6** with the blender jug **8** and motor unit **4** firmly so that the assembled appliance does not fall apart.




- 6) Once the smoothie has reached the desired consistency, you can simply release the pressed **T** button **2/3**.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not operate the appliance for longer than 1 minute in one session! The appliance will overheat! After using the appliance for 1 minute, allow it to cool down.
- 7) Once the smoothie is ready, turn the appliance back over so that the blender jug **8** is facing downwards and the motor unit **4** upwards.
 - 8) Remove the plug from the mains power socket.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

- 9) Remove the blade holder **6** together with the blender jug **8** from the motor unit **4**. To do so, turn the blade holder **6** until the arrow ▼ on the motor unit **4** points to the  symbol on the blade holder **6**. You can now remove the blade holder **6** from the motor unit **4**.
- 10) Unscrew the blade holder **6** from the blender jug **8**.
- 11) Screw the lid **9** onto the blender jug **8**. You can drink the smoothie through the closable drinking opening in the lid **9**.

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



During cleaning, never immerse the motor unit **4** in water or hold it under running water.

NOTE



The blender jug **8** can be washed in the dishwasher. If possible, place the blender jug **8** in the top basket of the dishwasher. Make sure that no parts are jammed.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- ▶ Ideally, you should clean the appliance directly after use. This makes it easier to remove food residues.

- 1) Remove the plug from the mains power socket.
- 2) Clean the motor unit **4** with a moist cloth.
Make sure that no water gets into the openings of the motor unit **4**.
For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residue with a damp cloth.
- 3) Pull the sealing ring **10** out of the lid **9**. If necessary, use a narrow, blunt object to help you.

WARNING! RISK OF INJURY!


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

- 4) Clean the hand blender **5**, the blade holder **6** the blender jug **8**, the lid **9** and the sealing ring **10** thoroughly in washing-up water and rinse them afterwards in fresh water to remove any detergent residues.

- 5) Dry everything thoroughly with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before reuse.

NOTE

If you clean the appliance directly after use, you can usually achieve sufficiently hygienic cleaning results for the blender jug **8** and the blade holder **6** by using the following alternatives:

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

Storage

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

Disposal

Applies only to France:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance



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

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

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



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

Disposal of the packaging



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



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

Service

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 438060_2304

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

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

Recipes

Hand blender

Pumpkin soup

4 people

Ingredients

- 1 medium-sized onion
- 2 garlic cloves
- 10–20 g fresh ginger
- 3 tbsp. rapeseed oil
- 400 g pumpkin (preferably Hokkaido pumpkin as the skin softens during cooking and does not need to be peeled)
- 250–300 ml coconut milk
- 250–500 ml vegetable stock
- The juice of ½ an orange
- A little dry white wine
- 1 tsp. sugar
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Peel the onion and cut it into small pieces. Do the same with the garlic. Peel and finely chop the ginger. Sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes, add the garlic.
- 2) Clean the pumpkin thoroughly in warm water using a vegetable brush, then cut it into 2–3 cm cubes. (If you use a different variety instead of Hokkaido, you need to peel the pumpkin). Add the pumpkin cubes to the onions and ginger and sauté them. Add half the coconut milk and as much vegetable stock as necessary to cover the pumpkin. Simmer with the lid on for about 20–25 minutes until the food is soft. Mix everything with the hand blender **5** until smooth. Add coconut milk as required to give the soup a smooth, soft and creamy consistency.
- 3) Add orange juice, white wine, sugar, salt and pepper to taste to give the soup a sweet and sour/salty note alongside the spicy taste.

Jam

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 125 g jam sugar (2:1)
- A splash of lemon juice
- The pulp of one vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries. Remove the leaves. Put them in a sieve to shake off any excess water and to prevent the jam from becoming too runny. Cut up larger strawberries.
- 2) Weigh off 250 g of strawberries and add them to a suitable mixing bowl.
- 3) Add a splash of lemon juice.
- 4) If required, scrape out the pulp from a vanilla pod and add it.
- 5) Add the jam sugar and mix thoroughly with the hand blender **5** for about 45–60 seconds. If there are still any lumps, leave it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Bring the mix to the boil over medium heat, then simmer for about 2–3 minutes, stirring well throughout.
- 7) Eat the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 1 egg (yolk and egg white)
- 10 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg and lemon juice to the mixing bowl, hold the hand blender **5** vertically in the mixture and start the appliance. Use the turbo button **3**.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Smoothie maker

Green smoothie – the classic

Ingredients

- 1 medium-sized apple
- 1/2 avocado
- approx. 80 g baby spinach
- 100–150 ml water
- 2 tsp. honey

Preparation

- 1) Cut the half avocado, the washed apple and the banana into pieces (approx. 1–2 cm).
- 2) Wash the baby spinach thoroughly and cut it into pieces.
- 3) First, pour 100 ml water into the blender jug **8**, then add the pieces of apple and avocado, and finally the baby spinach.
- 4) Mix the ingredients until the smoothie has reached the required consistency.

Tip: Add more honey (alternatively, agave syrup) or a dash of lemon juice to taste. You can also chop some ginger and add it to the mixture. This way, you can give the smoothie a sweet, peppery or fresh note.

Fruit smoothie

Ingredients

- 1 slice of pineapple (approx. 2 cm thick)
- 1 banana
- 1 handful of raspberries (fresh or frozen)
- 100–150 ml grape juice

Preparation

- 1) Cut the pineapple and banana into pieces (approx. 1–2 cm).
- 2) Wash the raspberries or defrost the frozen fruit.
- 3) First add 100 ml water and then the remaining ingredients to the blender jug **8**.
- 4) Mix the ingredients until the smoothie has reached the required consistency.

Tip: You can also make this smoothie with other fruits: Try blackberries instead of raspberries or replace the pineapple with a pear.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	20
Bestimmungsgemäße Verwendung	20
Lieferumfang	20
Gerätebeschreibung	21
Technische Daten	21
Sicherheitshinweise	22
Verwendung	24
Zusammensetzen	25
Pürierstab zusammensetzen	26
Smoothie-Maker zusammensetzen	26
Bedienen	27
Pürierstab benutzen	27
Smoothie zubereiten	28
Reinigen	31
Aufbewahrung	32
Entsorgung	32
Gerät entsorgen	33
Verpackung entsorgen	33
Service	34
Importeur	34
Rezepte	35
Pürierstab	35
Smoothie-Maker	37

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 438060_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠️ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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
- Kurzanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung 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 Babyahrung 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.

Pürierstab zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

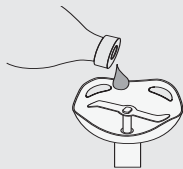
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

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 Mixerbecher herausspritzen! Halten Sie den Pürierstab **5** immer erst in die zu verarbeitenden Lebensmittel, bevor Sie das Gerät starten!

- 2) Halten Sie die Taste **T** **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie 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 **T** **2/3** los.
- 5) Ziehen Sie den Pürierstab **5** aus dem Füllgut, wenn Sie die Taste **T** **2/3** losgelassen haben und sich das Messer nicht mehr dreht.

HINWEIS



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

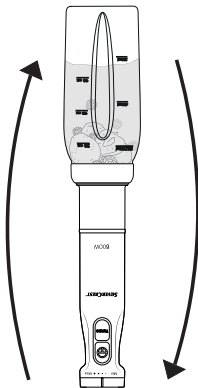
- ▶ Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

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

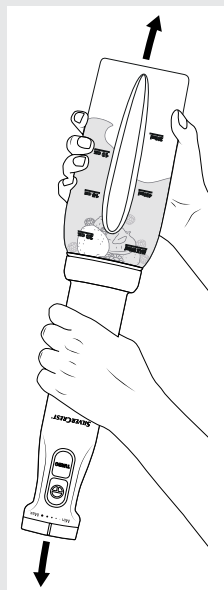
- ▶ Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



- 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! STROMSCHLAGEGFAHR!

- ▶ 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

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

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.

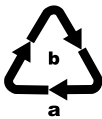


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

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 Turbo-taste **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.

Sommaire

Informations relatives à ce guide abrégé	40
Utilisation conforme	40
Matériel livré	40
Description de l'appareil	41
Caractéristiques techniques	41
Avertissements de sécurité	42
Utilisation	44
Assemblage	46
Assembler le mixeur plongeant	46
Assemblage du smoothiemaker	46
Utilisation	47
Utilisation du mixeur plongeant	47
Préparation de smoothies	48
Nettoyage	51
Rangement	52
Recyclage	52
Recyclage de l'appareil	52
Recyclage de l'emballage	53
Service après-vente	53
Importateur	53
Recettes	54
Mixeur plongeant	54
Smoothiemaker	56

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 438060_2304, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

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

Matériel livré

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

- Bloc-moteur
- Mixeur plongeant
- Smoothiemaker (porte-lame avec lame, bol mélangeur)
- Couvercle
- Guide abrégé

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le guide abrégé.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre "Nettoyage".

REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A :


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



Figure B (smoothiemaker) :

- ❻ Porte-lame
- ❼ Lame
- ❽ Bol mélangeur (utilisable comme gobelet pour smoothies à emporter)

Figure C :

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

Caractéristiques techniques

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

TEMPS DE FONCTIONNEMENT PAR INTERMITTENCE

Le temps de fonctionnement par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur surchauffe ou subisse de dommages. Après chaque temps de fonctionnement par intermittence indiqué, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.


Bol mélangeur ❽	
Contenance	700 ml
Volume utile (jusqu'au repère MAX)	600 ml

Avertissements de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ L'appareil ne doit être branché que dans une prise réglementairement installée et alimentée par une tension secteur de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Vous ne devez en aucun cas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un technicien spécialisé pour le réparer.
- ▶ Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur en tirant toujours sur la fiche secteur de la prise secteur, pas sur le cordon lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc-moteur de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
-  Le bloc-moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer des accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- ▶ De manière générale, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique, ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - ... lorsque vous procédez à l'assemblage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Si vous utilisez l'appareil pour réduire des aliments très chauds en purée dans une casserole, retirez celle-ci de la plaque de cuisson et veillez à ce que le liquide ne soit pas en ébullition. Laissez les aliments très chauds refroidir un peu afin d'éviter tout ébouillantage.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-les toujours avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Procédez toujours avec prudence lorsque vous videz le bol mélangeur ! Les lames sont extrêmement tranchantes.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.
- ▶ La manipulation des lames extrêmement tranchantes peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne laissez pas le mixeur plongeant dans une casserole chaude sur la plaque de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé.

Utilisation

Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes et aliments pour bébé, ou de réduire des fruits mous en purée. Après une minute de fonctionnement continu maximum, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant **5**.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour transformer des aliments solides. Ceci entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil !
- ▶ Pour réduire en purée des légumes durs, p. ex. des carottes, soit ajoutez un peu de liquide, soit faites-les cuire au préalable jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Le smoothiemaker **6/7/8** vous permet de préparer des smoothies. Un smoothie est ce que l'on appelle une "boisson à base de fruits entiers". La confection des smoothies fait appel à l'ensemble du fruit, à part la peau et le noyau/les pépins. Ceci permet d'obtenir une consistance crémeuse.



Rien ne vient limiter vos goûts personnels lors de la préparation : vous pouvez ainsi utiliser également du yaourt, de la glace pilée, des herbes aromatiques ou de la crème glacée pour préparer les smoothies **6**/**7**/**8**. Après une minute de fonctionnement continu maximum, nous recommandons de laisser refroidir le smoothiemaker.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients durs tels que des noix, des tiges, de gros grains ou des noyaux dans l'appareil !
- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif. Orientez-vous aux temps de préparation recommandés afin que l'appareil ne surchauffe pas. Si au terme du temps indiqué les ingrédients n'ont pas été transformés à votre entière satisfaction, attendez que le moteur ait refroidi avant de recommencer à l'utiliser.

Lors du remplissage, veillez à ne pas dépasser le repère MAX sur le bol mélangeur **8**. Si vous transformez au total 400 g d'ingrédients pour un smoothie, cela correspond approximativement à un volume utile de 600 ml. La nature des produits alimentaires et liquides utilisés influence la hauteur de remplissage dans le bol mélangeur **8**.

BOL MIXEUR	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOM-MANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Fruits, légumes	100-200 g	Min-Max ¹	env. 30-60 s
	Nourriture pour bébé, soupes, sauces	100-400 ml	Min-Max ¹	env. 60 s
	Shakes, boissons lactées	100-1000 ml	Min-Max ¹	env. 60 s
	Smoothie de fruits au yaourt	400 g	Turbo	60 s
	Smoothie de légumes verts aux épinards	400 g	Turbo	60 s

¹Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

Assemblage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé l'assemblage.



REMARQUE

- ▶ Avant la première mise en service, nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

Assembler le mixeur plongeant

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

Assemblage du smoothiemaker

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne vissez jamais le porte-lame **6** avec la lame **7** sans bol mélangeur **8** sur le bloc-moteur **4**. Placez toujours d'abord le bol mélangeur **8** sur le porte-lame **6** !

- 1) Placez le porte-lame **6** sur le bol mélangeur **8**, de manière à ce que la lame **7** dépasse dans le bol mélangeur **8**. Vissez bien le porte-lame **6** sur le bol mélangeur **8**.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Pour faire tourner le porte-lame **6**, saisissez uniquement le porte-lame **6**, ne tournez pas le bol mélangeur **8** ! Sinon, le bol mélangeur **8** se détache et les ingrédients débordent !

- 2) Reliez maintenant le porte-lame **6** (avec le bol mélangeur **8** vissé dessus !) avec le bloc-moteur **4**. Placez pour cela le porte-lame **6** sur le bloc-moteur **4** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole  sur le porte-lame **6**.
- 3) Tournez ensuite le porte-lame **6** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole  sur le porte-lame **6** et s'enclenche à fond.

Utilisation

Utilisation du mixeur plongeant

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !




- ▶ Les aliments ne doivent pas être trop chauds ! Il y a un risque d'échaudage en cas de jaillissement du contenu.

Une fois que vous avez assemblé le mixeur plongeant **5** avec le bloc-moteur **4** (voir chapitre «Assemblage»), procédez de la manière suivante :

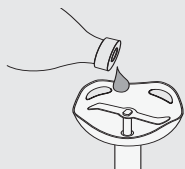
- 1) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ La cloche au bas du mixeur plongeant **5** doit être entièrement recouverte par le contenu avant que vous n'allumiez ou éteigniez l'appareil. Sinon le contenu risque de gicler en dehors du bol mélangeur ! Tenez toujours le mixeur plongeant **5** dans les aliments à transformer avant de démarrer l'appareil !

- 2) Maintenez l'interrupteur  **2** appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Min" pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez l'interrupteur Turbo **3** appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur Turbo **3**, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur  **2/3** appuyé.
- 5) Sortez le mixeur plongeant **5** du contenu lorsque vous avez relâché l'interrupteur  **2/3** et que la lame ne tourne plus.

REMARQUE



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

Préparation de smoothies

Préparer les ingrédients

- Retirez les écorces et peaux des fruits, telles que les écorces des oranges ou la peau des kiwis.
- Retirez les gros noyaux des fruits, comme ceux des pêches par exemple.
- Découpez les fruits en petits morceaux (env. 1-2 cm).
- Coupez les herbes aromatiques ou les salades en petits morceaux.

REMARQUE

- Si vous mettez les aliments au réfrigérateur avant de les préparer, le smoothie préparé sera alors immédiatement froid.

Remplir le bol mélangeur

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne jamais dépasser le repère MAX situé sur le bol mélangeur ❸ ! L'appareil ne peut alors plus mélanger correctement les ingrédients !

REMARQUE

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

- 1) Préparez les ingrédients.
- 2) Placez les ingrédients dans le bol mélangeur ❸. Ajoutez d'abord les ingrédients liquides puis les ingrédients solides tels que des fruits ou de la glace pilée et pour finir les ingrédients légers comme la salade par exemple.

REMARQUE

- Ne pilez pas de glaçons avec cet appareil ! Nous recommandons toujours de n'utiliser que de la glace déjà pilée dans cet appareil.

Utilisation de l'appareil

Une fois que vous avez rempli le bol mélangeur **8** et assemblé le smoothiemaker **6/7/8** avec le bloc-moteur **4** (voir chapitre "Assemblage"), procédez de la manière suivante :

REMARQUE

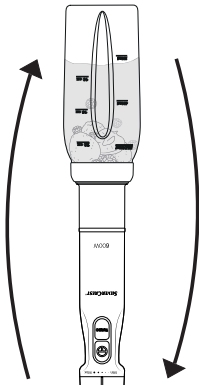
- ▶ Démarrez uniquement l'appareil lorsque le porte-lame **6**, la lame **7**, le bol mélangeur **8** et le bloc-moteur **4** sont correctement assemblés.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

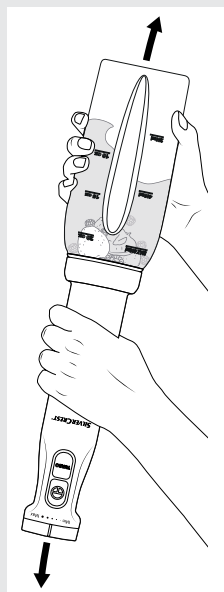
- ▶ Si vous souhaitez préparer un smoothie, tournez alors l'appareil assemblé de manière à ce que le bol mélangeur **8** pointe vers le haut. Vous vous assurez ainsi que la lame **7** puisse atteindre les aliments et que la lame **7** ne tourne pas dans le vide !



- 1) Une fois le bol mélangeur **8** rempli et une fois l'appareil assemblé, branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tournez l'appareil de manière à ce que le bloc-moteur **4** pointe avec le variateur de vitesse **1** vers le bas et que le bol mélangeur **8** soit tourné vers le haut.
Placez le bloc-moteur **4** sur une surface stable.
- 3) Immobilisez le bol mélangeur **8** d'une main.
- 4) Maintenez l'interrupteur **2** appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale pour obtenir un smoothie. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Min" pour réduire la vitesse.
- 5) Maintenez l'interrupteur Turbo **3** appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur Turbo **3**, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.

REMARQUE

- Pour obtenir un résultat optimal, nous recommandons en principe de verser au moins 100 ml de liquide dans le bol mélangeur **8**. Dans le cas où vous verseriez moins de liquide ou si vous utilisez un liquide à la texture insuffisamment fluide, par exemple du yaourt, il peut arriver que les morceaux de fruits restent coincés. Dans ce cas, soulevez l'appareil et secouez-le plusieurs fois de haut en bas pour libérer les morceaux de fruits afin qu'ils soient saisis par la lame **7**. Maintenez fermement le porte-lame **6** avec le bol mélangeur **8** et le bloc-moteur **4** pour que l'appareil assemblé ne puisse pas se détacher.



- 6) Dès que le smoothie a la consistance souhaitée, relâchez simplement l'interrupteur **2/3** appuyé.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne jamais utiliser l'appareil plus d'une minute d'affilée ! L'appareil surchauffe ! Laissez d'abord refroidir l'appareil au bout d'une minute de fonctionnement.

- 7) Une fois le smoothie préparé, tournez l'appareil de manière à ce que le bol mélangeur **8** soit tourné vers le bas et le bloc-moteur **4** pointe vers le haut.
- 8) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 9) Retirez le porte-lame **6** avec le bol mélangeur **8** du bloc-moteur **4**. Tournez pour cela le porte-lame **6** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole **6** sur le porte-lame **6**. Vous pouvez maintenant retirer le porte-lame **6** du bloc-moteur **4**.
- 10) Dévissez maintenant le porte-lame **6** du bol mélangeur **8**.

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

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur.



Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur **4** dans l'eau, ni le maintenir sous l'eau du robinet.

REMARQUE



Le bol mélangeur **8** peut également être lavé au lave-vaisselle. Si possible, placez le bol mélangeur **8** dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce qu'aucune pièce ne se retrouve coincée.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, chimiques ou abrasifs ! Ils peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !

REMARQUE

- ▶ Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement !

- 1) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Nettoyez le bloc-moteur **4** à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous que l'eau ne puisse pas pénétrer dans les ouvertures du bloc-moteur **4**. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essayez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 3) Retirez le joint d'étanchéité **10** du couvercle **9**. Si nécessaire, aidez-vous d'un objet étroit émoussé.


⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

- 4) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant **5**, le porte-lame **6**, le bol mélangeur **8**, le couvercle **9** et le joint d'étanchéité **10** dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis rincez les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
- 5) Séchez bien les pièces avec une serviette sèche et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.

REMARQUE

Si vous nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation, vous parviendrez la plupart du temps à un nettoyage présentant un degré d'hygiène suffisant du bol mélangeur **8** et du porte-lame **6** en procédant comme suit :

- ▶ Remplissez le bol mélangeur **8** d'env. 400 ml d'eau et ajoutez quelques gouttes d'un liquide vaisselle doux.
- ▶ Placez toujours d'abord le porte-lame **6** sur le bol mélangeur **8** et vissez bien les deux. Vissez ensuite le porte-lame **6** sur le bloc-moteur **4** (voir le chapitre "Assemblage").
- ▶ Actionnez plusieurs fois l'interrupteur  **2** de manière à ce que la lame **7** s'active dans l'eau.
- ▶ Rincez ensuite le bol mélangeur **8** et le porte-lame **6** à grande eau, de manière à éliminer les restes de liquide vaisselle.

Rangement

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

Recyclage



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

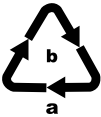


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



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

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 438060_2304

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Recettes

Mixeur plongeant

Soupe de potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 c. à s. d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (la variété d'Hokkaido est la plus adaptée, car la peau devient tendre lors de la cuisson et n'a pas besoin d'être épluchée)
- 250 - 300 ml de lait de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 c. à c. de sucre
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les couper en petits morceaux, l'ail également. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Commencer par faire revenir les oignons et le gingembre dans de l'huile chaude. Au bout de 2 minutes, ajouter l'ail et faire revenir le tout.
- 2) Nettoyer soigneusement le potiron à l'aide d'une brosse à légumes à l'eau chaude, puis couper en dés de 2 à 3 cm. (Si vous utilisez une autre variété que le potiron d'Hokkaido, il faudra en plus penser à l'éplucher). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et faire revenir le tout ensemble. Verser la moitié de la quantité de lait de coco et suffisamment de bouillon de légumes pour bien recouvrir le potiron. À couvercle fermé, faire cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Bien mixer le tout à l'aide du mixeur plongeant **5**. Ce faisant, ajouter suffisamment de lait de coco pour que la soupe ait la bonne consistance veloutée.
- 3) Assaisonnez la soupe de jus d'orange, de vin blanc, de sucre, de sel et de poivre afin qu'à côté de la note épicée, la soupe présente également une note acidulée et salée.

Pâte à tartiner sucrée aux fruits

Ingrédients

- 250 g de fraises ou d'autres fruits (frais ou surgelés)
- 125 g de sucre gélifiant (2:1)
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de pulpe de gousse de vanille

Préparation

- 1) Laver les fraises et les nettoyer, en veillant à les équeuter. Bien laisser égoutter sur le tamis afin de laisser s'écouler l'excédent d'eau et pour éviter que la pâte ne devienne trop liquide. Couper les grandes fraises en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Les parsemer d'un filet de jus de citron.
- 4) Si besoin, gratter la pulpe d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le sucre gélifiant et bien mixer pendant 45 à 60 secondes avec le mixeur plongeant **5**. S'il devait rester de gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Faire cuire à température moyenne, laisser mijoter 2 à 3 minutes et bien mélanger tout au long de la cuisson.
- 7) Déguster aussitôt ou verser la pâte à tartiner aux fruits dans un bocal avec un couvercle à vis et refermer.

Mayonnaise

Ingrédients

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 1 œuf (jaune d'œuf et blanc d'œuf)
- 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

Préparation

- 1) Mettre l'œuf et le jus de citron dans le bol mixeur, tenir le mixeur plongeant **5** verticalement dans la masse et démarrer l'appareil. Utilisez pour cela l'interrupteur Turbo **3**.
- 2) Ajouter l'huile sous la forme d'un filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) afin que l'huile se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Puis saler et poivrer selon votre goût.

Smoothiemaker

Smoothie vert – le classique

Ingrédients

- 1 pomme de taille moyenne
- 1/2 avocat
- env. 80g de pousses d'épinards
- 100 – 150 ml d'eau
- 2 c. à c. de miel

Préparation

- 1) Couper la moitié d'avocat, la pomme lavée et la banane en morceaux (env. 1 à 2 cm).
- 2) Bien laver les pousses d'épinards et les couper en morceaux.
- 3) Versez d'abord 100 ml d'eau dans le bol mélangeur **8**, ajoutez ensuite les morceaux de pomme et d'avocat puis les pousses d'épinards.
- 4) Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance souhaitée.

Astuce : ajouter plus de miel, ou de sirop d'agave ou un filet de jus de citron. Vous pouvez également couper un morceau de gingembre en petits morceaux et l'ajouter. Vous donnez ainsi au smoothie une note sucrée, poivrée ou fraîche.

Smoothie fruité

Ingrédients

- 1 tranche d'ananas (env. 2 cm d'épaisseur)
- 1 banane
- 1 poignée de framboises (fraîches ou congelées)
- 100 à 150 ml de jus de raisins

Préparation

- 1) Couper l'ananas et la banane en morceaux (env. 1 à 2 cm).
- 2) Lavez les framboises ou faites décongeler les fruits congelés.
- 3) Commencez par verser 100 ml d'eau puis le reste des ingrédients dans le bol mélangeur **8**.
- 4) Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance souhaitée.

Astuce : vous pouvez également préparer ce smoothie avec d'autres fruits. Essayez donc d'utiliser des mûres à la place des framboises ou bien remplacez l'ananas par une poire.

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	58
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	58
Inhoud van het pakket	58
Apparaatbeschrijving	59
Technische gegevens	59
Veiligheidsvoorschriften	60
Gebruik	62
In elkaar zetten	63
Staafmixer in elkaar zetten	64
Smoothiemaker in elkaar zetten	64
Bediening	65
Staafmixer gebruiken	65
Smoothie bereiden	66
Reinigen	69
Opbergen	70
Afvoeren	70
Apparaat afvoeren	70
Verpakking afvoeren	71
Service	71
Importeur	71
Recepten	72
Staafmixer	72
Smoothiemaker	74

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 438060_2304 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en 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
 - Beknopte gebruiksaanwijzing
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de beknopte 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 	
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 achtereenvolgend 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 achtereenvolgend 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, zuivelranken	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! MATERIËLE 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:

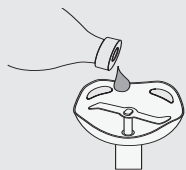
- 1) Steek de stekker in het stopcontact.

LET OP! MATERIËLE 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 aandrijf-as van de staafmixer **5** dan met enkele druppels neutrale bakolie.

Smoothie bereiden

Ingrediënten klaarmaken

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

OPMERKING

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

Mengbeker vullen

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

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

OPMERKING

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

Apparaat gebruiken

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

OPMERKING

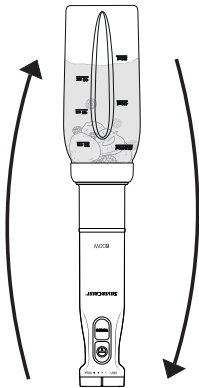
- Schakel het apparaat pas in wanneer de meshouder **6** met het mes **7**, de mengbeker **8** en het motorblok **4** op juiste manier in elkaar zijn gezet.

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

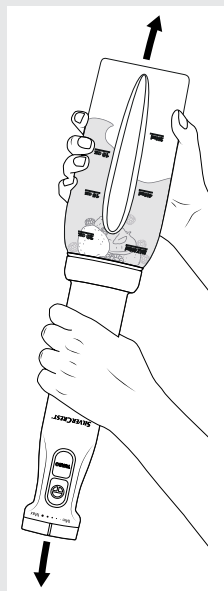
- Als u een smoothie wilt bereiden, draait u het in elkaar gezette apparaat om zodat de mengbeker **8** zich boven bevindt. Op die manier zorgt u ervoor dat het mes **7** door de ingrediënten draait en dat het mes **7** niet door de lucht draait!



- 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

Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

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.

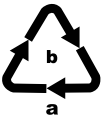


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

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.

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  tot een gladde massa. Voeg kokosmelk toe totdat de soep de juiste, zachtromige consistentie heeft.
- 3) Breng de soep met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper op smaak, zodat de soep naast de scherpe smaak ook een zoete en evenwichtige zuurzoute smaak heeft.

Zoet vruchtenbeleg

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Mayonaise

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Smoothiemaker

Groene smoothie - de klassieker

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

Vruchtensmoothie

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	76
Použití v souladu s určením	76
Rozsah dodávky	76
Popis přístroje	77
Technické údaje	77
Bezpečnostní pokyny	78
Použití	80
Složení	81
Sestavení tyčového mixéru	81
Sestavení Smoothie-Maker	82
Obsluha	82
Použití tyčového mixéru	82
Příprava smoothie	83
Čištění	86
Skladování	87
Likvidace	87
Likvidace přístroje	87
Likvidace obalu	88
Servis	88
Dovozce	88
Recepty	89
Tyčový mixér	89
Smoothie-Maker	91

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 438060_2304 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

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

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- motorový blok
- tyčový mixér
- Smoothie-Maker (nožový držák s nožem, mixovací nádoba)
- víko
- stručný návod


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

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

Obrázek A:

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



Obrázek B (Smoothie-Maker):

- ❻ nožový držák
- ❼ nůž
- ❽ mixovací nádoba (použitelné jako přenosný kelímek na smoothie)

Obrázek C:

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

Technické údaje

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


DOBA NEPŘETRŽITÉHO PROVOZU

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

Mixovací nádoba ❽	
Kapacita nádoby	700 ml
Užitečný objem (až po značku MAX)	600 ml

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

Použití

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér **5** nepoužívejte ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!
- ▶ Chcete-li mixovat tvrdou zeleninu, například mrkev, přidejte trochu tekutiny nebo zeleninu předem uvařte doměkka.



S pomocí Smoothie-Maker **6/7/8** lze připravovat smoothie. Smoothie je takzvaný „nápoj z celého ovoce“. K jeho přípravě se používá celé ovoce kromě slupky a jader. Tím vznikne krémová konzistence. Při přípravě smoothie se nekládou meze fantazii, takže můžete použít i jogurt, drcený led, bylinky nebo zmrzlinu. Doporučujeme provozovat v kuse tyčový Smoothie-Maker **6/7/8** max. 1 minutu a poté ho nechat vychladnout.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

Následující tabulka slouží pro orientaci. Aby se přístroj nepřehřál, řiďte se podle doporučených dob zpracování. Pokud po uplynutí doporučené doby nejsou přísady ještě zpracovány k vaší spokojenosti, počkejte, dokud motor nevychladne, a teprve poté pokračujte v používání přístroje.

Dbejte na to, abyste při plnění nepřekročili značku MAX na mixovací nádobě **8**. Pokud zpracujete celkem 400 g přísad na smoothie, odpovídá to přibližně maximálnímu užitečnému objemu 600 ml. Druh použitých potravin a tekutin ovlivňuje výšku naplnění v mixovací nádobě **8**.

MIXOVACÍ NÁSTAVEC	PŘÍSAKY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
	ovoce, zelenina	100–200 g	Min–Max ¹	cca 30–60 s
	dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	Min–Max ¹	cca 60 s
	koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	Min–Max ¹	cca 60 s
	Ovocné smoothie s jogurtem	400 g	Turbo	60 s
	Zelené zeleninové smoothie se špenátem	400 g	Turbo	60 s

¹Rychlost nastavte podle vámi požadované konzistence.

Složení

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.



UPOZORNĚNÍ

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

Sestavení tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

Sestavení Smoothie-Maker

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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



⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

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

Obsluha

Použití tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

Po sestavení tyčového mixéru **5** s motorovým blokem **4** (viz kapitola „Sestavení“) postupujte takto:

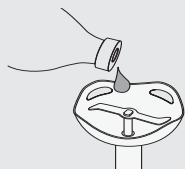
- 1) Zasuňte sířovou zástrčku do sířové zásuvky.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Před zapnutím nebo vypnutím přístroje musí být zvon dole na tyčovém mixéru **5** zcela zakrytý obsahem. V opačném případě může obsah vystříknout z mixovací nádoby! Před zapnutím přístroje vždy udržujte tyčový mixér **5** ponořený ve zpracovávaných potravinách!

- 2) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **⊕ 2**. Pro zvýšení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Min“.
- 3) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý spínač Turbo **⊕ 3**. Stisknutím spínače Turbo **⊕ 3** máte okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše stisknutý spínač **⊕ 2/3**.
- 5) Tyčový mixér **5** vytáhněte z naplněné potraviny, když jste spínač **⊕ 2/3** uvolnili a nůž se již neotáčí.

UPOZORNĚNÍ



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

Příprava smoothie

Příprava ingrediencí

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

UPOZORNĚNÍ

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

Plnění mixovací nádoby

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Obsluha přístroje

Po naplnění mixovací nádoby **8** a sestavení zařízení Smoothie-Maker **6/7/8** s motorovým blokem **4** (viz kapitola „Složení“) postupujte takto:

UPOZORNĚNÍ

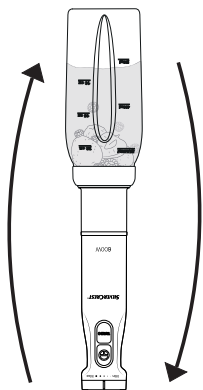
- ▶ Přístroj zapněte, až když byl nožový držák **6** správně sestaven s nožem **7**, mixovací nádobou **8** a motorovým blokem **4**.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

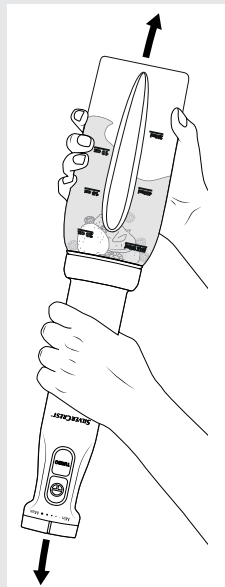


- 1) Po naplnění mixovací nádoby **8** a sestavení přístroje zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 2) Otočte přístroj tak, aby motorový blok **4** s regulátorem otáček **1** směřoval dolů a mixovací nádoba **8** byla otočena nahoru. Motorový blok **4** umístěte na stabilní plochu.
- 3) Mixovací nádobu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

- 5) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý spínač Turbo ③. Stisknutím spínače Turbo ③ máte okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.

UPOZORNĚNÍ

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



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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- K otáčení nožového držáku ⑥ uchopte pouze tento nožový držák ⑥. Během obsluhy přístroje neotáčejte mixovací nádobou ⑧! V opačném případě se mixovací nádoba ⑧ uvolní a suroviny vytečou ven!
9) Vyjměte nožový držák nožů ⑥ spolu s mixovací nádobou ⑧ z motorového bloku ④. K tomu otočte nožový držák ⑥ tak, aby šipka ▼ na motorovém bloku ④ ukazovala na symbol ⑤ na nožovém držáku ⑥. Nyní můžete nožový držák ⑥ sejmut z motorového bloku ④.

- 10) Nožový držák **6** odšroubujte z mixovací nádoby **8**.
- 11) Nasaďte víko **9** na mixovací nádobu **8**. Přes uzavíratelný otvor na pití na víku **9** můžete smoothie přímo pít.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před čištěním přístroje vždy vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky.



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

UPOZORNĚNÍ



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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

Skladování

Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 438060_2304

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Tyčový mixér

Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

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

Příprava

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

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

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

Příprava

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

Majonéza

Suroviny

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

Příprava

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

Smoothie-Maker

Zelené smoothie – klasika

Suroviny

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

Příprava

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

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

Ovocné smoothie

Suroviny

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

Příprava

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

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

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	94
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	94
Zakres dostawy	94
Opis urządzenia	95
Dane techniczne	95
Wskazówki bezpieczeństwa	96
Zastosowanie	98
Montaż	99
Montaż blendera	100
Montaż urządzenia Smoothiemaker	100
Obsługa	101
Korzystanie z blendera	101
Przygotowanie Smoothie	102
Czyszczenie	105
Przechowywanie	106
Utylizacja	106
Utylizacja urządzenia	106
Utylizacja opakowania	107
Serwis	107
Importer	107
Przepisy	108
Blender	108
Smoothiemaker	110

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 438060_2304 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Blok silnika
- Blender
- Smoothiemaker (uchwyt noża z nożem, pojemnik do miksowania)
- Pokrywka
- Skrócona instrukcja obsługi


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

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia

Rysunek A:

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



Rysunek B (Smoothiemaker):

- ❻ Uchwyt noża
- ❼ Nóż
- ❽ Pojemnik do miksowania (może być używany jako kubek To-Go na smoothie)

Rysunek C:

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

Dane techniczne

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

CZAS PRACY KRÓTKOTRWAŁEJ

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


Pojemnik do miksowania 	
Pojemność	700 ml
Pojemność użytkowa (do oznaczenia MAX)	600 ml

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie wolno samodzielnie otwierać obudowy bloku silnika urządzenia. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
-  Bloku silnika urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do jego obudowy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Noże są bardzo ostre! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Zawsze zachowuj ostrożność podczas opróżniania pojemnika do miksowania! Noże są bardzo ostre!
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Dlatego podczas zdejmowania pojemnika do miksowania należy zachować ostrożność.
- ▶ Podczas pracy z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Dlatego urządzenie należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Zastosowanie

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do przetwarzania żywności o stałej konsystencji. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!
- ▶ Aby przecierać twarde warzywa, takie jak marchew, dodaj trochę płynu lub ugotuj je wcześniej, aż będą miękkie.



Za pomocą urządzenia Smoothiemaker **6/7/8** możesz przygotowywać napoje smoothie. Smoothie to zmiksowany i schłodzony napój na bazie owoców. Do smoothie używa się całych owoców, oprócz łupin i pestek. Powstaje napój o kremowej konsystencji. Nie ma właściwie żadnych ograniczeń w tworzeniu własnych smaków: można używać także jogurtu, kruszonego lodu, ziół czy lodów. Zalecamy używać urządzenia Smoothiemaker **6/7/8** przez maks. 1 minutę, a następnie pozostawić je do ostygnięcia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny. Należy kierować się zalecanymi czasami przetwarzania, aby urządzenie nie uległo przegrzaniu. Jeśli po zalecanym czasie składniki nie zostały przetworzone w zadowalającym stopniu, należy przed dalszym korzystaniem z urządzenia odczekać na ostygnięcie silnika.

Zwróć uwagę, aby podczas napełniania nie przekroczyć oznaczenia MAX na pojemniku do miksowania **8**. Jeśli przetworzysz łącznie 400 g składników na smoothie, odpowiada to maksymalnej pojemności użytkowej 600 ml. Rodzaj użytych produktów spożywczych i płynów ma wpływ na poziom napełnienia pojemnika do miksowania **8**.

NASADKA DO MIKSO- WANIA	SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Owoce, warzywa	100-200 g	Min - Max ¹	ok. 30- 60 sek.
	Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100-400 ml	Min - Max ¹	ok. 60 sek.
	Szejki, napoje mleczne	100-1000 ml	Min - Max ¹	ok. 60 sek.
	Smoothie owocowe z jogurtem	400 g	Turbo	60 sek.
	Smoothie z zielonych warzyw ze szpinakiem	400 g	Turbo	60 sek.

¹ Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

Montaż

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

Montaż blendera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

Montaż urządzenia Smoothiemaker

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Nigdy nie przykręcaj uchwyty noża **6** wraz z nożem **7** bez pojemnika do miksowania **8** do bloku silnika **4**. Najpierw zawsze zakładaj pojemnik do miksowania **8** na uchwyt noża **6**!

- 1) Umieść uchwyt noża **6** na pojemniku do miksowania **8** tak, by nóż **7** wszedł do zbiornika blendera **8**. Przykręć uchwyt noża **6** na pojemnik do miksowania **8**.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

- 2) Umieść teraz uchwyt noża **6** (z przykręconym pojemnikiem do miksowania **8**!) na bloku silnika **4**. W tym celu załóż uchwyt noża **6** w taki sposób na blok silnika **4**, aby strzałka ▼ na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6** na uchwycie noża **6**.
- 3) Następnie obróć uchwyt noża **6** w taki sposób, aby strzałka ▼ na bloku silnika **4** wskazywała na symbol **6** na uchwycie noża **6**, a uchwyt noża się zatrzasnął.

Obsługa

Korzystanie z blendera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

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

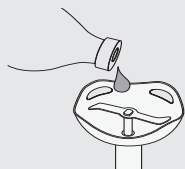
Po zmontowaniu blendera **5** z blokiem silnika **4** (patrz rozdział „Montaż”) postępuj w następujący sposób:

- 1) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Przed włączeniem lub wyłączeniem urządzenia kopułka na dole blendera **5** musi być całkowicie zakryta produktami. W przeciwnym razie zawartość może pryskać z pojemnika do miksowania! Przed uruchomieniem urządzenia zawsze przytrzymuj blender **5** w przetwarzanej żywności!
- 2) Trzymaj wciśnięty przełącznik **T** **2**, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości **1** w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.
 - 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik Turbo **3**, aby przetwarzać produkty spożywcze z dużą prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo **3** dostępna jest od natychmiast pełna prędkość pracy.
 - 4) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przełącznik **T** **2/3**.
 - 5) Wyciągnij blender **5** z przetwarzanej żywności, gdy zwolnisz przełącznik **T** **2/3**, a nóż przestanie się obracać.

WSKAZÓWKA



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie lub podobne, polej watek napędowy blendera **5** niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego:

Przygotowanie Smoothie

Przygotowanie składników

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

WSKAZÓWKA

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

Napełnianie pojemnika do miksowania

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

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

Obsługa urządzenia

Po zmontowaniu napełnionego pojemnika do miksowania **8** oraz urządzenia Smoothiemaker **6/7/8** z blokiem silnika **4** (patrz rozdział „Montaż”), postępuj w następujący sposób:

WSKAZÓWKA

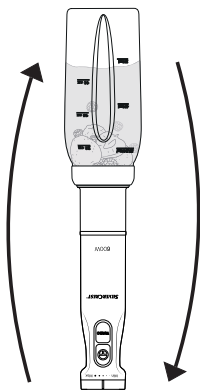
- ▶ Uruchamiaj urządzenie dopiero po prawidłowym zmontowaniu uchwytu noża **6** z nożem **7**, pojemnikiem do miksowania **8** oraz blokiem silnika **4**.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

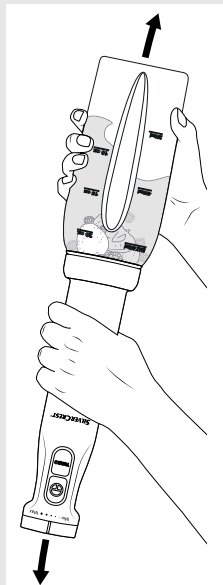
- ▶ Jeśli chcesz przygotować smoothie, odwróć zmontowane urządzenie tak, aby pojemnik do miksowania **8** był skierowany do góry. W ten sposób upewniasz się, że składniki zostaną pochwycone przez nóż **7** i że nóż **7** nie będzie się obracał w pustej przestrzeni!



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

WSKAZÓWKA

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



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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

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

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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



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

WSKAZÓWKA



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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

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

WSKAZÓWKA

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

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

Przechowywanie

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

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

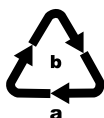


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 438060_2304

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Blender

Zupa dyniowa

4 osoby

Składniki

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

Przygotowanie

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

Słodki dżem owocowy

Składniki

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

Przygotowanie

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

Majonez

Składniki

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

Przygotowanie

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

Smoothiemaker

Zielone smoothie - klasyk

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

Owocowy Smoothie

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	112
Používanie v súlade s účelom	112
Obsah dodávky	112
Opis prístroja	113
Technické údaje	113
Bezpečnostné pokyny	114
Použitie	116
Zloženie	117
Zloženie tyčového mixéra	117
Zloženie smoothie maker	118
Obsluha	118
Používanie tyčového mixéra	118
Príprava smoothie	119
Čistenie	122
Uskladnenie	123
Likvidácia	123
Likvidácia prístroja	123
Likvidácia obalu	124
Servis	124
Dovozca	124
Recepty	125
Tyčový mixér	125
Smoothiemaker	127

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 438060_2304 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uschovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie v súlade s účelom

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

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Blok motora
- Tyčový mixér
- Smoothie maker (držiak noža s nožom, mixovacou nádobou)
- Veko
- Krátky návod


- 1) Vyberte všetky diely z prístroja a krátky návod zo škatule.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.
- 3) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 Regulátor rýchlosti
- 2 Spínač  (normálna rýchlosť)
- 3 Turbo spínač (rýchla rýchlosť)
- 4 Blok motora
- 5 Tyčový mixér



Obrázok B (smoothie maker):

- 6 Držiak noža
- 7 Nôž
- 8 Mixovacia nádoba (možno použiť ako pohár na smoothie so sebou)

Obrázok C:


- 9 Veko (s uzatvoriteľným otvorom na pitie a držadlom)
- 10 Tesniaci krúžok

Technické údaje

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

DOBA KP

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

Mixovacia nádoba 	
Objem	700 ml
Využitelný objem (až po značku MAX)	600 ml

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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



Blok motora prístroja v žiadnom prípade neponárajte do
tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do krytu bloku moto-
ra.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Použitie

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér **5** nepoužívajte na spracovanie pevných potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!
- Na mixovanie tvrdej zeleniny, ako je mrkva, pridajte buď trochu tekutiny, alebo zeleninu vopred uvarite do mäkka.

Pomocou Smoothie maker **6/7/8** môžete pripravovať smoothie. Smoothie je takzvaný „nápoj z celého ovocia“. Do smoothie sa spracovávajú celé plody okrem šupy a kôstky. Vzniká nápoj krémovej konzistencie. Vlastnej chuti nie sú pri príprave kladené v podstate žiadne medze: na prípravu smoothie môžete použiť aj jogurt, drvený ľad, bylinky alebo zmrzlinu. Odporúčame smoothiemaker **6/7/8** prevádzkovať max. 1 minútu a následne ho nechať ochladieť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Nasledujúca tabuľka je orientačná. Riadte sa odporúčanými časmi spracovania, aby nedošlo k prehriatiu prístroja. Ak by sa prísady po odporúčanom čase spracovania nespracovali tak, ako si prajete, počkajte, kým motor nevychladne, a potom použite prístroj znovo.

Dbajte na to, aby pri plnení nebola prekročená značka MAX na mixovacej nádobe **8**. Ak spracujete 400 g prísad na smoothie, zodpovedá to maximálnemu využiteľnému objemu 600 ml. Druh použitých potravín a tekutín ovplyvňuje výšku plnenia mixovacej nádoby **8**.

MIXOVA- CÍ NAD- STAVEC	PRÍSADY	ODPORÚČA- NÉ MNOŽ- STVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
	Ovocie, zeleni- na	100 – 200 g	Min – Max ¹	cca 30 – 60 s
	dojčenská výži- va, polievky, omáčky	100 – 400 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	kokteily, mliečne nápoje	100 – 1000 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	Ovocné smoothie s jo- gurtom	400 g	turbo	60 s
	Zeleninové smoothie so špenátom	400 g	turbo	60 s

¹ Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

Zloženie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

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

Zloženie tyčového mixéra

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s nimi zaobchádzajte opatrne.

- 1) Nasadíte tyčový mixér **5** na blok motora tak **4**, aby šípka ▼ na bloku motora **4** ukazovala na symbol **6** na tyčovom mixéri **5**.
- 2) Otáčajte tyčovým mixérom **5**, kým šípka ▼ na bloku motora **4** neukáže na symbol **6** a tyčový mixér **5** pevne nezaskočí.

Zloženie smoothie maker

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s nimi zaobchádzajte opatrne.



⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

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

Obsluha

Používanie tyčového mixéra

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

Keď ste zložili metličku na tyčový mixér **5** s blokom motora **4** pozri kapitolu „Zloženie“), postupujte nasledovne:

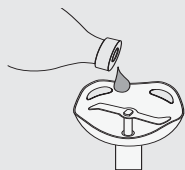
- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Zvon dole na metličke na tyčový mixér **5** musí byť úplne zakrytý náplňou predtým, ako prístroj zapnete alebo vypnete. Inak môže obsah vystreknúť z mixovacej nádoby! Tyčový mixér **5** držte vždy v spracovávanej potravine, skôr ako spustíte prístroj!

- 2) Spínač **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s normálnou rýchlosťou. Na zvýšenie rýchlosti otočte regulátor rýchlosti **1** do smeru „Max“. Na zníženie rýchlosti otočte regulátor rýchlosti **1** do smeru „Min“.
- 3) Turbo spínač **3** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s vysokou rýchlosťou. Stlačením Turbo spínača **3** máte ihneď k dispozícii maximálnu rýchlosť spracovania.
- 4) Po spracovaní potravín stlačený spínač **2/3** jednoducho pustíte.
- 5) Vytiahnite tyčový mixér **5** z potravín na rozmixovanie, keď pustíte spínač **2/3** a nôž sa viac neotáča.

UPOZORNENIE



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

Príprava smoothie

Príprava prísad

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

UPOZORNENIE

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

Naplnenie mixovacej nádoby

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nedávajte viac prísad než po značku MAX na mixovacej nádobe **8**! Prístroj by potom prísady nevedel správne zmiešať!

UPOZORNENIE

- ▶ Pre optimálne výsledky odporúčame naplniť minimálne 100 ml tekutiny do mixovacej nádoby **8**, keď pripravujete smoothie.

- 1) Pripravte všetky prísady.
- 2) Prísady pripravte do mixovacej nádoby **8**. Vždy najprv začnite s tekutými prísadami a až potom nasledujú pevnejšie ako ovocie alebo rozdrvený ľad a nakoniec ľahké potraviny na mixovanie.

UPOZORNENIE

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

Obsluha prístroja

Keď ste mixovaciu nádobu **8** naplnili a Smoothie maker **6/7/8** zložili s blokom motora **4** (pozri kapitolu „Zloženie“), postupujte nasledovne:

UPOZORNENIE

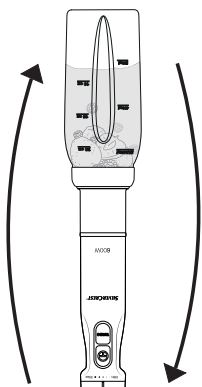
- ▶ Prístroj spustíte až vtedy, keď držiak noža **6** s nožom **7**, mixovacia nádoba **8** a blok motora **4** sú správne zložené.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

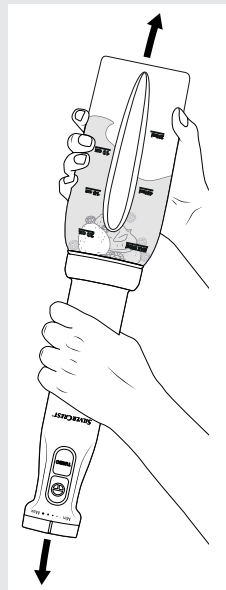


- 1) Po naplnení mixovacej nádoby **8** a po každom zložení prístroja zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Otočte prístroj tak, aby blok motora **4** ukazoval s regulátorom rýchlosti **1** nadol a aby mixovacia nádoba **8** bola otočená nahor. Blok motora **4** umiestnite na stabilnej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

- 5) Turbo spínač ③ podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s vysokou rýchlosťou. Stlačením Turbo spínača ③ máte ihneď k dispozícii maximálnu rýchlosť spracovania.

UPOZORNENIE

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



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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

- 9) Odoberte držiak noža ⑥ spolu s mixovacou nádobou ⑧ z bloku motora ④. Na tento účel otočte držiak noža ⑥ natolko, aby šípka ▼ na bloku motora ④ ukazovala na symbol ⑤ na držiaku noža ⑥. Teraz môžete držiak noža ⑥ odobrať z bloku motora ④.

- 10) Držiak noža **6** odskrutkujte z mixovacej nádoby **8**.
- 11) Naskrutkujte veko **9** na mixovaciu nádobu **8**. Smoothie môžete piť priamo cez uzatvárateľný otvor na pitie na veku **9**.

Čistenie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSACHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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



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

UPOZORNENIE



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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s nimi zaobchádzajte opatrne.

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

UPOZORNENIE

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

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

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávať na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmie byť zlikvidovaný s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



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

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



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

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 438060_2304

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Tyčový mixér

Tekvicová polievka

4 osoby

Prísady

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

Príprava

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

Sladká ovocná pomazánka

Prísady

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

Príprava

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

Majonéza

Prísady

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

Príprava

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

Smoothiemaker

Zelené smoothie – klasik

Prísady

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

Príprava

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

Tip: Podľa chuti pridajte trochu medu, alternatívne hustú agávodú šťavu alebo jeden strik citrónovej šťavy. Môžete tiež nakrájať kus zázvoru a primiešať. Takto dodáte smoothie sladkú, korenistú alebo čerstvú príchuť.

Ovocné smoothie

Prísady

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

Príprava

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

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

Índice

Información sobre esta guía breve	130
Uso previsto	130
Volumen de suministro	130
Descripción del aparato	131
Características técnicas	131
Indicaciones de seguridad	132
Utilización	134
Montaje	135
Montaje de la batidora de mano	136
Montaje de la batidora de smoothies	136
Manejo	137
Uso de la batidora de mano	137
Preparación de smoothies	138
Limpieza	141
Almacenamiento	142
Desecho	142
Desecho del aparato	142
Desecho del embalaje	143
Asistencia técnica	143
Importador	143
Recetas	144
Batidora de mano	144
Batidora de smoothies	146

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 438060_2304.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la trituración/ mezcla de alimentos y la preparación de smoothies. Este aparato está previsto exclusivamente para el procesamiento de alimentos en pequeñas cantidades y para su uso doméstico privado y no es apto para su uso industrial/ comercial.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Bloque motor
 - Brazo batidor
 - Batidora de smoothies (portacuchillas con cuchillas, vaso de mezcla)
 - Tapa
 - Guía breve
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y la guía breve de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje.
 - 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato

Figura A:


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



Figura B (batidora de smoothies):

- ❻ Portacuchillas
- ❼ Cuchilla
- ❽ Vaso de mezcla (puede utilizarse como recipiente habitual para smoothies)

Figura C:

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

Características técnicas

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

DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO CORTO

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Vaso de mezcla ❽	
Capacidad	700 ml
Volumen útil (hasta la marca MAX)	600 ml

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- ▶ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato.
- ▶ El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- ▶ Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ Desconecte siempre el cable de red de la toma eléctrica tirando del enchufe y no del propio cable.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tíéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre que sean supervisadas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ No abra la carcasa del bloque motor del aparato. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos:
 - Si deja el aparato desatendido.
 - Cuando limpie el aparato.
 - Cuando monte o desmonte el aparato.
- ▶ Si desea utilizar el aparato para procesar alimentos calientes en una olla, retire la olla de la placa de cocción y asegúrese de que el líquido no esté en ebullición. Deje que los alimentos calientes se enfríen un poco para evitar escaldaduras.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ ¡Las cuchillas están muy afiladas! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Proceda siempre con cuidado al vaciar el vaso de mezcla. Las cuchillas están extremadamente afiladas.
- ▶ ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Por lo tanto, proceda con cautela al retirar el vaso de mezcla.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Utilización

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el brazo batidor **5** para procesar alimentos duros. ¡De lo contrario, podrían provocarse daños irreparables en el aparato!
- ▶ Para hacer puré las verduras más duras, como las zanahorias, añada un poco de líquido o hierva antes las verduras para que se ablanden.

Con la batidora de smoothies **6/7/8** puede preparar smoothies. Un smoothie es un batido de fruta integral. Para hacer un smoothie se aprovecha toda la fruta, excepto la piel y el hueso. De esta forma, se consigue una consistencia cremosa. Las preparaciones apenas tienen límites y dependerán de su gusto personal; de hecho, también puede añadirse yogur, hielo picado, hierbas o helado para los smoothies. Recomendamos utilizar la batidora de smoothies **6/7/8** durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡No introduzca nunca ingredientes duros en el aparato, como frutos secos, tallos, pepitas grandes o huesos de la fruta!
- ▶ ¡No introduzca nunca ingredientes calientes en el aparato!

La siguiente tabla es orientativa. Utilice los tiempos de procesamiento recomendados como guía para no sobrecalentar el aparato. Si no está satisfecho con el nivel de procesamiento de los ingredientes después del tiempo recomendado, espere a que el motor se enfríe antes de seguir utilizando el aparato.

Asegúrese de no superar la marca MAX del vaso de mezcla **8** al llenar el aparato. Si procesa un total de 400 g de ingredientes para un smoothie, esta cantidad se corresponde aproximadamente con el volumen útil máximo de 600 ml. El tipo de alimentos y líquidos utilizados influye sobre el nivel de llenado en el vaso de mezcla **8**.

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

¹ Ajuste la velocidad según la consistencia deseada.

Montaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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



INDICACIÓN

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

Montaje de la batidora de mano

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

Montaje de la batidora de smoothies

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► Nunca enrosque el portacuchillas **6** con la cuchilla **7** sin el vaso de mezcla **8** al bloque motor **4**. Coloque primero el vaso de mezcla **8** en el portacuchillas **6**.

- 1) Coloque el portacuchillas **6** sobre el vaso de mezcla **8** de forma que la cuchilla **7** quede dentro del vaso de mezcla **8**. Enrosque el portacuchillas **6** firmemente en el vaso de mezcla **8**.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

► Para girar el portacuchillas **6**, agarre solo el portacuchillas **6**, no gire nunca el vaso de mezcla **8**. De lo contrario, el vaso de mezcla **8** se soltaría y se derramarían los ingredientes.

- 2) A continuación, una el portacuchillas **6** (junto con el vaso de mezcla **8** enroscado) con el bloque motor **4**. Coloque el portacuchillas **6** sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha ▼ del bloque motor **4** apunte hacia el símbolo  del portacuchillas **6**.
- 3) A continuación, gire el portacuchillas **6** hasta que la flecha ▼ del bloque motor **4** apunte hacia el símbolo  del portacuchillas **6** y encaje.

Manejo

Uso de la batidora de mano

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!




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

Tras montar el brazo batidor ❸ con el bloque motor ❹ (consulte el capítulo "Montaje"), proceda de la manera siguiente:

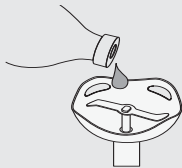
- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ La parte inferior con forma de campana del brazo batidor ❸ debe estar completamente cubierta de alimentos antes de encender o apagar el aparato. De lo contrario, podría salpicar el contenido del recipiente de mezcla. ¡Mantenga siempre el brazo batidor ❸ dentro del alimento que va a procesar antes de poner en marcha el aparato!

- 2) Mantenga pulsado el botón  ❷ para procesar los alimentos con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad ❶ hacia la marca "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad ❶ hacia la marca "Min" para reducir la velocidad.
- 3) Mantenga pulsado el botón Turbo ❸ para procesar los alimentos con una velocidad más rápida. Al pulsar el botón Turbo ❸, trabajará inmediatamente con la velocidad máxima de procesamiento.
- 4) Si desea finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con que suelte el botón apretado  ❷/❸.
- 5) Saque el brazo batidor ❸ de la preparación cuando haya soltado el botón  ❷/❸ y la cuchilla haya dejado de girar.

INDICACIÓN



Si, durante el funcionamiento, se aprecian ruidos anómalos, como chirridos o ruidos similares, aplique un poco de aceite de cocina de sabor neutro en el eje de accionamiento del brazo batidor ❸.

Preparación de smoothies

Preparación de los ingredientes

- Pele la fruta, como la piel de las naranjas o de los kiwis.
- Retire las pepitas grandes y los huesos de la fruta, como el hueso del melocotón.
- Pique la fruta en trozos pequeños (aprox. 1-2 cm).
- Pique las hierbas o las hojas de ensalada en trozos pequeños.

INDICACIÓN

- ▶ Si conserva los ingredientes en la nevera hasta la preparación, el smoothie estará frío nada más prepararlo.

Llenado del vaso de mezcla

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No añada nunca más ingredientes que hasta la marca de MAX en el vaso de mezcla **8**. De lo contrario, al aparato no podrá procesar bien los ingredientes.

INDICACIÓN

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

- 1) Introduzca los ingredientes.
- 2) Introduzca todos los ingredientes en el vaso de mezcla **8**. Empiece siempre a llenar con los ingredientes líquidos y después los sólidos, como fruta o hielo picado y, finalmente, con los ingredientes ligeros como la lechuga.

INDICACIÓN

- ▶ ¡No triture con este aparato cubitos de hielo! En este aparato solo se puede emplear hielo ya picado.

Manejo del aparato

Una vez ha llenado el vaso de mezcla **8** y ha ensamblado la batidora de smoothies **6/7/8** con el bloque motor **4** (véase el capítulo "Montaje"), proceda como se indica a continuación:

INDICACIÓN

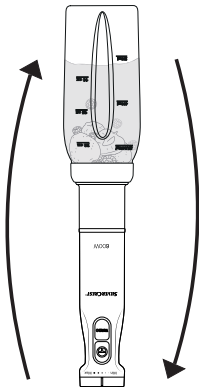
- ▶ Encienda el aparato únicamente cuando haya ensamblado el portacuchillas **6** con la cuchilla **7**, el vaso de mezcla **8** y el bloque motor **4** correctamente.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

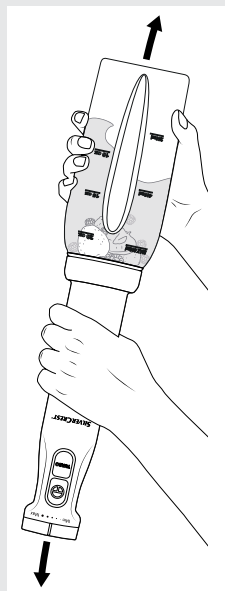
- ▶ Si desea preparar un smoothie, dele la vuelta al aparato ya montado, de forma que el vaso de mezcla **8** apunte hacia arriba. ¡De esta manera, garantiza que la cuchilla **7** está en contacto con los ingredientes y la cuchilla **7** no gira en vacío!



- 1) Después de llenar el vaso de mezcla **8** y montar el aparato, conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 2) Gire el aparato de forma que el bloque motor **4** junto con el regulador de velocidad **1** apunten hacia abajo y el vaso de mezcla **8** está girado hacia arriba. Coloque el bloque motor **4** sobre una superficie estable.
- 3) Fije el vaso de mezcla **8** con una mano.
- 4) Mantenga pulsado el botón **2** para preparar un smoothie con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la marca "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la marca "Min" para reducir la velocidad.
- 5) Mantenga pulsado el botón Turbo **3** para procesar los alimentos con una velocidad más rápida. Al pulsar el botón Turbo **3**, trabajará inmediatamente con la velocidad máxima de procesamiento.

INDICACIÓN

- ▶ Por norma general, para obtener un resultado óptimo, recomendamos llenar el vaso de mezcla **8** con un mínimo de 100 ml de líquido. Si añade menos líquido o no utiliza ningún líquido lo suficientemente fluido, como, por ejemplo, yogur, es posible que los trozos de fruta se incrusten. En tal caso, levante el aparato y agítelo repetidamente de arriba abajo para que los trozos de fruta se suelten y la cuchilla **7** pueda alcanzarlos. Para ello, sujete bien el portacuchillas **6**, el vaso de mezcla **8** y el bloque motor **4** para que no se suelte ningún elemento del aparato.



- 6) Cuando el smoothie haya alcanzado la consistencia deseada, suelte el botón apretado **2/3**.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No haga funcionar nunca el aparato durante más de 1 minuto seguido. De lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse. Deje que el aparato se enfríe tras 1 minuto de funcionamiento.

- 7) Cuando el smoothie esté listo, vuelva a girar el aparato para que el vaso de mezcla **8** apunte hacia abajo y el bloque motor **4** hacia arriba.
- 8) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

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

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

Limpieza

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica.



El bloque motor **4** no debe sumergirse nunca en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

INDICACIÓN



El vaso de mezcla **8** puede lavarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, trate de colocar el vaso de mezcla **8** en la cesta superior del lavavajillas. Asegúrese de que no quede atrapada ninguna pieza.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

INDICACIÓN

- ▶ Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato inmediatamente después de su uso. Así, es más fácil retirar los restos de alimentos.


- 1) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Limpie el bloque motor **4** con un paño húmedo. Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor **4**. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
- 3) Retire el anillo hermético **10** de la tapa **9**. En caso necesario, utilice un objeto romo y estrecho para ello.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- 4) Limpie concienzudamente el brazo batidor **5**, el portacuchillas **6**, el vaso de mezcla **8**, la tapa **9** y el anillo hermético **10** en agua jabonosa y elimine cualquier resto del jabón lavavajillas con agua limpia.
 - 5) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato se haya secado por completo antes de volver a utilizarlo.

INDICACIÓN

En la mayoría de los casos, si limpia el aparato justo después de su uso, la limpieza del vaso de mezcla **8** y del portacuchillas **6** será lo suficientemente higiénica si emplea el siguiente método:

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

Almacenamiento

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

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseché el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

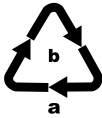


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



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



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

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 438060_2304

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Batidora de mano

Crema de calabaza

Para 4 personas

Ingredientes

- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 10-20 g de jengibre fresco
- 3 cucharadas de aceite de colza
- 400 g de pulpa de calabaza (la más adecuada es la calabaza Hokkaido, ya que la cáscara se reblandece al cocerla y no es necesario pelarla)
- 250-300 ml de leche de coco
- 250-500 ml de caldo de verduras
- Zumo de ½ naranja
- Un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Pele la cebolla y el ajo y córtelos en trozos pequeños. Pele y pique el jengibre bien fino. A continuación, rehogue la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, añada los ajos picados y rehóguelos.
- 2) Limpie concienzudamente la calabaza con un cepillo para verduras en agua caliente y, tras esto, córtela en dados de 2-3 cm. (Si utiliza una calabaza que no sea la Hokkaido, además deberá pelarla). Añada los dados de calabaza a las cebollas y el jengibre y rehóguelos. Vierta la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cuézalo todo durante aprox. 20-25 minutos hasta que la verdura quede blanda. Bátalo todo con el brazo batidor **5** hasta que quede una crema fina. Para ello, añada tanta leche de coco como sea necesaria para que el puré alcance la consistencia ligera y cremosa adecuada.
- 3) Condimente el puré con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta para que el puré tenga un sabor entre picante y dulce con un punto equilibrado de amargo y salado.

Mermelada dulce de fruta

Ingredientes

- 250 g de fresas u otras frutas (frescas o congeladas)
- 125 g de azúcar gelificante 2:1
- 1 chorro de zumo de limón
- El equivalente a 1 punta de cuchillo de los granos de una vaina de vainilla

Preparación

- 1) Lave las fresas y retire el pedúnculo verde. Escúrralas en un escurridor para eliminar el agua sobrante y que la mermelada no quede demasiado líquida. Corte las fresas más grandes en trozos pequeños.
- 2) Pese 250 g de fresas y colóquelas en un recipiente adecuado.
- 3) Añada un chorro de zumo de limón.
- 4) Si lo desea, raspe una vaina de vainilla y añada los granos.
- 5) Añada el azúcar gelificante y procéselo todo concienzudamente con el brazo batidor **5** durante 45-60 segundos. Si todavía quedan trozos grandes, deje que la mezcla repose durante 2 minutos y vuelva a triturarlo todo durante 60 segundos.
- 6) Llévelo a ebullición a fuego medio y luego cuézalo a fuego lento durante unos 2-3 minutos, removiendo bien durante todo el proceso.
- 7) Puede servir la mermelada inmediatamente o conservarla en un recipiente con tapa de rosca bien cerrado.

Mayonesa

Ingredientes

- 200 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 1 huevo (yema y clara)
- 10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Añada el huevo y el zumo de limón en el vaso de mezcla, mantenga el brazo batidor **5** en vertical dentro de la masa y encienda el aparato. Utilice el botón Turbo **3**.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite ligue los otros ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente con sal y pimienta al gusto.

Batidora de smoothies

Smoothie verde - el clásico

Ingredientes

- 1 manzana mediana
- 1/2 aguacate
- aprox. 80 g de espinacas baby
- 100-150 ml de agua
- 2 cucharaditas de miel

Preparación

- 1) Corte el medio aguacate, la manzana lavada y el plátano en trozos de aprox. 1-2 cm.
- 2) Limpie bien las espinacas baby y trocéelas.
- 3) Añada primero 100 ml de agua en el vaso de mezcla **8**, a continuación los trozos de manzana y aguacate y, finalmente, añada las espinacas.
- 4) Mezcle los ingredientes hasta que el smoothie haya alcanzado la consistencia deseada.

Consejo: Añada más miel al gusto, o bien sirope de agave o un chorrito de zumo de limón. También puede cortar un trozo de jengibre y añadirlo. De este modo, le aportará al smoothie una nota dulce, picante o fresca.

Smoothie de frutas

Ingredientes

- 1 rodaja de piña (aprox. 2 cm de grosor)
- 1 plátano
- 1 puñado de frambuesas (frescas o congeladas)
- 100-150 ml de zumo de uva

Preparación

- 1) Corte la piña y el plátano en trozos de aprox. 1-2 cm.
- 2) Limpie las frambuesas o descongélelas si estaban congeladas.
- 3) Añada primero 100 ml de agua y, a continuación, el resto de ingredientes en el vaso de mezcla **8**.
- 4) Mezcle los ingredientes hasta que el smoothie haya alcanzado la consistencia deseada.

Consejo: También puede hacer este smoothie con otras frutas. Pruebe con moras en lugar de frambuesas o sustituya la piña por una pera.

Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning	148
Tilsigtet anvendelse	148
Pakkens indhold	148
Beskrivelse af produktet	149
Tekniske data	149
Sikkerhedsanvisninger	150
Anvendelse	152
Samling	153
Samling af stavblenderen	153
Samling af smoothiemakeren	154
Betjening	154
Brug af stavblenderen	154
Tilberedning af smoothie	155
Rengøring	158
Opbevaring	159
Bortskaffelse	159
Bortskaffelse af produktet	159
Bortskaffelse af emballage	160
Service	160
Importør	160
Opskrifter	161
Stavblender	161
Smoothiemaker	163

Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning.



Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 438060_2304.

⚠ ADVARSEL!

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Tilsigtet anvendelse

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

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:


- Motordel
 - Stavblender
 - Smoothiemaker (knivholder med kniv, blenderbeholder)
 - Låg
 - Kvikvejledning
- 1) Tag alle produktets dele og kvikvejledningen ud af kassen.
 - 2) Fjern al emballagen.
 - 3) Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

BEMÆRK

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

Beskrivelse af produktet

Figur A (stavblender):

- 1 Hastighedsindstilling
- 2 Knap  (normal hastighed)
- 3 Turboknap (hurtig hastighed)
- 4 Motordel
- 5 Stavblender



Figur B (smoothiemaker):

- 6 Knivholder
- 7 Kniv
- 8 Blenderbeholder (Kan anvendes som To-Go-krus til smoothies)

Figur C:

- 9 Låg (med aflukkelig drikkeåbning og håndtag)
- 10 Tætningsring

Tekniske data

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


TID FOR KORTTIDSDRIFT

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

Blenderbeholder 8	
Volumen	700 ml
(Udnyttet volumen indtil maks-markeringen)	600 ml

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

Anvendelse

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke stavblenderen **5** til bearbejdning af faste fødevarer. Det vil føre til permanente skader på produktet!
- ▶ Tilsæt lidt væske, eller kog grøntsagerne først, hvis du vil blende hårde grøntsager som f.eks. gulerødder.

Med smoothiemakeren **6/7/8** kan du tilberede smoothies. En smoothie er en drik fremstillet af hele frugter. Smoothies tilberedes af hele frugter bortset fra skræller, skal og kerner. Derved bliver konsistensen cremet og lækker. Du kan tilberede din smoothie efter din egen smag og bruge yoghurt, blendet is, krydderurter eller flødeis til den. Vi anbefaler, at smoothiemakeren **6/7/8** maks. bruges 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

Den efterfølgende tabel er vejledende. Overhold de anbefalede tilberedningstider, så produktet ikke overophedes. Hvis ingredienserne stadig ikke er tilberedt, som du ønsker det, skal du vente, til motoren er afkølet, før du bruger produktet igen.

Sørg for, at MAKS-markeringen på blenderbeholderen **8** ikke overskrides ved påfyldningen. Tilbered i alt 400 g ingredienser til en smoothie, hvilket svarer nogenlunde til det maksimalt udnyttede volumen på 600 ml. De anvendte fødevarer og væskers type har indflydelse på, hvor meget de fylder i blenderbeholderen **8**.

BLENDER-KANDE	INGREDIENSER	ANBEFALET MÆNGDE	HASTIGHED	TID
	Frugt, grøntsager	100–200 g	Min –maks ¹	ca. 30–60 sek.
	Babymad, suppe, sovs	100–400 ml	Min –maks ¹	ca. 60 sek.
	Shakes, mælkedrik	100–1000 ml	Min –maks ¹	ca. 60 sek.
	Frugtsmoothie med yoghurt	400 g	Turbo	60 sek.
	Grøn grøntsags-smoothie med spinat	400 g	Turbo	60 sek.

¹ Indstil hastigheden efter den ønskede konsistens.

Samling

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Sæt først strømstikket i stikkontakten, når produktet er samlet.

BEMÆRK

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

Samling af stavblenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- 1) Sæt stavblenderen **5** på motordelen **4**, så pilen ▼ på motordelen **4** peger mod symbolet **6** på stavblenderen **5**.
- 2) Drej stavblenderen **5**, indtil pilen ▼ på motordelen **4** peger mod symbolet **6**, og stavblenderen **5** klikker på plads.

Samling af smoothiemakeren

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.



⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

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

Betjening

Brug af stavblenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!


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

Når du har samlet stavblenderen **5** og motordelen **4** (se kapitlet "Samling"), skal du gøre følgende:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.

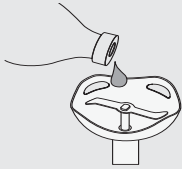
OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Stavblenderens **5** blenderdel fornedet skal være helt dækket af fødevarerne, før du tænder eller slukker for produktet. Ellers kan indholdet sprøjte ud af blenderbeholderen! Hold altid stavblenderen **5** ned i fødevarerne, der skal blendes, før du starter produktet!

- 2) Tryk på knappen  **2**, og hold den nede for at blende fødevarerne ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Max" for at forhøje hastigheden. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Min" for at reducere hastigheden.

- 3) Tryk på turboknappen **3**, og hold den nede for at blende fødevarerne ved høj hastighed. Ved at trykke på turboknappen **3** kan du bruge den maksimale bearbejdningshastighed med det samme.
- 4) Slip knappen **2/3**, når du er færdig med at blende fødevarerne.
- 5) Tag stavblenderen **5** ud af fødevarerne, når du har sluppet knappen **2/3**, og kniven ikke længere kører rundt.

BEMÆRK



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

Tilberedning af smoothie

Forberedelse af ingredienserne

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

BEMÆRK

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

Påfyldning af blenderbeholderen

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

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

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

BEMÆRK

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

Betjening af produktet

Når du har fyldt blenderbeholderen **8** og samlet smoothiemakeren **6/7/8** med motordelen **4** (se kapitlet "Samling"), skal du gå frem på følgende måde:

BEMÆRK

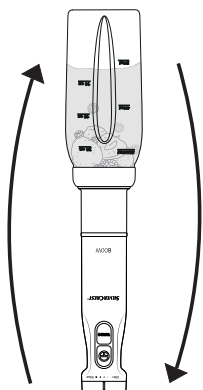
- ▶ Start først produktet, når knivholderen **6** med kniven **7**, blenderbeholderen **8** og motordelen **4** er samlet rigtigt.

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

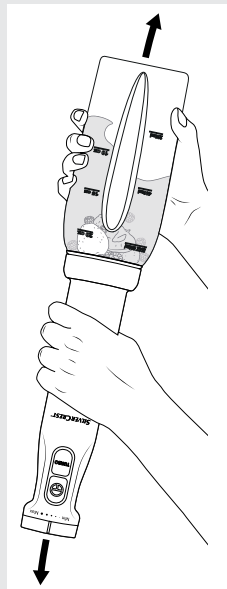
- ▶ Hvis du vil tilberede en smoothie, skal du vende det samlede produkt om, så blenderbeholderen **8** vender opad. Dermed sikrer du, at ingredienserne gribes af kniven **7**, og at kniven **7** ikke kører uden at blende!



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

BEMÆRK

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



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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

- 9) Tag knivholderen **6** sammen med blenderbeholderen **8** af motordelen **4**. Drej hertil knivholderen **6** så meget, at pilen ▼ på motordelen **4** vender mod symbolet **5** på knivholderen **6**. Nu kan du tage knivholderen **6** af motordelen **4**.
- 10) Skru knivholderen **6** af blenderbeholderen **8**.
- 11) Skru låget **9** på blenderbeholderen **8**. Du kan drikke smoothien direkte gennem den aflukkelige drikkeåbning i låget **9**.

Rengøring

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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



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

BEMÆRK



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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

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

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


ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.

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

BEMÆRK

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

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

Opbevaring

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

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



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

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 438060_2304

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompennass.com

Opskrifter

Stavblender

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Marmelade ekstra

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Mayonnaise

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Smoothiemaker

Grøn smoothie - klassikeren

Ingredienser

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

Tilberedning

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

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

Frugt-smoothie

Ingredienser

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

Tilberedning

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

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

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	166
Uso conforme	166
Volume della fornitura	166
Descrizione dell'apparecchio	167
Dati tecnici	167
Avvertenze di sicurezza	168
Impiego	170
Assemblaggio	171
Assemblaggio del frullatore a immersione	171
Assemblaggio dello smoothiemaker	172
Uso	172
Uso del frullatore a immersione	172
Preparazione di smoothie	173
Pulizia	176
Conservazione	177
Smaltimento	178
Smaltimento dell'apparecchio	178
Smaltimento dell'imballaggio	178
Assistenza	179
Importatore	179
Ricette	180
Frullatore a immersione	180
Smoothiemaker	182

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 438060_2304 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

⚠ AVVERTENZA!

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

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

Volume della fornitura

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:


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



Figura B (smoothiemaker):

- ❻ Portalama
- ❼ Lama
- ❽ Bicchiere del frullatore (utilizzabile come bicchiere portatile per frullati)

Figura C:

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

Dati tecnici

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


CICLO DI FUNZIONAMENTO BREVE

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

Bicchiere del frullatore ❽	
Capienza	700 ml
Volume utile (fino al segno MAX)	600 ml

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Impiego

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare il frullatore a immersione **5** per lavorare alimenti solidi. Ciò provocherebbe danni irreparabili all'apparecchio!
- ▶ Per passare verdure dure come carote, aggiungere un poco di acqua o cuocere prima le verdure per ammorbidirle.


Con lo smoothiemaker **6/7/8** si possono preparare smoothie. Uno smoothie è una cosiddetta "bibita a base di sola frutta". Negli smoothie vengono lavorati frutti interi, ad esclusione della buccia e dei semi. Si ottiene così una consistenza cremosa. Non vi sono limiti al gusto nella preparazione di questa bibita; per gli smoothie è possibile infatti usare anche yogurt, ghiaccio tritato, spezie o gelato alla crema. Si consiglia di azionare il smoothiemaker **6/7/8** al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

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

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

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

¹ Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

Assemblaggio

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio.

NOTA

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

Assemblaggio del frullatore a immersione

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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

Assemblaggio dello smoothiemaker

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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



AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

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

Uso

Uso del frullatore a immersione

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

Dopo aver montato il frullatore a immersione **5** sul blocco motore **4** (vedere capitolo "Assemblaggio"), procedere come segue:

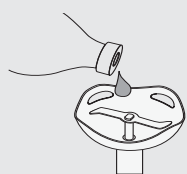
- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

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

NOTA



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

Preparazione di smoothie

Preparazione degli ingredienti

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

NOTA

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

Riempimento del bicchiere del frullatore

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

NOTA

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

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

NOTA

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

Uso dell'apparecchio

Dopo aver riempito il bicchiere del frullatore **8** e aver montato lo smoothiemaker **6/7/8** sul blocco motore **4** (vedere capitolo "Assemblaggio"), procedere come segue:

NOTA

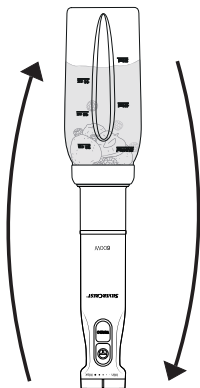
- ▶ Avviare l'apparecchio solo se il portalama **6** è correttamente assemblato con lama **7**, bicchiere del frullatore **8** e blocco motore **4**.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

NOTA

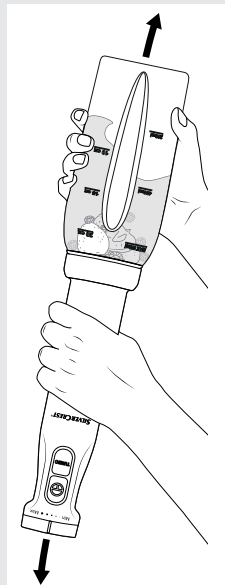
- ▶ Se si desidera preparare uno smoothie, girare l'apparecchio assemblato in modo che il bicchiere del frullatore **8** sia rivolto verso l'alto. In questo modo ci si assicura che la lama **7** giunga agli ingredienti senza girare la lama **7** a vuoto.




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

NOTA



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







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
















ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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


- 9) Togliere il portalama  con il bicchiere del frullatore  dal blocco motore  **4**. Per fare questo girare il portalama  finché la freccia  del blocco motore  **4** non è rivolta verso il simbolo  del portalama  **6**. A questo punto si può togliere il portalama  dal blocco motore  **4**.
- 10) Svitare il portalama  dal bicchiere del frullatore  **8**.
- 11) Avvitare il coperchio  **9** sul bicchiere del frullatore  **8**. Attraverso l'apertura per bere chiudibile presente sul coperchio  **9** è possibile bere direttamente lo smoothie.

Pulizia

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!



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



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

NOTA



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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

NOTA

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

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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

NOTA

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

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

Conservazione

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

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



FR



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



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

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

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



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

Smaltimento dell'imballaggio



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



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

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 438060_2304

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Ricette

Frullatore a immersione

Crema di zucca

4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Composte dolci di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Maionese

Ingredienti

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

Preparazione

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

Smoothiemaker

Smoothie verde - il classico

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

Smoothie alla frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	184
Rendeltetésszerű használat	184
A csomag tartalma	184
A készülék leírása	185
Műszaki adatok	185
Biztonsági utasítások	186
Használat	188
Összeszerelés	189
Botmixer összeszerelése	189
Smoothiemaker összeszerelése	190
Használat	190
Botmixer használata	190
Smoothie készítés	191
Tisztítás	194
Tárolás	195
Ártalmatlanítás	195
A készülék ártalmatlanítása	195
A csomagolás ártalmatlanítása	196
Szerviz	196
Gyártja	196
Receptek	197
Botmixer	197
Smoothiemaker	199

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 438060_2304 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag ételek pürésítésére/keverésére és smoothie készítésére szolgál. Kizárólag kis mennyiségű élelmiszer feldolgozására és magánháztartásokban történő használatra készült. Ez a készülék nem alkalmas ipari használatra.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- motorblokk
- botmixer
- smoothiemaker (késtartó késsel, mixelő pohár)
- fedél
- rövid útmutató


- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a rövid használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- 3) Tisztítsa meg a készülék valamennyi részét a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a „Szerviz” fejezetet).

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 sebességszabályozó
- 2 kapcsoló  (normál sebesség)
- 3 turbókapcsoló (gyors sebesség)
- 4 motorblokk
- 5 botmixer



„B” ábra (smoothiemaker):

- 6 késtartó
- 7 kés
- 8 mixelő pohár (elvihető pohárként használható smoothiehoz)

„C” ábra:

- 9 fedél (zárható ivónyílással és hordozó fogantyúval)
- 10 tömítőgyűrű

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220-240 V ~, (váltóáram), 50-60 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
Rövid üzemeltetési idő	1 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.


RÖVID ÜZEMELTETÉSI IDŐ

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket mindaddig kikapcsolva kell tartani, amíg a motor le nem hűl.

Mixelő pohár 8	
Űrtartalom	7 dl
Hasznos űrtartalom (a MAX jelölésig)	6 dl

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készüléket csak az előírásoknak megfelelően beszerelt, 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
 - ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
 - ▶ Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban.
 - ▶ Ha mégis folyadék kerül a készülék házba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
 - ▶ A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki a hálózati aljzatból, ne magát a kábelt húzza.
 - ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt, továbbá úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
 - ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
 - ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
 - ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
 - ▶ Tilos felnyitni a készülék motorblokkjának burkolatát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
-  A készülék motorblokkját semmiképpen nem szabad folyadékba meríteni, és ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a motorblokk házába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!
- ▶ Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készüléket ...
 - ...felügyelet nélkül hagyja,
 - ...tisztítja,
 - ...összerakja vagy szétszedi.
- ▶ Ha a készüléket forró ételek edényben történő pürésítésére használja, vegye le az edényt a főzőlapról és győződjön meg arról, hogy a folyadék nem forr. Hagyja a forró ételeket kissé kihűlni, hogy elkerülje a leforrázást.
- ▶ Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ A kések rendkívül élesek! Használja mindig óvatosan.
- ▶ Legyen mindig óvatos, amikor a mixelő poharat kiüríti. A kések rendkívül élesek!
- ▶ A kés rendkívül éles! Ezért mindig legyen óvatos a mixelő pohár levételekor.
- ▶ A nagyon éles kés használata során sérülésveszély kockázata áll fenn.
- ▶ Nagyon óvatosan takarítsa a készüléket. A kések rendkívül élesek!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, szétszedés vagy tisztítás előtt.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ha nem használja a turmixgépet, ne hagyja forró edényben a főzőlapon.

Használat

A botmixerrel **5** mártásokat, szószokat, leveseket és bébiételt készíthet vagy puha gyümölcsöket pürésíthet. Javasoljuk, hogy a botmixert **5** egyszerre legfeljebb 1 percre használja, majd hagyja lehűlni.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a botmixert **5** kemény élelmiszerek feldolgozására. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!
- ▶ Kemény zöldségek, pl. sárgarépa pürésítéséhez, adjon hozzá kevés folyadékot vagy előzőleg főzze puhára a zöldségeket.



A smoothiemakerrel **6/7/8** smoothie-kat készíthet. A smoothie egy úgynevezett „egész gyümölcsös ital”. A smoothie a héj és a csonthéjas mag kivételével a gyümölcs minden részét tartalmazza. Így egy krémes állag keletkezik. Az elkészítés során ízlésének szinte semmi nem szab határt: a smoothie elkészítéséhez joghurt, tört jég, fűszernövények vagy akár jégkrém is használható. Javasoljuk, hogy a smoothiemakert **6/7/8** egyszerre legfeljebb 1 percre használja, majd hagyja lehűlni.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne töltsön a készülékbeogyoróféléket, növényzárakat, nagyobb magokat vagy csonthéjas magokat és ezekhez hasonló kemény hozzávalókat!
- ▶ Soha ne töltsön forró hozzávalókat a készülékbe!

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű. Kövesse az ajánlott feldolgozási időket, hogy megelőzze a készülék túlmelegedését. Ha a hozzávalók az ajánlott idő elteltével nem kielégítően vannak feldolgozva, a készülék további használata előtt várjon, amíg lehűl a motor.

Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a MAX jelölést a mixelő poháron **8** a betöltés során. Összesen 400 g hozzávaló feldolgozása egy smoothiehoz körülbelül megfelel a maximális 600 gramm hasznos űrtartalomnak. A használt élelmiszer és folyadék fajtája befolyásolja a betölthető magasságot a mixelő pohárban **8**.

TURMIX-KEHELY	HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ
	gyümölcs, zöldség	100-200 g	Min - Max ¹	kb. 30-60 másodperc
	bébiétel, levesek, szószok	100-400 ml	Min - Max ¹	kb. 60 másodperc
	turmixok, tejes italok	100-1000 ml	Min - Max ¹	kb. 60 másodperc
	gyümölcsös smoothie joghurttal	400 g	Turbo	60 másodperc
	zöld zöldséges smoothie spenóttal	400 g	Turbo	60 másodperc

¹Állítsa be a sebességet az Ön által kívánt állagnak megfelelően.

Összeszerelés

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A hálózati csatlakozódugót csak az összeszerelés után dugja a csatlakozóaljzatba.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az első üzembe helyezés előtt tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Botmixer összeszerelése

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

- 1) Helyezze a botmixert  a motorblokkra  úgy, hogy a motorblokkon  lévő  nyíl a botmixeren  lévő  szimbólumra mutasson.
- 2) Fordítsa el a botmixert  , amíg a motorblokkon  lévő  nyíl a  szimbólumra mutat és a botmixer  stabilan bekattan.

Smoothiemaker összeszerelése

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.





FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne csavarja a késtartót **6** a késsel **7** mixelő pohár **8** nélkül a motorblokkra **4**. Először mindig a mixelő poharat **8** tegye a késtartóra **6**!

- 1) Úgy helyezze fel a késtartót **6** a mixelő pohárra **8**, hogy a kés **7** a mixelő pohárba **8** érjen. Csavarja erősen a késtartót **6** a mixelő pohárra **8**.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A késtartó **6** elforgatásához csak a késtartót **6** fogja meg, ne a mixelő poharat **8** forgassa! Ellenkező esetben leválik a mixelő pohár **8** és a hozzávalók kifolynak!

- 2) Ekkor csatlakoztassa a késtartót **6** (a felcsavart mixelő pohárral **8** együtt!) a motorblokkhoz **4**. Ehhez úgy helyezze fel a késtartót **6** a motorblokkra **4**, hogy a nyíl  a motorblokkon **4** a késtartón **6** lévő  szimbólumra mutasson.
- 3) Forgassa el a késtartót **6** úgy, hogy a  nyíl a motorblokkon **4** a késtartón **6** lévő  szimbólumra mutasson és stabilan bekattanjon.

Használat

Botmixer használata

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!


- ▶ Az élelmiszer nem lehet túl forró! A kifröccsenő tartalom leforrázást okozhat.

Ha a botmixert **5** összeszerelte a motorblokkal **4** (lásd az „Összeszerelés” fejezetet), tegye a következőt:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

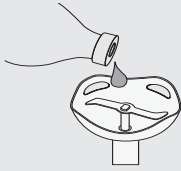
FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A készülék be- vagy kikapcsolása előtt a betöltött élelmiszernek teljesen el kell fednie a botmixer **5** alján lévő harangot. Ellenkező esetben a tartalom kifröccsenhet a mixelő pohárból! Először mindig tartsa a botmixert **5** a feldolgozandó élelmiszerbe, mielőtt elindítja a készüléket!

- 2) Tartsa lenyomva a  kapcsolót **2** az élelmiszer normális sebességgel történő feldolgozásához. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség csökkentéséhez.

- 3) Tartsa lenyomva a turbókapcsolót **3** az élelmiszer nagy sebességgel történő feldolgozásához. Ha megnyomja a turbókapcsolót **3**, akkor azonnal a maximális feldolgozási sebesség áll rendelkezésre.
- 4) Ha befejezte az élelmiszer feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a lenyomott **T** kapcsolót **2/3**.
- 5) Húzza ki a botmixert **5** az élelmiszerből, ha elengedte a **T** kapcsolót **2/3** és a kés már nem forog tovább.

TUDNIVALÓ



Ha használat közben szokatlan zajokat, pl. nyirkogást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges étolajat a botmixer **5** hajtótengelyére.

Smoothie készítés

A hozzávalók előkészítése

- Távolítsa el a gyümölcs héját, pl. a narancshéjat vagy a kivi héját.
- Távolítsa el a nagy magokat a gyümölcsökből (pl. barack csonthéjas magját).
- Vágja apró darabokra a gyümölcsöt (kb. 1 - 2 cm).
- Vágja apró darabokra a fűszernövényeket vagy a salátát.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a hozzávalókat az elkészítésig a hűtőszekrényben tárolja, akkor a frissen készített turmix azonnal hideg.

Mixelő pohár feltöltése

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne töltsön bele a mixelő poháron **8** lévő MAX jelölésnél több hozzávalót! A készülék ebben az esetben már nem tudja megfelelően összekeverni a hozzávalókat!

TUDNIVALÓ

- ▶ Az optimális eredmény érdekében azt javasoljuk, hogy smoothie készítéséhez mindig töltsön legalább 1 dl folyadékot a mixelő pohárba **8**.

- 1) Készítse elő a hozzávalókat.
- 2) Töltse a hozzávalókat a mixelő pohárba **8**. Először mindig a folyékony hozzávalókkal kezdje, majd a keményebbek következnek, például gyümölcsök vagy zúzott jég, végül a könnyű hozzávalók, például saláták.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ezzel a készülékkel ne aprítson jégkockákat! Ehhez a készülékhez alapvetően csak már összetört jeget szabad használni.

A készülék kezelése

Ha a mixelő poharat **8** megtöltötte és a smoothimakert **6/7/8** összeszerelte a motorblokkal **4** (lásd az „Összeszerelés” fejezetet), tegye a következőt:

TUDNIVALÓ

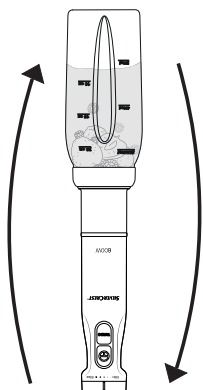
- ▶ Csak akkor indítsa el a készüléket, ha a késtartót **6** a késel **7**, a mixelő poharat **8** és a motorblokkot **4** megfelelően összeszerelte.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A késtartó **6** elforgatásához csak a késtartót **6** fogja meg. A készülék használata közben ne forgassa el a mixelő poharat **8**! Ellenkező esetben leválik a mixelő pohár **8** és a hozzávalók kifolynak!

TUDNIVALÓ

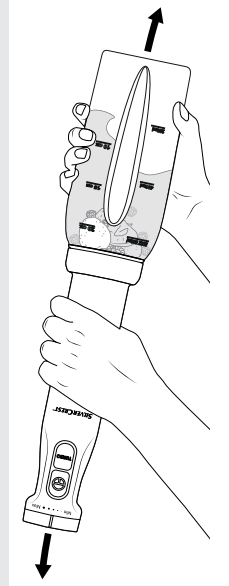
- ▶ Ha smoothie-t szeretne készíteni, fordítsa meg az összeszerelt készüléket úgy, hogy a mixelő pohár **8** felfelé nézzen. Ezzel biztosítja, hogy a kés **7** elérje a hozzávalókat és a kés **7** nem a semmiben forog!



- 1) A mixelő pohár **8** megtöltése és a készülék összeszerelése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Fordítsa el a készüléket úgy, hogy a motorblokk **4** és a sebességszabályozó **1** lefelé mutasson és a mixelő pohár **8** felfelé legyen fordítva. Tegye a motorblokkot **4** egy stabil felületre.
- 3) Fogja meg szorosan a keverő poharat **8** az egyik kezével.
- 4) Tartsa lenyomva a **⏻** kapcsolót **2**, hogy az élelmiszerből smoothie-t készítsen normál sebességgel. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség csökkentéséhez.
- 5) Tartsa lenyomva a turbókapcsolót **3** az élelmiszer nagy sebességgel történő feldolgozásához. Ha megnyomja a turbókapcsolót **3**, akkor azonnal a maximális feldolgozási sebesség áll rendelkezésre.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az optimális eredmény érdekében azt javasoljuk, hogy a mixelő pohárba **8** alapvetően legalább 1 dl folyadékot töltsön be. Ha kevesebb folyadékot tesz bele, vagy nem tesz bele híg folyadékot - például joghurtot - akkor előfordulhat, hogy a gyümölcsdarabkák be ragadnak. Ebben az esetben emelje meg a készüléket és rázogassa meg, hogy a gyümölcsdarabok leváljanak és a kés **7** fel tudja őket darabolni. Közben tartsa erősen a késtartót **6** a mixelő pohárral **8** és a motorblokkot **4**, hogy az összeszerelt készülék ne váljon szét.



- 6) Ha a smoothie elérte a kívánt állagot, egyszerűen engedje el a **⊕** kapcsolót **2/3**.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne működtesse a készüléket 1 percnél hosszabb ideig egyszerre! A készülék túlmelegszik! 1 perc működtetés után hagyja lehűlni a készüléket.
- 7) Ha kész a smoothie, fordítsa meg újra a készüléket úgy, hogy a mixelő pohár **8** lefelé, a motorblokk **4** pedig felfelé nézzen.
 - 8) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A késtartó **6** elforgatásához csak a késtartót **6** fogja meg. A készülék használata közben ne forgassa el a mixelő poharat **8**! Ellenkező esetben leválik a mixelő pohár **8** és a hozzávalók kifolynak!
- 9) Vegye le a késtartót **6** és a mixelő poharat **8** a motorblokkról **4**. Ehhez forgassa el a késtartót **6** annyira, hogy a ▼ nyíl a motorblokkon **4** a késtartón **6** lévő **⊖** szimbólumra mutasson. Ekkor leveheti a késtartót **6** a motorblokkról **4**.

- 10) Csavarja le a késtartót **6** a mixelő pohárról **8**.
- 11) Csavarja a fedelet **9** a mixelő pohárra **8**. A fedélen **9** lévő lezárható ivónyíláson keresztül közvetlenül is megijathja a smoothiet.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból.



Tisztításkor semmiképpen ne merítse vízbe vagy ne tartsa folyó víz alá a motorblokkot **4**.

TUDNIVALÓ



A keverő pohár **8** mosogatógépben is tisztítható. Ha lehetséges, a mixelő poharat **8** a mosogatógép felső kosarába tegye. Ügyeljen arra, hogy a részek ne szoruljanak be.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon erős hatású, vegyi vagy súroló hatású tisztítószereket! Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!

TUDNIVALÓ

- ▶ A legjobb, ha a készüléket közvetlenül használat után megtisztítja. Így az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók!

- 1) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- 2) Tisztítsa meg a motorblokkot **4** egy nedves törlőkendővel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk **4** nyílásaiba. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. A mosogatószermaradványokat nedves törlőkendővel törölje le.
- 3) Húzza ki a tömítőgyűrűt **10** a fedélből **9**. Szükség esetén használjon egy tompa, vékony tárgyat.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

- 4) Alaposan mosogassa el a botmixert **5**, a késtartót **6**, a mixelő poharat **8**, a fedelet **9** és a tömítőgyűrűt **10**, majd öblítse le a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel.
- 5) Egy törlőkendővel töröljön mindent szárazra és ügyeljen arra, hogy a készülék az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

TUDNIVALÓ

Amennyiben a készüléket közvetlenül a használatot követően tisztítja, a mixelő poharat **8** és a késtartót **6** a legtöbb esetben az alábbi alternatíva alkalmazásával is megtisztíthatja higiénikusan:

- ▶ Töltsön a mixelő pohárba **8** kb. 4 dl vizet és adjon hozzá néhány csepp kímélő hatású mosogatószert.
- ▶ Tegye a késtartót **6** a mixelő pohárra **8** és csavarja össze erősen a kettőt. Ezután csavarja a késtartót **6** a motorblokkra **4** (lásd az „Összeszerelés” fejezetet).
- ▶ Nyomja meg néhány alkalommal a **T** kapcsolót **2** úgy, hogy a kés **7** a vízben mozogjon.
- ▶ Ezt követően a mosogatószer-maradványok eltávolításához öblítse le bő tiszta vízzel a mixelő poharat **8** és a késtartót **6**.

Tárolás

Tárolja a megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerek szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 438060_2304

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Botmixer

Töklevés

4 személyre

Hozzávalók

- 1 közepes méretű hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1-2 dkg friss gyömbér
- 3 ek. repceolaj
- 40 dkg tök (a legjobb a hokkaido tök, amelynek a héja főzés közben megpuhul és így nem kell meghámozni)
- 2,5 - 3 dl kókusztej
- 2,5 - 5 dl zöldségalaplé
- ½ narancs leve
- száraz fehérbor
- 1 tk. cukor
- só, bors

Elkészítés

- 1) Pucolja meg és aprítsa fel a hagymát és a fokhagymát. Pucolja meg a gyömbért és darabolja apró kockákra. Először pirítsa meg a hagymát és a gyömbért forró olajban. 2 perc múlva adja hozzá a fokhagymát is és pirítsa tovább.
- 2) Alaposan tisztítsa meg a tököt meleg víz alatt zöldségkefével, majd vágja 2-3 cm-es kockákra. (Ha nem hokkaido tököt használ, akkor meg is kell hámozni). Adja hozzá a tökkockákat a hagymához és a gyömbérhez és párolja össze. Adja hozzá a kókusztej felét és annyi zöldségalaplé, hogy jól elfedje a tököt. Főzze puhára fedő alatt kb. 20-25 percig. Mixelje simára az egészet a botmixerrel **5**. Közben adjon hozzá annyi kókusztejet, hogy leves lágú, krémes állagú legyen.
- 3) Ízesítse a levest narancslével, fehérborral, cukorral, sóval és borssal, hogy a levesnek az erős íz mellett édes és kiegyensúlyozott savanykás-sós íze legyen.

Édes gyümölcskrém

Hozzávalók

- 25 dkg eper vagy más gyümölcs (friss vagy fagyasztott)
- 12,5 dkg zselésítő cukor 2:1
- 1 kevés citromlé
- 1 késhegynyi vanília

Elkészítés

- 1) Mossa meg és tisztítsa meg az epret, illetve távolítsa el a csumáját. Jól csepegtesse le egy szűrőn, hogy a felesleges víz lefolyhasson és a krém ne legyen túl folyékony. A nagyobb epreket darabolja össze.
- 2) Mérjen ki 25 dkg epret és tegye egy megfelelő keverőedénybe.
- 3) Adjon hozzá kevés citromlét.
- 4) Igény szerint kaparjon ki egy vaníliát és adja hozzá.
- 5) Adja hozzá a zselésítő cukrot és alaposan keverje el a botmixerrel **5** 45 – 60 percig. Ha vannak még nagyobb darabok, akkor az egészet hagyja állni 2 percig, majd ismét pürésítse 60 másodpercig.
- 6) Forralja fel közepes hőmérsékleten, forralja körülbelül 2-3 percig, közben kevergesse.
- 7) Fogyaszthatja azonnal, de beletötheti a gyümölcskrémet egy csavaros fedelű üvegbe is és lezárhatja.

Majonéz

Hozzávalók

- 2 dl semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 1 tojás (fehérje és sárgája)
- 1 dkg gyenge ecet vagy citromlé
- ízesítéshez só és bors

Elkészítés

- 1) Tegye a tojást és a citromlevet a mixelő pohárba, állítsa a botmixert **5** függőlegesen a krémbe, majd indítsa el a készüléket. Használja a turbókapcsolót **3**.
- 2) Lassan, de egyenletesen öntse hozzá az olajat (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj elkeveredjen a többi hozzávalóval.
- 3) Végül ízesítse sóval, borssal.

Smoothiemaker

Zöld smoothie - a klasszikus

Hozzávalók

- 1 közepes méretű alma
- 1/2 avokádó
- kb. 8 dkg békispenót
- 1-1,5 dl víz
- 2 ek. méz

Elkészítés

- 1) Aprítsa fel (kb. 1-2 cm) a fél avokádót, a megmosott almát és a banánt.
- 2) Alaposan mossa meg és aprítsa fel a békispenót.
- 3) Először töltsön 1 dl vizet a mixelő pohárba **8**, majd tegye bele az alma- és avokádódarabokat, végül a spenótot.
- 4) Keverje össze a hozzávalókat, amíg a smoothie megfelelő állagú lesz.

Tipp: Ízlés szerint tehet bele több mézet vagy agave szirupot, illetve egy kis citromlevet. Aprókra darabolhat egy darab gyömbért és hozzáteheti. Ettől a smoothie édes, borsos vagy friss ízhatást kap.

Gyümölcsös smoothie

Hozzávalók

- 1 szelet ananász (kb. 2 cm vastag)
- 1 banán
- 1 maréknyi málna (friss vagy fagyasztott)
- 1 - 1,5 dl szőlőlé

Elkészítés

- 1) Darabolja össze az ananászt és a banánt (kb. 1 - 2 cm).
- 2) Mossa meg és pucolja meg, illetve, olvassza ki a fagyasztott málnát.
- 3) Először töltsön 1 dl vizet, majd tegye a maradék hozzávalókat a mixelő pohárba **8**.
- 4) Keverje össze a hozzávalókat, amíg a smoothie megfelelő állagú lesz.

Tipp: Ezt a smoothie-t más gyümölcsökkel is elkészítheti: helyettesítse a málnát szedrével vagy az ananászt körtével.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informáci
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 07/2023 · Ident.-No.: SSSM600A2-062023-1

IAN 438060_2304