



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

HAND BLENDER SET / STABMIXER-SET / MIXEUR PLONGEANT SSMS 600 D4

(GB) (IE)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(DK)

STAVBLENDERSÆT

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

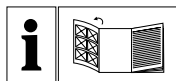
(ES)

BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS

Instrucciones de uso

IAN 374147_2104

(DE) (NL)
(PL) (CZ)



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.

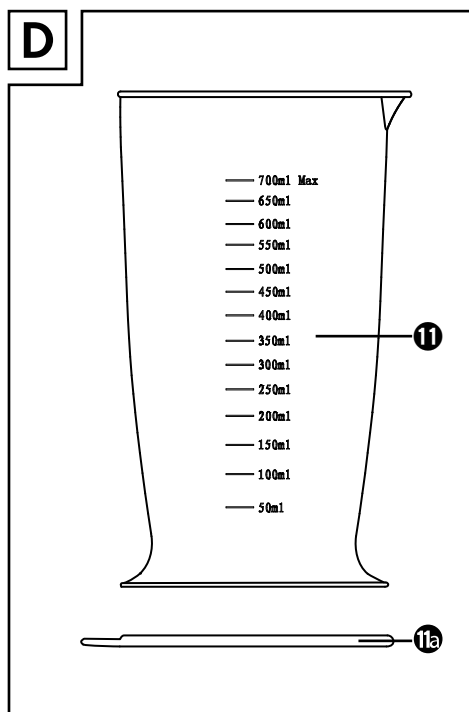
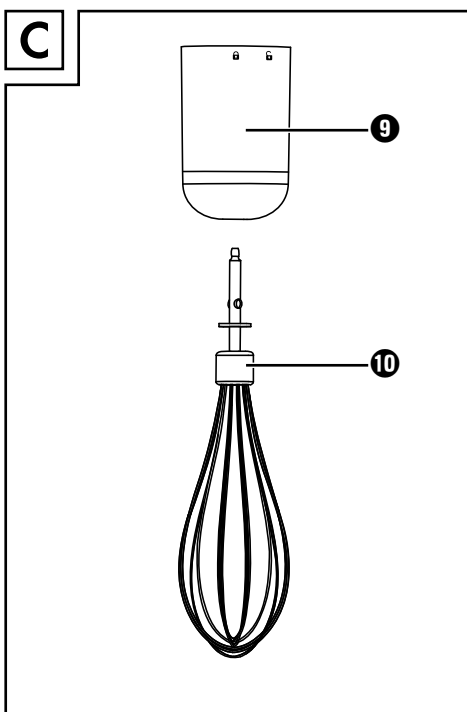
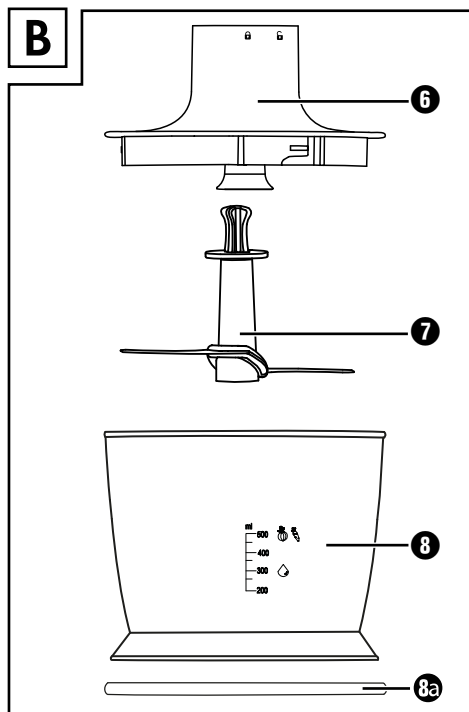
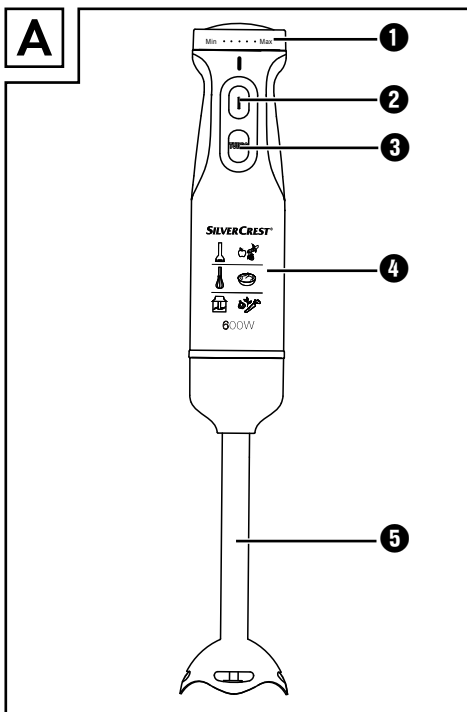
ES

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.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	59
CZ	Návod k obsluze	Strana	77
PL	Instrukcja obsługi	Strona	95
SK	Návod na obsluhu	Strana	113
ES	Instrucciones de uso	Página	131
DK	Betjeningsvejledning	Side	149



Index

Introduction	2
Intended use	2
Items supplied	3
Disposal of the packaging	3
Description of appliance/Accessories	4
Technical data	4
Safety instructions	5
Utilisation	7
Assembling	8
To assemble the hand blender	8
Assembling the wire whisk	8
Assembling the liquidiser	8
Operation	9
Cleaning	10
Disposal of the appliance	11
Kompernass Handels GmbH warranty	12
Service	13
Importer	13
Recipes	14
Cream of Vegetable Soup	14
Pumpkin Soup	15
Jam	16
Chocolate Cream	17
Mayonnaise	17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

WARNING!

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- Use the appliance exclusively for intended purposes.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

- Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
- 2) Remove all packing material.
- 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

NOTICE

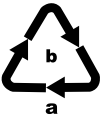
- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during carriage. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. 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.

NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Description of appliance/Accessories

Illustration A (hand blender):

- 1 Speed regulator
- 2 Switch (Standard Speed)
- 3 Turbo-Switch (High Speed)
- 4 Motor unit
- 5 Hand blender

Illustration B (liquidiser):

- 6 Bowl lid
- 7 Blade
- 8 Bowl (with combined lid/base 8a)

Illustration C (whisk):

- 9 Whisk holder
- 10 Whisk

Illustration D (accessories):

- 11 Measuring beaker (with combined lid/base 11a)

Technical data

Voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 50 – 60 Hz	
Nominal Power Rating	600 W	
Protection Class	II /  (double insulation)	
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.	
Measuring beaker 11		
Capacity	930 ml	
Measuring scale	700 ml	
Max. fill capacity for processing	300 ml	
Bowl 8		
Capacity	1 000 ml	
Max. fill capacity for processing	Food products	
	up to the 500 ml marking	
	Liquids	up to the 300 ml marking

We recommend the following operating times:

Allow the hand blender **5** to cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Allow the whisk **10** to cool down for around 10 minutes after 3 minutes of operation.

If you exceed these operating times, the appliance can overheat and be damaged!

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance.
- ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ▶ If 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 prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist, or our Customer Service or a similarly qualified person.
- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.



Never immerse the blender's motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from 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.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

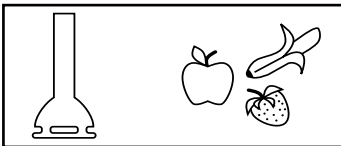
- ▶ Always be careful when emptying the bowl! The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Utilisation**NOTICE**

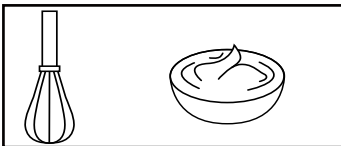
- ▶ With the measuring beaker **11** you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker **11**.
- ▶ If you want to store liquids/food in the measuring beaker **11**, you can remove the base **11b** from the measuring beaker **11** and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker **11** is also closed.



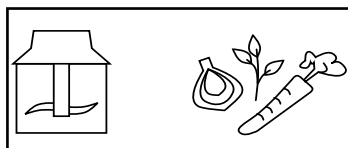
You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups or baby food or to purée fruit. We recommend using the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use this hand blender **5** for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!



With the whisk **10** you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk **10** for a maximum of 3 minutes at a time and then letting it cool down.



You can use the liquidiser, which consists of the blade **7**, bowl **8** and bowl lid **6**, to chop herbs or also harder food. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

Assembling

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

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

To assemble the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- Place the hand blender **5** on the motor unit **4** so that the arrow ▼ points to the symbol **6**. Turn the hand blender **5** until the arrow ▼ on the motor unit **4** points to the symbol **7**.

Assembling the wire whisk

- Press the whisk **10** into the whisk holder **9**, until it firmly engages.
- Place the so assembled whisk **10** onto the motor block **4** so that the arrow ▼ points to the symbol **6**. Turn the motor block **4** until the arrow ▼ points at the symbol **7**.

Assembling the liquidiser

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- Carefully place the blade **7** onto its retainer in the bowl **8**. Turn the blade **7** a little until it slides onto the holder.

NOTICE

- ▶ The blade **7** is not fixed firmly in the holder. This is normal. The blade **7** is only sits firmly when the bowl lid **6** is put on.
- Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise **8**.

NOTICE

- ▶ NEVER fill the bowl **8** BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.
- Place the bowl lid **6** onto the bowl **8** and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl **8** must be guided into the rail on the bowl lid **6**. Please ensure that the blade **7** is correctly engaged in the bowl lid **6**.
- Place the motor unit **4** on the bowl lid **6** so that the arrow ▼ points to the symbol **6**. Turn the motor unit **4** until the arrow ▼ points to the symbol **6**.

NOTICE

- ▶ If you want to store food in the bowl **8**, you can remove the base **8a** from the bowl **8** and use it as a lid. To do this, carefully remove the bowl lid **6** and motor unit **4** as well as the blade **7**, if necessary. Remove the base **8a** from the bowl **8** and place it on top of the bowl **8**.

Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

NOTICE

- ▶ When you beat cream with the whisk **10** hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator **1** to position "Max".

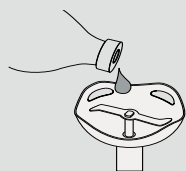
When you have assembled the blender set as you wish to use it:

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Press and hold the switch **2** to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "Max" to increase the speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "Min" to reduce the speed.

NOTICE

- ▶ NEVER fill the bowl **8** BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.
- 3) Press and hold the turbo-switch **3** to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch **3** the maximum processing speed is available immediately.
 - 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch **2/3**.

NOTICE



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.

Examples for the chopping and liquiding of various foods with the liquidiser:

Ingredients	max. amount	Processing time	Speed
Onions	200 g	approx. 20 Sec.	Min – ●●●
Parsley	30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic	20 cloves	approx. 20 Sec.	Min – Max
Baby-carrots	200 g	approx. 15 Sec.	Min – Max
Hazelnuts/Almonds	200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts	200 g	approx. 25 Sec.	●●● – ●●●●
Parmesan	250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

Cleaning

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.



- Under no circumstances may the motor unit ④ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Handle the extremely sharp blade ⑦ with caution as it can cause injuries. Reassemble the liquidiser after use and/or cleaning so that you do not injure yourself on the exposed blade ⑦. Keep the blade ⑦ out of the reach of children.

NOTICE



The measuring beaker **11** with combined lid/base **11a**, whisk **10**, bowl **8** with combined lid/base **8a** and the blade **7** are dishwasher-safe.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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

- 1) Disconnect the power cable.
- 2) Clean the motor block **4** and the whisk holder **9** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block **4**. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the hand blender **5**, the bowl lid **6**, the bowl **8** with combined lid/base **8a**, the whisk **10**, the measuring beaker **11** with combined lid/base **11a** and the blade **7** thoroughly in soapy water and then rinse off the soap with fresh water.
- 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



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



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 374147_2104 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 374147_2104.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 374147_2104

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 – 4 People

Ingredients

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

Preparation

- 1) Peel the onions and chop them with the liquidiser. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10 – 15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender **5** for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

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

Preparation

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

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 desired, 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, let mixture rest for 2 minutes and then purée again for 60 seconds.
- 6) Bring the mix to boil over medium heat, then simmer for about 2–3 minutes, stirring well throughout.
- 7) You can eat the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g Whipping cream
- 200 g Dark chocolate (> 60% Cocoa)
- ½ Vanilla pod (Pulp)

Preparation

- 1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
- 2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir with the whisk 10 until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 1 Egg yolk
- 10 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

Preparation

- 1) Place the egg yolk and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk 10 perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch 3.
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1 minute), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Bestimmungsgemäße Verwendung	20
Lieferumfang	21
Verpackung entsorgen	21
Gerätebeschreibung/Zubehör	22
Technische Daten	22
Sicherheitshinweise	23
Verwendung	25
Zusammenbauen	26
Den Stabmixer zusammenbauen	26
Den Schneebesen zusammenbauen	26
Den Zerkleinerer zusammenbauen	26
Bedienen	27
Reinigen	29
Gerät entsorgen	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
Service	32
Importeur	32
Rezepte	33
Gemüsecremesuppe	33
Kürbissuppe	34
Süßer Fruchtaufstrich	35
Schokocreme	35
Mayonnaise	36

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

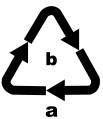
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Verpackung entsorgen

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

- ▶ Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turboschalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

- ❻ Schüsseldeckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß ❸a)

Abbildung C (Schneebesen):

- ❾ Schneebesen-Halter
- ❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß ❸b)

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelsolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Messbecher ❸	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel ❽	
Fassungsvermögen	1000 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung  
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebesen ❿ nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal, dem Kundenservice oder von einer ähnlich qualifizierten Person austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

STROMSCHLAGGEFAHR



Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

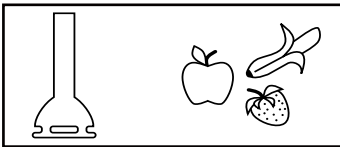
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **11** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **11** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **11** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **1b** des Messbechers **11** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **11** verschlossen ist.



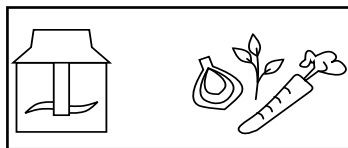
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!



Mit dem Schneebecken **10** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebecken **10** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.



Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Schüsseldeckel **6**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **10** in den Schneebesen-Halter **9**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **10** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer **7** auf die Halterung in der Schüssel **8**. Drehen Sie das Messer **7** dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

- ▶ Das Messer **7** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **7** sitzt erst ganz fest, wenn der Schüsseldeckel **6** aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.
- Setzen Sie den Schüsseldeckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Schüsseldeckel **6** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüsseldeckel **6** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** auf den Schüsseldeckel **6**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **7** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **8** weist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **8a** der Schüssel **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüsseldeckel **6** und Motorblock **4** ab sowie gegebenenfalls das Messer **7** vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß **8a** der Schüssel **8** und setzen Sie ihn auf die Schüssel **8**.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **10** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

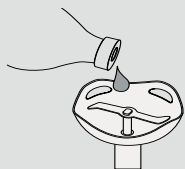
- 2) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

HINWEIS

- Befüllen Sie die Schüssel **8** immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

- 3) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **2/3** los.

HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers **5**.

Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln	200 g	ca. 20 Sek.	Min – ...
Petersilie	30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch	20 Zehen	ca. 20 Sek.	Min – Max
Möhren	200 g	ca. 15 Sek.	Min – Max
Haselnüsse/ Mandeln	200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse	200 g	ca. 25 Sek.	... –
Parmesan	250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **7** verletzen. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

HINWEIS



Messbecher **11** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **11a**, Schneebesen **10**, Schüssel **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** und Messer **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **9** 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) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Schüsseldeckel **6**, die Schüssel **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a**, den Schneebesen **10**, den Messbecher **11** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **11a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



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

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



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 374147_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 374147_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 374147_2104

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und mit dem Zerkleinerer zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 – 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer **5** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich 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 mit dem Zerkleinerer zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 - 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem Stabmixer **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60 % Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **10** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Eigelb
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turboschalter ③ drücken.
- 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.

Sommaire

Introduction	38
Utilisation conforme	38
Accessoires fournis	39
Recyclage de l'emballage	39
Description de l'appareil/Accessoires	40
Caractéristiques techniques	40
Consignes de sécurité	41
Utilisation	44
Assemblage	45
Assembler le mixeur plongeant	45
Assembler le fouet	45
Assembler le hachoir	45
Opération	46
Nettoyage	47
Mise au rebut	48
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	49
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	51
Service après-vente	53
Importateur	54
Recettes	54
Crème de légumes	54
Soupe au potiron	55
Pâte à tartiner sucrée aux fruits	56
Crème au chocolat	57
Mayonnaise	57

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Le set de mixeur plongeant sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

AVERTISSEMENT !

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

REMARQUE

- Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non agréées. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
- Fouet
- Hachoir (lame et bol avec couvercle/pied combiné)
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice d'utilisation.
- 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre « Nettoyage »

REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans les filières de recyclage permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Remettre les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés dans les points de collecte prévus par la réglementation.



Éliminez 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.

REMARQUE

- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil/Accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

- ❶ Régulateur de vitesse
- ❷ Commutateur (vitesse normale)
- ❸ Commutateur turbo (vitesse rapide)
- ❹ Bloc moteur
- ❺ Mixeur plongeant

Figure B (hachoir) :

- ❻ Couvercle du bol
- ❼ Lame
- ❽ Bol (avec couvercle/pied combiné ❸a)

Figure C (fouet) :

- ❾ Porte-fouet
- ❿ Fouet

Figure D (accessoires) :

- ⓫ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné ❸a)

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 – 60 Hz	
Puissance nominale	600 W	
Classe de protection	II /  (double isolation)	
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.	

Verre mesureur ❶		
Contenance	930 ml	
Échelle pour le dosage	700 ml	
Quantité max. pour la préparation	300 ml	

Bol ❸		
Contenance	1 000 ml	
Quantité max. pour la préparation	Aliments jusqu'au repère 500 ml	 
	Liquides jusqu'au repère 300 ml	

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le mixeur plongeant **5** pendant 2 minutes environ.

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le hachoir pendant 2 minutes environ.

Après 3 minutes d'opération, laisser refroidir le fouet **10** pendant 10 minutes environ.

Risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement !

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec 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.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé 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 atelier spécialisé pour le réparer.
- ▶ Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
 - ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
 - ▶ Il est interdit d'ouvrir le carter du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
-  Le bloc moteur du mixeur plongeant 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 remplacer les accessoires ou les pièces de rechange qui sont déplacés en cours d'opération, l'appareil doit être mis hors service et coupé du réseau électrique.
- ▶ 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 !
- ▶ Coupez toujours l'appareil du réseau électrique ...
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - lorsque vous procédez au montage 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.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante! Manipulez-la toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ Procédez toujours avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur! Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

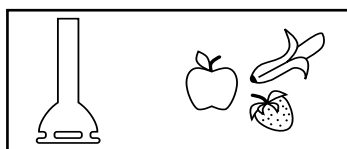
ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Utilisation

REMARQUE

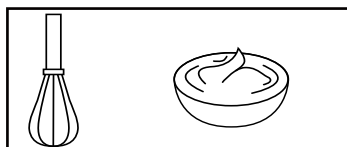
- Le verre mesureur **11** vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur **11**.
- Si vous voulez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur **11**, vous pouvez retirer la base **11a** du verre mesureur **11** et l'utiliser comme couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur **11** soit également fermé.



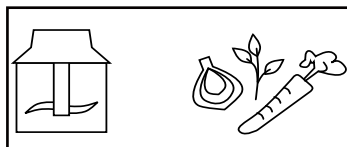
Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes ou aliments pour bébé, ou de réduire des fruits en purée. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant **5** au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !



Le fouet **10** vous permet de confectionner de la mayonnaise, de battre de la crème en chantilly ou des œufs en neige et de préparer des desserts. Nous recommandons d'opérer le fouet **10** au max. 3 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.



Le hachoir composé de la lame **7**, du bol **8** et du couvercle du bol **6** vous permet de hacher des fines herbes ou des aliments plus durs. Nous recommandons d'opérer le hachoir au max. 1 minute d'affilée et de le laisser refroidir.

Assemblage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

REMARQUE

- Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».

Assembler le mixeur plongeant

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

- Insérez le mixeur plongeant **5** sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche ▼ indique le symbole . Tournez le mixeur plongeant **5**, jusqu'à ce que la flèche ▼ du bloc moteur **4** indique le symbole .

Assembler le fouet

- Enfoncez le fouet **10** dans le porte-fouet **9** jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
- Installez le fouet **10** monté sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche ▼ indique le symbole . Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche ▼ indique le symbole .

Assembler le hachoir

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Placez avec précaution la lame **7** sur le support dans le bol **8**. Ce faisant, tournez légèrement la lame **7** pour qu'elle glisse sur le support.

REMARQUE

- La lame **7** n'est pas bien enclenchée sur le support. C'est tout à fait normal. La lame **7** ne sera bien enclenchée que lorsque le couvercle du bol **6** est inséré.
- Remplissez les denrées alimentaires à hacher dans le bol **8**.

REMARQUE

- ▶ Remplissez le bol **8** uniquement jusqu'au repère MAX. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas de manière optimale.
- Insérez le couvercle du bol **6** sur le bol **8** et serrez-le bien fermement. A cet égard, les ergots du bord du bol **8** doivent être guidés dans le rail du couvercle du bol **6**. Assurez-vous que la lame **7** s'enclenche correctement dans le couvercle du bol **6**.
- Insérez le bloc moteur **4** sur le couvercle du bol **6**, afin que la flèche ▼ indique le symbole **6**. Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche ▼ indique le symbole **7**.

REMARQUE

- ▶ Si vous voulez conserver des aliments dans le bol **8**, vous pouvez détacher la base **3a** du bol **8** et l'utiliser comme couvercle. Pour ce faire, détachez le couvercle du bol **6** et le bloc moteur **4** et retirez si nécessaire la lame **7** avec précaution. Détachez la base **3a** du bol **8** et posez-la sur le bol **8**.

Opération

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Toutes éclaboussures risquent de provoquer des brûlures.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez battre de la crème en chantilly avec le fouet **10** maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi ferme plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez. Pour battre la chantilly, mettez le régulateur de vitesse **1** sur « Max ».

Si vous avez assemblé le set de mixeur plongeant conformément aux consignes :

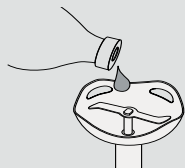
- 1) Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tenez le commutateur **2** enfoncé pour transformer les aliments à vitesse normale. Faites glisser le régulateur de vitesse **1** en direction « Max », pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse **1** en direction « Min », pour réduire la vitesse.

REMARQUE

- ▶ Remplissez le bol **8** uniquement jusqu'au repère MAX. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas de manière optimale.

- 3) Maintenez le commutateur turbo ❸ enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée. En appuyant sur le commutateur turbo ❸, vous disposez immédiatement de la vitesse maximale.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement le commutateur ❷/❸ appuyé.

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 ❺.

Exemples pour hacher et réduire différents aliments avec le hachoir :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de transformation	Vitesse
Oignons	200 g	env. 20 sec.	Min – ...
Persil	30 g	env. 20 sec.	Turbo
Ail	20 gousses	env. 20 sec.	Min – Max
Carottes	200 g	env. 15 sec.	Min – Max
Noisettes/ amandes	200 g	env. 30 sec.	Turbo
Noix	200 g	env. 25 sec.	... –
Parmesan	250 g	env. 30 sec.	Turbo

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
- ⚠ Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur ❹ dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Risque de blessures pendant le maniement de la lame ❶ extrêmement tranchante. Après avoir utilisé et nettoyé le hachoir, remontez-le afin de ne pas vous blesser au contact de la lame ❶ à nu. Rangez la lame ❶ hors de portée des enfants.

REMARQUE



Le verre mesureur ⑪ avec couvercle/base combinée ⑪a, le fouet ⑩, le bol ⑧ avec couvercle/base combinée ⑧a et la lame ⑦ vont au lave-vaisselle.

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet aggraver la surface de manière irréparable !

- 1) Débrancher le connecteur de la prise.
- 2) Nettoyez le bloc moteur ④ et le porte-fouet ⑨ avec un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur ④. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.
- 3) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant ⑤, le couvercle du bol ⑥, le bol ⑧ avec couvercle/base combinée ⑧a, le fouet ⑩, le verre mesureur ⑪ avec couvercle/base combinée ⑪a et la lame ⑦ dans l'eau de vaisselle et rincez ensuite les résidus de liquide vaisselle à l'eau claire.
- 4) Sécher toutes ces pièces avec un chiffon et vérifier que l'appareil est bien sec avant de le réutiliser.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 374147_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 374147_2104.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 374147_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 374147_2104.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 374147_2104

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.kompernass.com

Recettes

Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingrédients

- 2 - 3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre (les variétés à chair farineuse sont particulièrement adaptées)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les hacher au hachoir. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.
- 2) Chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre, également les faire revenir. Rajouter du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rajouter du bouillon en cas de besoin si les légumes ne sont plus recouverts.
- 3) Laver le persil, le secouer pour enlever l'excès d'humidité et retirer les tiges. Déchirer le persil en gros morceaux et le rajouter à la soupe. Réduire le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur plongeant . Assaisonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

Soupe au potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 – 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (le potiron doux d'Hokkaido est le plus adapté, car sa peau s'amollit à la cuisson, il n'y a donc pas besoin de le peler)
- 250 – 300 ml de lait de noix de coco
- 250 – 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Éplucher l'oignon et le hacher au hachoir, faire de même avec l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.
- 2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2 – 3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaido, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant . Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.
- 3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

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 soit 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.

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de crème chantilly
- 200 g de chocolat amer (> 60 % de cacao)
- ½ de gousse de vanille (marc)

Préparation

- 1) Faire cuire la chantilly, casser le chocolat en morceaux et le faire fondre lentement à feu doux. Racler le marc d'une demi-gousse de vanille et l'ajouter à la masse.
- 2) Laisser réfrigérer au réfrigérateur jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
- 3) Avant de servir, bien mélanger au fouet **10** pour obtenir une consistance crémeuse.

Conseil : il est recommandé de servir les crèmes accompagnées de fruits frais.

Mayonnaise

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Mettre l'œuf jaune et le jus de citron dans le bol mélangeur, tenir le fouet **10** à la verticale dans le bol mélangeur et appuyer sur le commutateur turbo **3**.
- 2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'env. 1 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.

Inhoud

Inleiding	60
Gebruik in overeenstemming met bestemming	60
Inhoud van het pakket	61
De verpakking afvoeren.	61
Beschrijving van het apparaat/accessoires	62
Technische gegevens	62
Veiligheidsvoorschriften	63
Gebruik	66
In elkaar zetten	67
De staafmixer in elkaar zetten	67
De garde in elkaar zetten	67
De fijnsnijder in elkaar zetten.	67
Bediening	68
Reinigen	69
Apparaat afdanken	70
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	71
Service	72
Importeur	72
Recepten	73
Gebonden groentesoep	73
Pompensoep	74
Zoet vruchtenbeleg	75
Choco-crème	76
Mayonaise	76

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De staafmixerset dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. De staafmixerset is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ▶ Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ▶ De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

OPMERKING

- ▶ Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
- Maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet
- Garde
- Fijnsnijder (mes en kom met gecombineerde deksel/standvoet)
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle delen van het apparaat en deze gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

OPMERKING

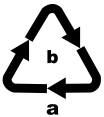
- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt 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.

OPMERKING

- ▶ Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Beschrijving van het apparaat/accessoires

Afbeelding A (staafmixer):

- ❶ Snelheidsregelaar
- ❷ Schakelaar (normale snelheid)
- ❸ Turboschakelaar (hoge snelheid)
- ❹ Motorblok
- ❺ Staafmixer

Afbeelding B (fijnsnijder):

- ❻ Kom-deksel
- ❼ Mes
- ❽ Kom (met gecombineerde deksel/standvoet ❾a)

Afbeelding C (garde):

- ❾ Houder van garde
- ❿ Garde

Afbeelding D (accessoires):

- ⓫ Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet ❾a)

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddel veilig.

Maatbeker ❾

Capaciteit	930 ml
Schaalverdeling voor afmeten	700 ml
Max. verwerkbare vulhoeveelheid	300 ml

Kom ❽

Capaciteit	1000 ml
------------	---------

Kom 8

Max. verwerkbare vulhoeveelheid

Levensmiddelen tot

aan de 500 ml-markering



Vloeistoffen tot

aan de 300 ml-markering



Wij adviseren volgende bedrijfstijden:

De staafmixer 5 na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten laten afkoelen.

De fijnsnijder na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten laten afkoelen.

De garde 10 na 3 minuut gebruik ongeveer 10 minuten laten afkoelen.

Wanneer deze bedrijfstijden worden overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

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 an.
- ▶ 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 een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Laat beschadigde stekkers of snoeren onmiddellijk vervangen door geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon, om risico's te vermijden.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ 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 de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.



Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken 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 volledig los van het lichtnet, ...
 - ... als u het apparaat onbeheerd laat,
 - ... als u het apparaat schoonmaakt,
 - ... als 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.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Wees altijd voorzichtig bij het legen van de kom. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.

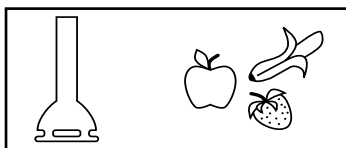
LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Gebruik

OPMERKING

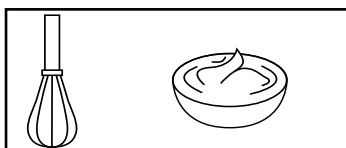
- Met de maatbeker **11** kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml om te bewerken, anders kan er vloeistof uit de maatbeker **11** stromen.
- Als u vloeistoffen/levensmiddelen wilt bewaren in de maatbeker **11**, kunt u de standvoet **11a** van de maatbeker **11** nemen en als deksel gebruiken. Let erop, dat ook de schenktoet op de maatbeker **11** is gesloten.



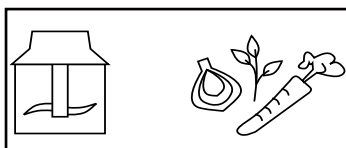
Met de staafmixer **5** kunt u dips, sauzen, soepen en babyvoeding bereiden of fruit pureren. Wij adviseren de staafmixer **5** max. 1 minuut aan te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de staafmixer **5** niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!



Met de garde **10** kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of dessert toebereiden. Wij adviseren de garde **10** max. 3 minuten aan te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.



Met de fijnsnijder, bestaande uit mes **7**, kom **8** en komdeksel **6**, kunt u kruiden fijnhakken of hardere levensmiddelen fijnsnijden. Wij adviseren de fijnsnijder max. 1 minuut aan te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

In elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.

OPMERKING

- Voor de eerste ingebruikname alle delen van het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

De staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- Zet de staafmixer **5** op het motorblok **4**, zodat de pijl ▼ naar het symbool  wijst. Draai de staafmixer **5**, totdat de pijl ▼ op het motorblok **4** naar het symbool  wijst.

De garde in elkaar zetten

- Druk de garde **10** in de houder van garde **9** tot hij vastklikt.
- Plaats de zo in elkaar gezette garde **10** op het motorblok **4**, zodanig dat de pijl ▼ naar het symbool  wijst. Draai het motorblok **4** tot de pijl ▼ naar het symbool  wijst.

De fijnsnijder in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- Plaats het mes **7** voorzichtig op de houder in de kom **8**. Draai het mes **7** daarbij een beetje, zodat het op de houder glijdt.

OPMERKING

- Het mes **7** zit daarbij niet helemaal vast op de houder. Dat is normaal. Het mes **7** zit pas helemaal vast wanneer de kom-deksel **6** wordt geplaatst.

- Vul de kom **8** met de fijn te snijden levensmiddelen.

OPMERKING

- Vul de kom **8** altijd maar tot aan de MAX-markering. Anders functioneert het apparaat niet optimaal.

- Zet het kom-deksel **6** op de kom **8** en draai het vast. Daarbij moeten de nokken aan de rand van de kom **8** in de rail op het kom-deksel **6** geleid worden. Controleer of het mes **7** goed in de kom-deksel **6** zit.
- Zet het motorblok **4** op het kom-deksel **6**, zodat de pijl ▼ op het symbool **6** wijst. Draai het motorblok **4**, totdat de pijl ▼ naar het symbool **7** wijst.

OPMERKING

- Als u vloeistoffen/levensmiddelen wilt bewaren in de kom **8**, kunt u de standvoet **8a** van de kom **8** nemen en als deksel gebruiken. Neem daartoe het komdeksel **6** en het motorblok **4** van het apparaat, en zo nodig voorzichtig het mes **7** uit het apparaat. Maak de standvoet **8a** van de kom **8** los en plaats die op de kom **8**.

Bediening

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spuit kan brandwonden tot gevolg hebben.

OPMERKING

- Als u slagroom wilt kloppen met de garde **10** houdt het apparaat dan tijdens het kloppen schuin. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Let erop, dat geen slagroom eruit spat tijdens het kloppen. Om slagroom te kloppen de snelheidsregelaar **1** op „Max” schuiven.

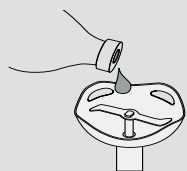
Als u de staafmixerset als gewenst gemonteerd heeft:

- 1) Steek de netstekker in het stopcontact.
- 2) Houd de schakelaar **2** ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken. Schuif de snelheidsregelaar **1** richting „Max”, om de snelheid te verhogen. Schuif de snelheidsregelaar **1** richting „Min”, om de snelheid te verlagen.

OPMERKING

- Vul de kom **8** altijd maar tot aan de MAX-markering. Anders functioneert het apparaat niet optimaal.
- 3) Houd de turboschakelaar **3** ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken. Door op de turboschakelaar **3** te drukken staat u meteen de maximale bewerkingssnelheid ter beschikking.
 - 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar **2/3** los.

OPMERKING



Hoort u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, smeet de aandrijf-as van de staafmixer ⑤ dan met enkele druppels neutrale bakolie.

Voorbeelden voor het hakken en fijnmaken van verschillende levensmiddelen met de fijsnijder:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Snelheid
Uien	200 g	ca. 20 sec.	Min – ...
Peterselie	30 g	ca. 20 sec.	Turbo
Knoflook	20 tenen	ca. 20 sec.	Min – Max
Peen	200 g	ca. 15 sec.	Min – Max
Hazelnoten/ amandelen	200 g	ca. 30 sec.	Turbo
Walnoten	200 g	ca. 25 sec.	... –
Parmezaanse kaas	250 g	ca. 30 sec.	Turbo

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixerset schoonmaakt.



Het motorblok ④ mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het uiterst scherpe mes ⑦. Zet de fijsnijder na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes ⑦ kunt verwonden.
Zorg dat kinderen niet bij het mes ⑦ kunnen komen.

OPMERKING



Maatbeker ⑪ met gecombineerd deksel/standvoet ⑪a, garde ⑩, kom ⑧ met gecombineerd deksel/standvoet ⑧a en mes ⑦ zijn vaatwasserbestendig.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

- 1) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 2) Maak het motorblok ④ en de gardehouder ⑨ schoon met een vochtige doek.
Let erop, dat er geen water in de openingen van het motorblok ④ komt. Bij hardnekkige vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg de resten van het afwasmiddel met een vochtige doek af.
- 3) Reinig de staafmixer ⑤, het komdeksel ⑥, de kom ⑧ met gecombineerd deksel/standvoet ⑧a, de garde ⑩, de maatbeker ⑪ met gecombineerd deksel/standvoet ⑪a en het mes ⑦ grondig in een sopje en verwijder daarna afwasmiddelresten met schoon water.
- 4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het weer te gebruiken.

Apparaat afdanken



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeenteraai. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recyclebaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 374147_2104 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 374147_2104 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 374147_2104

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

Gebonden groentesoep

2 – 4 personen

Ingrediënten

- 2 – 3 EL olie
- 200 g uien
- 200 g aardappels (vooral geschikt zijn melig kokende soorten)
- 200 g wortelen
- 350 – 400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie

Bereiding

- 1) Uien pellen en met de fijnsnijder fijnhakken. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
- 2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10 – 15 minuten zacht laten koken. Naar behoefte tussendoor bouillon toevoegen, als de groente niet meer bedekt is.
- 3) Peterselie wassen, droog schudden en stelen verwijderen. Peterselie in grove stukken scheuren en in de soep doen. Alles met de staafmixer  ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.

Pompensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 knoflooktenen
- 10 – 20 g verse gember
- 3 EL koolzaadolie
- 400 g vruchtvlees van de pompoen (het beste geschikt is de Hokkaido pompoen, omdat de schil zacht wordt tijdens het koken en hij niet geschild moet worden)
- 250 – 300 ml kokosmelk
- 250 – 500 ml groentebouillon
- sap van een ½ sinaasappel
- een scheutje droge witte wijn
- 1 TL suiker
- zout, peper

Bereiding

- 1) Ui pellen en met de fijnsnijder fijnhakken, evenals de knoflook. Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruitsen. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruitsen.
- 2) Pompoen met een groenteborstel onder warm water grondig schoonmaken, dan in blokjes van 2 – 3 cm snijden. (Als er andere pompoen wordt gebruikt dan Hokkaido pompoen, moet deze bovendien geschild worden). Blokjes pompoen bij uien en gember doen en mee aanfruitsen. De halve hoeveelheid kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20 – 25 minuten zacht koken. Alles met de staafmixer  glad mengen. Daarbij zoveel kokosmelk toevoegen, totdat de soep de juiste, zacht-romige consistentie heeft.
- 3) De soep op smaak brengen met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zurig-zoutige nuance 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 desgewenst de zaden van een 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.

Choco-crème

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 350 g slagroom
- 200 g bittere chocolade (> 60% cacao-aandeel)
- ½ vanillestokje (merg)

Bereiding

- 1) De slagroom aan de kook brengen, chocolade in brokjes breken in daarin langzaam laten smelten op lage temperatuur. Het merg van een half vanillestokje uitschrappen en in de massa roeren.
- 2) In de koelkast helemaal afkoelen en stevig laten worden.
- 3) Vóór het serveren met de garde ⑩ romig opkloppen.

Tip: daarbij smaken verse vruchten.

Mayonaise

Ingrediënten

- 200 ml neutrale plantaardige olie bijv. koolzaadolie
- 1 eigeel
- 10 g milde azijn of citroensap
- zout en peper naar smaak

Bereiding

- 1) Eigeel en citroensap in de mengbeker doen, de garde ⑩ loodrecht in de beker houden en op de turbo-knop ③ drukken.
- 2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1 minuut) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.

Obsah

Úvod	78
Použití dle předpisů	78
Rozsah dodávky	79
Likvidace obalu	79
Popis přístroje/příslušenství	80
Technická data	80
Bezpečnostní pokyny	81
Použití	84
Sestavení přístroje	85
Sestavení tyčového mixéru	85
Sestavení metly	85
Sestavení rozmělnovače	85
Obsluha	86
Čištění	87
Likvidace přístroje	88
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	89
Servis	90
Dovozce	90
Recepty	91
Zeleninová krémová polévka	91
Dýňová polévka	92
Sladká ovocná pomazánka	93
Čokoládový krém	93
Majonéza	94

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vášim nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Použití dle předpisů

Tyčový mixér s příslušenstvím slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Tyčový mixér s příslušenstvím není určen pro použití v průmyslových provozech.

VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- ▶ Dodržujte postup, popsáný v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Jakékoliv nároky na náhradu škody, vzniklé z důvodu nesprávného použití, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn na přístroji nebo z důvodu použití nedovolených a ne originálních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Rozmělnovač (nůž a miska s kombinovaným víkem/stojanem)
- Návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a tento návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

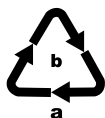
- Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravy, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

- ❶ regulátor rychlosti
- ❷ spínač (běžná rychlost)
- ❸ turbospínač (vysoká rychlost)
- ❹ těleso motoru
- ❺ tyčový mixér

Obrázek B (rozmělnovač):

- ❻ víko mísy
- ❼ nůž
- ❽ miska (s kombinovaným víkem/stojanem ❸a)

Obrázek C (šlehač sněhu):

- ❾ držák metly
- ❿ metla

Obrázek D (příslušenství):

- ⓫ měrná nádoba (s kombinovaným víkem/stojanem ❸a)

Technická data

Napětí sítě	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 – 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.
Měrná nádobka ⑪	
Kapacita nádoby	930 ml
Stupnice k odměření	700 ml
Max. množství naplnění ke zpracování	300 ml
Miska ⑧	
Kapacita nádoby	1000 ml

Miska 8

Max. množství naplnění ke zpracování

potraviny až po značku 500 ml



tekutiny až po značku 300 ml



Doporučujeme následující provozní doby:

Nechte tyčový mixér 5 po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte rozmělnovač po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte šlehač metla 10 po 3 minutách provozu vychladnout asi 10 minuty.

Pokud tyto provozní doby překročíte, může přehřátí způsobit poškození přístroje!

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- ▶ Pokud přesto do pouzdra přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze 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.
- ▶ Poškozenou síťovou zástrčku nebo síťový kabel nechte okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo nebezpečí.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ 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 pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
 - ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
 - ▶ Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a záruka zaniká.
-  Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně bloku motoru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, 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 nebezpečím zranění!
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě ...
 - ... při jeho ponechání bez dozoru;
 - ... při jeho čištění;
 - ... při jeho montáži nebo demontáži.
- ▶ Používáte-li přístroj pro mixování horkých potravin v hrnci, odstavte tento z varné desky a ujistěte se, zda tekutina nevře. Nechte horké potraviny mírně vychladnout, aby se zabránilo opaření.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Buďte vždy opatrní při vyprazdňování mísy! Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demonstází nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.

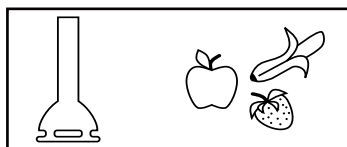
POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

Použití

UPOZORNĚNÍ

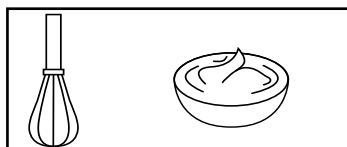
- Pomocí odměrné nádoby **11** můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádoby **11** vystříknout.
- Chcete-li v měrné nádobce **11** uchovávat tekutiny/potraviny, můžete sejmutoj stojan **11a** měrné nádoby **11** a použít ho jako víko. Dbejte při tom na to, aby zůstal uzavřený také výtokový otvor na měrné nádobce **11**.



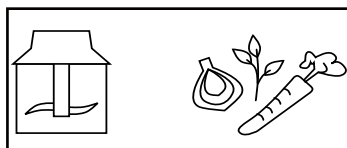
Tyčovým mixérem **5** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky a kojenec-kou výživu nebo mixovat ovoce. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér **5** max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte tyčový mixér **5** ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!



Šlehačem sněhu **10** můžete ušlehat šlehačku nebo sníh z bílků a zadělat těsto, zamíchat dezert nebo majonézu. Doporučujeme, provozovat šlehač sněhu **10** max. 3 minuty v kuse a poté jej nechat vychladnout.



Rozmělňovačem, sestávajícím z nože **7**, mísy **8** a víka na mísu **6**, lze nasekat bylinky nebo také rozdrtit tvrdší potraviny. Doporučujeme, provozovat rozmělnovač max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

Sestavení přístroje

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Zástrčku zasuněte do zásuvky až po sestavení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Sestavení tyčového mixéru

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Nůž je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

- Nasadíte tyčový mixér **5** na blok motoru **4** tak, aby šipka ▼ ukazovala na symbol . Otáčejte tyčovým mixérem **5**, dokud neukazuje šipka ▼ na bloku motoru **4** na symbol .

Sestavení metly

- Zatlačte šlehací metlu **10** do držáku šlehací metly **9**, aby pevně zaskočila.
- Takto složený šlehač **10** nasadíte na těleso motoru **4** tak, aby šipka ▼ ukazovala na symbol . Tělesem motoru **4** otáčejte tak dlouho, dokud šipka ▼ neukazuje na symbol .

Sestavení rozmělnovače

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Nůž je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.

- Opatrně nasadíte nůž **7** na úchyt v míse **8**. Přitom nůž **7** trochu pootočte tak, aby sklouzl na přidržení.

UPOZORNĚNÍ

- Přitom nůž **7** nedosedá pevně na přidržení. To je normální. Nůž **7** doseďá pevně až tehdy, až když je nasazené víko mísy **6**.

- Dejte do mísy **8** potraviny, které chcete rozmělnovat.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Misku **8** naplňte vždy pouze po označení MAX. Jinak přístroj nefunguje optimálně.
- Nasadíte víko **6** na mísu **8** a pevně je zašroubujte. Přitom výčnělky na okraji mísy **8** musí zapadat do rýhy na víku mísy **6**. Dbejte na to, aby nůž **7** správně zapadl do víka mísy **6**.
- Nasadíte blok motoru **4** na víko mísy **6** tak, aby šipka ▼ ukazovala na symbol . Otáčejte blokem motoru **4**, dokud neukazuje šipka ▼ na symbol .

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li v misce **8** uchovávat potraviny, můžete stojan **8a** misky **8** sejmut a použít jako víko. K tomu účelu opatrně sejměte víko mísy **6** a těleso motoru **4** a případně nůž **7**. Povolte stojan **8a** misky **8** a usadte ho na misku **8**.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud chcete ušlehat šlehačku šlehačem **10**, držte během šlehání nádobu nakloněnou. Tak šlehačka rychle ztuhne. Dbejte na to, aby během šlehání šlehačka nevystříkovala. K vyšlehání šlehačky nastavte regulátor rychlosti **1** na „Max“.

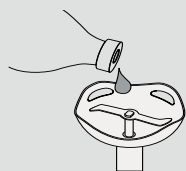
Pokud jste tyčový mixér s příslušenstvím smontovali tak, jak bylo požadováno:

- 1) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač **2**. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „Min“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Misku **8** naplňte vždy pouze po označení MAX. Jinak přístroj nefunguje optimálně.
- 3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač **3**. Po stisknutí tlačítka turbo **3** je Vám ihned k dispozici maximální rychlost zpracování.
 - 4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač **2/3**.

UPOZORNĚNÍ



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

Příklady rozsekání a rozeznění různých potravin rozmělnovačem:

Suroviny	Max. množství	Doba zpracování	Rychlost
cibule	200 g	cca. 20 s	Min – ●●
petržel	30 g	cca. 20 s	Turbo
česnek	20 stroužků	cca. 20 s	Min – Max
mrkev	200 g	cca. 15 s	Min – Max
lískové oříšky/ mandle	200 g	cca. 30 s	Turbo
vlašské ořechy	200 g	cca. 25 s	●● – ●●●
parmezán	250 g	cca. 30 s	Turbo

Čištění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru s příslušenstvím.



Během čištění nesmíte blok motoru **4** v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem **7** hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění rozmělnovač opět sestavte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nůž **7**.
Nůž **7** ukládejte mimo dosah dětí.

UPOZORNĚNÍ



Měrná nádoba **11** s kombinovaným víkem/stojanem **11a**, šlehací metlou **10**, miskou **8** s kombinovaným víkem/stojanem **8a** a nůž **7** jsou vhodné k mytí v myčce na nádobí.

POZOR ! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!

- 1) Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 2) Očistěte blok motoru ④ a držák metliček na šlehání ⑨ vlhkou utěrkou.
Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru ④ nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
- 3) Tyčový mixér ⑤, víko mísy ⑥, misku ⑧ s kombinovaným víkem/stojanem ⑧a, šlehací metlu ⑩, měrnou nádobku ⑪ s kombinovaným víkem/stojanem ⑪a a nůž ⑦ důkladně vyčistěte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 4) Utěrkou vše dobře vytřete do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

Likvidace přístroje



Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 374147_2104 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 374147_2104 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 374147_2104

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

Zeleninová krémová polévka

2 – 4 osoby

Suroviny

- 2 – 3 PL oleje
- 200 g cibule
- 200 g brambor (zvláště vhodné jsou moučné odrůdy)
- 200 g mrkve
- 350 – 400 ml zeleninového vývaru (čerstvého nebo instantního)
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 5 g petržele

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nasekejte ji rozmělnovačem. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Oloupejte brambory, opláchněte a nakrájejte je na cca. 2 cm velké kostky.
- 2) V hrnci ohřejte olej, a opražte cibuli. Přidejte mrkev a brambory a nechte je dusit spolu s cibulí. Přidejte toliko vývaru, dokud není vše zalito vývarem a vše nechte vařit 10 – 15 minut do měkka. Dle potřeby vývar dolévejte, aby zelenina byla vždy ve vývaru.
- 3) Omyjte petrželku, důkladně osušte a odstraňte stopky. Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem  po dobu cca. 1 minuty. Dochutěte solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.

Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL řepkového oleje
- 400 g dužiny dýně (nejlepší je dýně Hokkaido, protože slupka při vaření změkne a nemusí se oloupat)
- 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 nasekejte ji rozmělnovačem, u česneku postupujte stejně. Zázvor oloupejte a jemně jej nakrájejte na kostky. Cibuli a zázvor nejdříve podušte na horkém oleji.
Po 2 minutách přidejte česnek a nechte jej dusit spolu s ostatními přísadami.
- 2) Dýni důkladně očistěte pod teplou vodou kartáčkem na zeleninu, poté ji nakrájejte na 2 – 3 cm velké kostky. (Jestliže se použije jiná dýně, než dýně Hokkaido, musí se tato předem oloupat). K udušené cibuli a udušenému zázvoru přidejte kostky dýně a nechte vše spolu dusit. Nalijte k tomu poloviční množství kokosového mléka a tolik zeleninového vývaru, aby byla dýně ve vývaru. Vařte do měkka cca. 20 – 25 minut zakryté. Poté vše rozmixujte tyčovým mixérem **5**. Přitom přilévejte do polévky vždy takové množství kokosového mléka, dokud se nedosáhne její správná krémová konzistence.
- 3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, aby polévka měla vedle ostré chuti také sladko-kyselou příchuť.

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 dřevěnou špičku nože.
- 5) Přidejte želírovací cukr a důkladně mixujte tyčovým mixérem ❶ 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 ji naplňte sklenici se šroubovacím víčkem a uzavřete.

Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Suroviny

- 350 g šlehačky
- 200 g hořké čokolády (> 60% podíl kaka)
- ½ vanilky (dužina)

Příprava

- 1) Šlehačku uveďte do varu, čokoládu rozdrobte a při nízké teplotě ji ve šlehačce nechte pomalu rozpustit. Vyškrabte dužinu z půlky vanilky a zamíchejte do směsi.
 - 2) Vše nechte v lednici úplně vychladnout a ztuhnout.
 - 3) Před podáváním prošlehejte šlehačem na sníh ❷.
- Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

Suroviny

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, například řepkový olej
- 1 vejce žloutek
- 10 g mírného octu nebo citrónové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Dejte vejce žloutek a citrónovou šťávu do nádoby mixéru, šlehač ⑩ držte svisle v nádobě a stiskněte turbo tlačítko ③.
- 2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
- 3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

Spis treści

Wprowadzenie	96
Użycie zgodne z przeznaczeniem	96
Zakres dostawy	97
Utylizacja opakowania	97
Opis urządzenia/Oprządkowanie	98
Dane techniczne	98
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	99
Przeznaczenie	102
Składanie urządzenia	103
Zamocowanie blendera	103
Zamocowanie trzepaczki	103
Zamocowanie rozdrabniacza	103
Obsługa	104
Czyszczenie	105
Utylizacja urządzenia	106
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	107
Serwis	108
Importer	108
Przepisy	109
Zupa krem z warzyw	109
Zupa dyniowa	110
Słodki dżem owocowy	111
Krem czekoladowy	112
Majonez	112

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Zestaw z blenderem służy wyłącznie do rozdrabniania środków spożywczych w niewielkich ilościach. Można go używać wyłącznie do celów domowych. Zestaw z blenderem nie jest przewidziany do zastosowań przemysłowych.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wyklucza się możliwość wnoszenia jakichkolwiek roszczeń z tytułu uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezgodnie z przeznaczeniem, nieprawidłowymi naprawami, niedozwolonymi zmianami lub użyciem niedopuszczalnych części zamiennych. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- Blender ręczny – zestaw
- miarka z pokrywką/podstawką
- trzepaczka do piany
- rozdrabniacz (nóż i naczynie z pokrywką/podstawką)
- instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

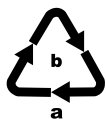
- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj 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.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

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

Ilustracja B (rozdrabniacz):

- ❻ Pokrywa miski
- ❼ Nóż
- ❽ Miska (z pokrywą/podstawką ❽a)

Ilustracja C (trzepaczka):

- ❾ Uchwyt trzepaczki do piany
- ❿ Trzepaczka do piany

Ilustracja D (akcesoria):

- ⓫ Miarka (z pokrywą/podstawką ⓫a)

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz	
Moc znamionowa	600 W	
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)	
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.	
Miarka ①		
Pojemność	930 ml	
Skala do odmierzania	700 ml	
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	300 ml	
Miska ⑧		
Pojemność	1000 ml	
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	Produkty spożywcze do oznaczenia 500 ml 	
	Płyn do oznaczenia 300 ml 	

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

Po 1 minucie pracy należy pozostawić blender **5** na ok. 2 minuty w celu jego schłodzenia.

Po 1 minucie pracy należy pozostawić rozdrabniacz na ok. 2 minuty w celu jego schłodzenia.

Po 3 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany **10** na ok. 10 minut w celu jej schłodzenia.

W przypadku przekroczenia tych czasów pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania!

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączać 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 z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odcłacać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zginać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ By uniknąć zagrożeń, zlecaj wymianę uszkodzonych wtyków sieciowych lub kabli zasilających wyłącznie autoryzowanemu specjalście, serwisowi lub innej podobnie wykwalifikowanej osobie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub 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.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.



Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ 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 należy zawsze odłączać 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.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Podczas opróżniania misy należy zawsze zachowywać ostrożność! Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.

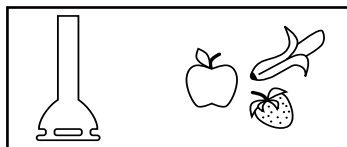
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarce **11** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **11**.
- ▶ Jeśli chcesz przechowywać płyny/żywność w miarce **11**, możesz zdjąć podstawę **13** miarki **11** i użyć jej jako pokrywki.. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **11** był również zamknięty.

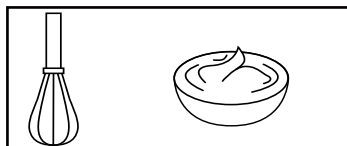


Za pomocą blendera **5** ręcznego można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy po upływie maks.

1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.

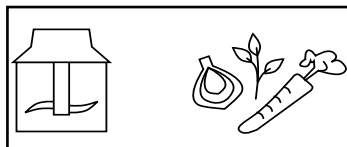
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do obróbki stałych produktów. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!



Za pomocą trzepaczki **10** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks.

3 minut pracy trzepaczki **10** wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.



Za pomocą rozdrabniacza, składającego się z noża **7**, misy **8** i pokrywki misy **6**, można siekać zioła lub rozdrabniać twardsze produkty spożywcze. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty

pracy rozdrabniacza wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.

Składanie urządzenia

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ wtyczkę należy włożyć do gniazdka sieciowego dopiero po złożeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Zamocowanie blendera

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

- Załóż blender  na blok silnika  tak, by strzałka  była skierowana na symbol . Obracaj blenderem  dotąd, aż strzałka  na bloku silnika  będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie trzepaczki

- Wcisnąć trzepaczkę do piany  w uchwyt  tak, aby mocno się zatrzasnęła.
- Tak zmontowaną trzepaczkę do ubijania piany  załóż na blok silnika , strzałką  skierowaną na symbol . Obróć blokiem silnika , aż strzałka  będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie rozdrabniacza

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

- Ostrożnie założyć nóż  na uchwyt na pojemniku do miksowania . Obrócić przy tym nieco nóż  tak, by ześlizgnął się na uchwyt.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nóż  nie jest przy tym sztywno osadzony w uchwycie. Jest to normalne. Nóż  jest sztywno osadzony dopiero po założeniu pokrywy miski .
- Napełnij pojemnik  artykułami spożywczymi przeznaczonymi do rozdrobnienia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Pojemnik **8** napełniaj zawsze tylko do zaznaczenia MAX. W przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działało optymalnie.
- Załóż pokrywę **6** na pojemnik **8** i dokręć. Noski w pojemniku **8** muszą przy tym wejść w szynę na pokrywce **6**. Upewnij się przy tym, że nóż **7** jest poprawnie osadzony w pokrywce **6**.
- Załóż blok silnika **4** na pokrywę **6** tak, by strzałka ▼ była skierowana na symbol **6**. Obracaj blokiem silnika **4** dotąd, aż strzałka ▼ będzie skierowana na symbol **7**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz przechowywać żywność w misce **8**, możesz zdjąć podstawę **8a** miski **8** i użyć jej jako pokrywki. W tym celu zdejmij pokrywę miski **6** i blok silnika **4**, a w razie potrzeby ostrożnie wyjmij nóż **7**. Zdejmij podstawę **8a** miski **8** i załóż ją na miskę **8**.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Ostrzeżenie: artykuły spożywcze nie mogą być zbyt gorące! Wychłapanie zawartości może prowadzić w takim przypadku do poparzeń.

WSKAZÓWKA

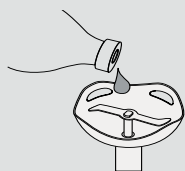
- ▶ Podczas ubijania śmietany za pomocą trzepaczki do piany **10**, trzymaj naczynie ukośnie. W ten sposób śmietana szybciej się ubija. Uważaj, by śmietana nie wylatywała z naczynia podczas ubijania. Do ubicia śmietany regulator prędkości **1** ustaw w położenie „Max”.

Po złożeniu zestawu z blenderem w określonej konfiguracji:

- 1) Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- 2) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik **2**, aby przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Regulator prędkości **1** przestaw w położenie „Max”, by zwiększyć prędkość. Regulator prędkości **1** przestaw w położenie „Min”, by zmniejszyć prędkość.

WSKAZÓWKA

- ▶ Pojemnik **8** napełniaj zawsze tylko do zaznaczenia MAX. W przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działało optymalnie.
- 3) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik Turbo **3**, by przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo **3** od razu jest dostępna maksymalna prędkość pracy.
 - 4) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przełącznik **2/3**.

WSKAZÓWKA


Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak pischczenie lub podobne, polej wałek napędowy blendera ❸ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

Przykłady siekania i rozdrabniania różnych produktów spożywczych rozdrabniaczem:

Surowce	Maks. ilość	Czas obróbki	Prędkość
Cebula	200 g	około 20 sek.	Min – ●●●
Pietruszka	30 g	około 20 sek.	Turbo
Czosnek	20 ząbków	około 20 sek.	Min – Max
Marchew	200 g	około 15 sek.	Min – Max
Orzechy laskowe/migdały	200 g	około 30 sek.	Turbo
Orzechy włoskie	200 g	około 25 sek.	●●● – ●●●●
Parmezan	250 g	około 30 sek.	Turbo

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.



Bloku silnika ❹ w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Podczas korzystania z niezwykle ostrego noża ❶ istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Po użyciu i umyciu rozdrabniacza należy go z powrotem złożyć, aby uniknąć skażenia się odkrytym nożem ❶. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem ❶.

WSKAZÓWKA


Miarka ❶ z połączoną pokrywką/podstawą ❷a, trzepaczka do piany ❸, miska ❹ z połączoną pokrywką/podstawą ❷a oraz nóż ❶ są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do czyszczenia nie stosuj żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale zniszczyć powierzchnię urządzenia!

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika 4 i uchwyt trzepaczki do piany 9 czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika 4 nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Umyj blender 5, pokrywę miski 6, miskę 8 z połączoną pokrywą/podstawą 8a, trzepaczkę do piany 10, miarkę 11 z połączoną pokrywą/podstawą 11a i nóż 7 dokładnie w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie spłucz pozostałości płynu do mycia naczyń czystą wodą.
- 4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia jako normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU.

Urządzenie należy poddać utylizacji w akredytowanym zakładzie utylizacji lub w komunalnym zakładzie utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producen

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wady tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 niemieckiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 374147_2104 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz utworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 374147_2104.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 374147_2104

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

Zupa krem z warzyw

2 – 4 osoby

Surowce

- 2 – 3 łyżki oleju
- 200 g cebuli
- 200 g ziemniaków (najlepsze będą gatunki mączyste)
- 200 g marchwi
- 350 – 400 ml bulionu warzywnego (świeżego lub w proszku)
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa
- 5 g pietruszki

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Marchew wymyć, obrać i pokroić na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 – 15 minut. W razie odstonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.
- 3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Całość miksować blenderem **5** przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muskatołową.

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 – 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 400 g miąższu dyni (najlepsza będzie dynia Hokkaido, gdyż w czasie gotowania skorupka dyni mięknie i nie trzeba jej obierać)
- 250 – 300 ml mleka kokosowego
- 250 – 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańcza
- Trochę wytrawnego białego wina
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Powtórzyć tę czynność z czosnkiem. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 – 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 – 25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem **5**. W trakcie miksowania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki 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 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.

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

- 350 g śmietany
- 200 g gorzkiej czekolady (> 60% kakao)
- ½ laseczki wanilii (mięsz)

Przygotowanie

- 1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połówkę laseczki wanilii.
- 2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i poczekać, aż masa stężeje.
- 3) Przed podaniem wymieszać trzepaczką 10 do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

- 200 ml czystego oleju roślinnego, np. rzepakowego
- 1 jajko żółtko
- 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Do naczynia wlać jajko żółtko i sok z cytryny, trzepaczkę 10 umieścić pionowo w naczyniu i nacisnąć przycisk Turbo 3.
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągu około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Obsah

Úvod	114
Používanie primerané účelu	114
Obsah dodávky	115
Likvidácia obalových materiálov	115
Opis prístroja/príslušenstvo	116
Technické údaje	116
Bezpečnostné pokyny	117
Používanie	120
Montáž	121
Montáž mixéra	121
Montáž metličky na sneh	121
Montáž drviča	121
Používanie	122
Čistenie	123
Likvidácia prístroja	124
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	125
Servis	126
Dovozca	126
Recepty	127
Krémová zeleninová polievka	127
Tekvicová polievka	128
Sladká ovocná nátierka	129
Čokoládový krém	130
Majonéza	130

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie primerané účelu

Tento ručný mixér slúži výlučne na spracovávanie potravín v malých množstvách. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Tento mixér nie je určený na podnikateľské účely.

VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- ▶ Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- ▶ Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

UPOZORNENIE

- ▶ Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené. Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom
- Metlička na sneh
- Drvič (nôž a miska s kombinovaným vrchnákom a podstavcom)
- Návod na používanie

- 1) Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na používanie.
- 2) Odstráňte všetok baliaci materiál.
- 3) Všetky diely prístroja vyčistite postupom opísaným v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: Plasty, 20 – 22: Papier a lepenka, 80 – 98: Kompozitné materiály.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Opis prístroja/príslušenstvo

Obrázok A (ručný tyčový mixér):

- ❶ Regulátor otáčok
- ❷ Vypínač (normálne otáčky)
- ❸ Spínač turbo (vysoké otáčky)
- ❹ Blok motora
- ❺ Tyčový (ručný) mixér

Obrázok B (drvič):

- ❻ Miska s vrchnákom
- ❼ Nôž
- ❽ Miska (s kombinovaným vrchnákom a podstavcom ❸a)

Obrázok C (metlička na šľahanie snehu):

- ❾ Držiak šľahacej metličky
- ❿ Šľahacia metlička

Obrázok D (príslušenstvo):

- ⓫ Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom a podstavcom ❿a)

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Trieda ochrany	II /  (dvojité izolácia)
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Odmerná nádoba ❿

Objem	930 ml
Stupnica na odmeranie	700 ml
Max. Plniace množstvo na spracovanie	300 ml

Miska ❸

Objem	1000 ml
-------	---------

Miska 8

Max. Plniace množstvo na spracovanie

Potraviny až po značku 500 ml



Tekutiny až po značku 300 ml



Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Tyčový mixér 5 po 1 minúte prevádzky nechajte ochladiť cca 2 minúty.

Nechajte drvič ochladiť cca 2 minúty po 1 minúte prevádzky.

Šľahaciu metličku 10 nechajte ochladiť po 3 minútach prevádzky cca 10 minúty.

V prípade prekročenia týchto prevádzkových dôb môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia!

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Spotrebič pripojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a dajte spotrebič opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
 - ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
 - ▶ Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka stráca platnosť.
-  Blok motora tyčového mixéra v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič 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!
- ▶ Elektrický spotrebič v zásade odpojte od distribučnej siete, ...
 - ... keď je elektrický spotrebič bez dozoru,
 - ... keď elektrický spotrebič čistíte,
 - ... keď ho skladáte, alebo rozoberáte.
- ▶ Ak použijete prístroj na rozmixovanie 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.
- ▶ Spotrebič nesmú používať deti.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Elektrický spotrebič čistite veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- ▶ Buďte vždy opatrní pri vyprázdňovaní misy!
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Pri chýbajúcom dozore a pred montážou, demontážou alebo čistením sa musí prístroj vždy odpojiť od siete.

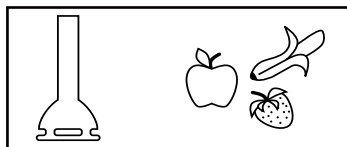
POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Používanie

UPOZORNENIE

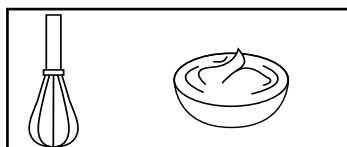
- Odmerkou **11** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pre spracovanie ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky **11** vytiecť.
- Keď chcete uložiť tekutiny/potraviny v odmernej nádobe **11**, môžete odobrať podstavec **11a** odmernej nádoby **11** a tento použiť ako vrchnák. Majte na pamäti, že aj výtok z odmerky **11** je zatvorený.



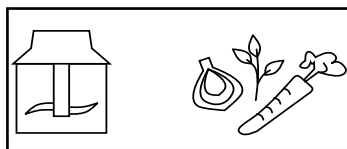
Pomocou tyčového mixéra **5** môžete pripravovať dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo mixovať ovocie. Odporúčame používať ručný mixér **5** max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte ručný tyčový mixér **5** na spracovávanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!



Metličkou na sneh **10** môžete vyrobiť majonézu, vymiešať dezert alebo vyšľahať smotanu alebo vaječné bielky. Odporúčame používať šľahač **10** max. 3 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.



Pomocou drviča, pozostávajúceho z noža **7**, misky **8** a veka misky **6** môžete sekať bylinky alebo drviť aj tvrdšie potraviny. Odporúčame používať drvič max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

Montáž

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

- Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite všetky diely postupom uvedeným v kapitole „Čistenie“.

Montáž mixéra

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

- Nasadíte ručný mixér **5** na blok motora **4** tak, aby šípka ▼ ukazovala na symbol . Otočte ručný mixér **5**, až bude šípka ▼ na bloku motora **4** ukazovať na symbol .

Montáž metličky na sneh

- Zatlačte šľahaciu metličku **10** do držiaka šľahacej metličky **9**, dokiaľ pevne nezacvakne.
- Nasadíte zložené metličky **10** na blok motora **4** tak, aby šípka ▼ smerovala na . Otočte blok motora **4**, až bude šípka ▼ ukazovať na symbol .

Montáž drviča

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Nôž je mimoriadne ostrý! Zaobchádzajte s ním vždy opatrne.

- Opatrne nasadíte nôž **7** na držiak v miske **8**. Pritom nôž **7** trochu pootočte tak, aby sklzol na držiak.

UPOZORNENIE

- Nôž **7** pritom nesedí pevne na držiaku. To je normálne. Nôž **7** sedí pevne až vtedy, až keď je nasadený vrchnák misy **6**.
- Do misky **8** dajte potraviny, ktoré sa majú drviť.

UPOZORNENIE

- ▶ Misku **8** naplňte vždy len po značku MAX. Inak prístroj nebude optimálne pracovať.
- Veko **6** nasadíte na miskú **8** a pevne ho dotiahnite. Pritom musia byť výstupky na okraji misky **8** vo vodiacej koľajničke veka **6**. Dbajte na to, aby nôž **7** správne zapadal do veka misky **6**.
- Blok motora **4** nasadíte na veko **6** tak, aby šípka ▼ ukazovala na symbol . Otočíte blok motora **4**, až bude šípka ▼ ukazovať na symbol .

UPOZORNENIE

- ▶ Keď chcete uložiť potraviny v miske **8**, môžete odobrať podstavec **8a** misky **8** a tento použiť ako vrchnák. Na tento účel odoberte miskú s vrchnákom **6** a blok motora **4**, ako aj prípadne opatrne vyberte nôž **7**. Uvoľnite podstavec **8a** misky **8** a osadíte ho na miskú **8**.

Používanie

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

UPOZORNENIE

- ▶ Keď chcete šľahať smotanu metličkou na sneh **10**, držte nádobu počas miešania šikmo. Tak smotana rýchlejšie stuhne. Dajte pozor na to, aby počas miešania žiadna smotana nevystrekla. Na šľahanie smotany posuňte regulátor otáčok **1** do polohy „Max“.

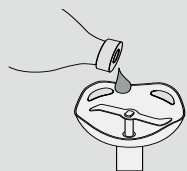
Keď ste ručný mixér zostavili podľa potreby:

- 1) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 2) Držte vypínač **2** stlačený, ak sa majú potraviny spracovať normálnymi otáčkami. Posuňte regulátor otáčok **1** smerom k „Max“, ak chcete otáčky zvýšiť. Posuňte regulátor otáčok **1** smerom k „Min“, ak chcete otáčky znížiť.

UPOZORNENIE

- ▶ Misku **8** naplňte vždy len po značku MAX. Inak prístroj nebude optimálne pracovať.
- 3) Podržte spínač turbo **3**, stlačený, ak sa majú potraviny spracovať vysokými otáčkami. Pri stlačení spínača turbo **3** máte okamžite k dispozícii maximálne otáčky.
 - 4) Po spracovaní potravín stlačený spínač **2/3** jednoducho pustiť.

UPOZORNENIE



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

Príklady na mletie a drvenie rôznych potravín drvičom:

Suroviny	Max. množstvo	Doba spracovania	Otáčky
Cibuľa	200 g	asi 20 s	Min – ...
Petržlen	30 g	asi 20 s	Turbo
Cesnak	20 strúčikov	asi 20 s	Min – Max
Mrkva	200 g	asi 15 s	Min – Max
Oriešky/mandle	200 g	asi 30 s	Turbo
Orechy	200 g	asi 25 s	... –
Parmezán	250 g	asi 30 s	Turbo

Čistenie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred čistením mixéra vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.



V žiadnom prípade nesmiete blok motora **4** pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom **7** hrozí nebezpečenstvo zranenia. Drvič po použití a očistení opäť poskladajte, aby ste sa neporanili na voľne ležiacom noži **7**.
Nedovoľte, aby sa k nožu **7** dostali deti.

UPOZORNENIE



Odmerná nádoba **11** s kombinovaným vrchnákom/podstavcom **11a**, šľahačiu metličku **10**, miska **8** s kombinovaným vrchnákom/podstavcom **8a** a nôž **7** sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne drhúce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by povrch prístroja neopraviteľne poškodiť!

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vlhkou handrou očistite blok motora ❹ a držiak metličky na sneh ❸.
Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora ❹.
V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
- 3) Dôkladne vyčistite tyčový mixér ❺, misku s vrchnákom ❻, misku ❽ s kombinovaným vrchnákom/podstavcom ❽a, šľahaciu metličku ❿, odmernú nádobu ❶ s kombinovaným vrchnákom/podstavcom ❶a a nôž ❷ vodou s prostriedkom na umývanie riadu a potom odstráňte zvyšky umývacieho prostriedku čistou vodou.
- 4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 374147_2104 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 374147_2104 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 374147_2104

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

Krémová zeleninová polievka

2 – 4 osoby

Suroviny

- 2 – 3 PL oleja
- 200 g cibule
- 200 g zemiakov (obzvlášť vhodné sú múčnaté druhy)
- 200 g mrkvy
- 350 – 400 ml zeleninového vývaru (čerstvý alebo instantný)
- soľ, korenie, muškátový orech
- 5 g petržlenovej vňate

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekaňte ju drvičom. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
- 2) V hrnci zohrejeme olej a cibuľu v ňom do sklovita udusíme. Pridáme mrkvu a zemiaky a spolu ďalej dusíme. Prilejeme toľko vývaru, aby bola zelenina celkom zakrytá a asi 10 – 15 minút varíme do zmäknutia. V prípade potreby dolievame vývar, aby bola zelenina stále zakrytá.
- 3) Petržlenovú vňať umyjeme, do sucha otrasieme a odstránime stonky. Petržlen natrháme na väčšie kúsky a dáme do polievky. Mixérom **5** všetko pomixujeme asi 1 minútu. Dochutíme soľou, korením a strúhaným muškátovým orechom.

Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

Suroviny

- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL rastlinného oleja
- 400 g tekvicovej dužiny (najlepšia je tekvica Hokkaido, pretože ju nemusíme šúpať, lebo jej šupka pri varení zmäkne)
- 250 – 300 ml kokosového mlieka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šľava z polovice pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekaajte ju drvičom. To isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
- 2) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 – 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 – 25 minút. Mixérom  všetko dohľadka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 3) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvého alebo hlboko zmrazeného)
- 125 g želirovacieho cukru 2:1
- 1 malý strek citrónovej šťavy
- 1 špička noža drene vanilkového struku

Príprava

- 1) Jahody umyte a vyčistite, pritom odstráňte zelené stopky. Nechajte dobre odkvapkať na sitku, aby mohla vytiecť 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 strek citrónovej šťavy.
- 4) V prípade potreby vyškrabte dreň z vanilkového struku a pridajte.
- 5) Dajte k tomu želirovací cukor a tyčovým mixérom **5** dôkladne mixujte 45 – 60 sekúnd. Ak by sa vyskytovali ešte väčšie kusy, nechajte všetko odpočívať 2 minúty a potom znova mixujte 60 sekúnd.
- 6) Povarte pri strednej teplote, potom nechajte dovariť 2 – 3 minúty a počas celého procesu dobre premiešavajte.
- 7) Ovocnú nátierku hneď skonzumujte alebo ju dajte do pohára so skrutkovacím vekom a uzatvorte ho.

Čokoládový krém

Pre 4 osoby

Suroviny

- 350 g šľahačky
- 200 g horkej čokolády (> 60 % obsah kakaa)
- ½ vanilkového struku (dreň)

Príprava

- 1) Smotanu necháme zovrieť, čokoládu rozlámeme na kúsky a necháme v nej pri nízkej teplote pomaly roztopiť. Vyškriabeme dreň z polovice struku vanilky a vmiešame.
- 2) V chladničke úplne vychladíme a necháme stuhnúť.
- 3) Pred servírovaním vyšľaháme metličkou 10 do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

Majonéza

Suroviny

- 200 ml neutrálneho rastlinného oleja (napr. repkový)
- 1 vajce žĺtok
- 10 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Vajce žĺtok a citrónovú šťavu dáme do nádoby na mixovanie, metličku 10 držíme v nádobe zvislo a stlačíme tlačidlo Turbo 3.
- 2) Pomaly pridávame olej rovnomerne tenkým prúdom (v priebehu asi 1 minúty), aby sa dobre spojil s ostatnými surovinami.
- 3) Nakoniec pridáme soľ a korenie podľa chuti.

Índice

Introducción.....	132
Uso previsto	132
Volumen de suministro.....	133
Desecho del embalaje.....	133
Descripción del aparato/accesorios	134
Características técnicas.....	134
Indicaciones de seguridad	135
Utilización	138
Montaje	139
Montaje de la batidora de mano	139
Montaje de las varillas de montar.....	139
Montaje de la picadora	139
Manejo.....	140
Limpieza	141
Desecho del aparato	142
Garantía de Kompernass Handels GmbH	143
Asistencia técnica	144
Importador.....	144
Recetas.....	145
Puré de verduras	145
Crema de calabaza	146
Mermelada dulce de fruta.....	147
Crema de chocolate	147
Mayonesa	148

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este set de batidora de mano está diseñado exclusivamente para el procesamiento de alimentos en pequeñas cantidades. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. Además, el set de batidora de mano no es apto para su uso comercial o industrial.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

Este aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto.
- Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

- Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de brazo con accesorios
- Vaso medidor con tapa/base combinada
- Varillas de montar
- Picadora (cuchilla y recipiente con tapa/base combinada)
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.
- 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

INDICACIÓN

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

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato/accesorios

Figura A (batidora de mano):

- ➊ Regulador de velocidad
- ➋ Botón (velocidad normal)
- ➌ Botón Turbo (velocidad rápida)
- ➍ Bloque motor
- ➎ Batidora de mano

Figura B (picadora):

- ➏ Tapa del recipiente
- ➐ Cuchilla
- ➑ Recipiente (con tapa/base combinada ➑a)

Figura C (varillas de montar):

- ➒ Soporte de las varillas de montar
- ➓ Varillas de montar

Figura D (accesorios):

- ➔ Vaso medidor (con tapa/base combinada ➔a)

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	600 W
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
Vaso medidor 11	
Capacidad	930 ml
Escala de medición	700 ml
Máx. cantidad de llenado para procesar	300 ml
Recipiente 8	
Capacidad	1 000 ml
Máx. cantidad de llenado para procesar	Alimentos sólidos:   hasta la marca de 500 ml
	Líquidos: hasta la marca de 300 ml 

Duración de funcionamiento recomendada:

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la batidora de mano **5** durante aprox. 2 minutos.

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la picadora durante aprox. 2 minutos.

Después de 3 minutos de funcionamiento, deje enfriar las varillas de montar **10** durante aprox. 10 minutos.

Si se supera el tiempo de funcionamiento especificado, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

Indicaciones de seguridad



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato.
- El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- Desconecte siempre el cable de red de la toma eléctrica tirando del enchufe y no del propio cable.
- No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- Encargue la sustitución inmediata del enchufe o del cable de red dañado al personal especializado autorizado, al servicio de asistencia técnica o a una persona con una cualificación similar para evitar riesgos.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
 - ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
 - ▶ No abra nunca la carcasa del bloque motor de la batidora de mano. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
-  No sumerja nunca el bloque motor de la batidora en líquidos y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ ¡Las cuchillas están muy afiladas! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Proceda siempre con cautela al vaciar el recipiente. ¡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.

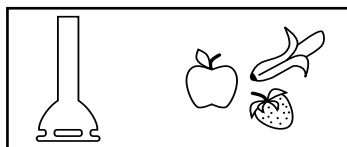
¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No deje la batidora de mano dentro de una olla caliente sobre la placa de cocción cuando no se esté utilizando.

Utilización

INDICACIÓN

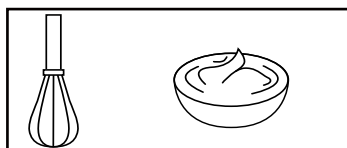
- Con el vaso medidor **11** puede medir hasta 700 ml de líquido. Llene una cantidad máxima de 300 ml para el procesamiento, ya que, de lo contrario, el líquido puede salirse del vaso medidor **11**.
- Si desea conservar líquidos/alimentos en el vaso medidor **11**, puede retirar la base **11a** del vaso medidor **11** y usarla como tapa. Asegúrese de que la boca del vaso medidor **11** quede cerrada.



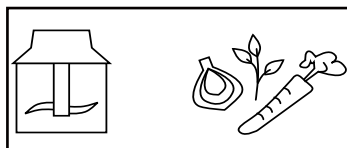
Con la batidora de mano **5** podrá preparar salsas, cremas, purés y papillas para bebés o triturar frutas blandas. Recomendamos utilizar la batidora de mano **5** durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice la batidora de mano **5** para procesar alimentos duros. ¡De lo contrario, podrían provocarse daños irreparables en el aparato!



Con las varillas de montar **10** puede preparar mayonesa, montar nata y claras de huevo a punto de nieve o remover postres. Recomendamos utilizar las varillas de montar **10** durante 3 minutos por vez como máximo y dejar que se enfríen.



Con la picadora, compuesta por la cuchilla **7**, el recipiente **8** y la tapa del recipiente **6**, podrá picar hierbas o triturar alimentos más duros. Recomendamos utilizar la picadora durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

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.
- Coloque la batidora de mano **5** sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha ▼ señale hacia el símbolo . Gire la batidora de mano **5** hasta que la flecha ▼ del bloque motor **4** señale hacia el símbolo .

Montaje de las varillas de montar

- Inserte las varillas de montar **10** en el soporte de las varillas de montar **9** hasta que encastran.
- Coloque las varillas de montar **10** ya montadas sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha ▼ señale hacia el símbolo . Gire el bloque motor **4** hasta que la flecha ▼ señale hacia el símbolo .

Montaje de la picadora

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque cuidadosamente la cuchilla **7** en el soporte del recipiente **8**. Para ello, gire ligeramente la cuchilla **7** para que se deslice en el soporte.

INDICACIÓN

- Tras esto, la cuchilla **7** no queda totalmente fijada en el soporte, lo que es normal. La cuchilla **7** solo queda totalmente fijada cuando se coloca la tapa del recipiente **6**.
- Introduzca los alimentos que desee procesar en el recipiente **8**.

INDICACIÓN

- Llene siempre el recipiente **8** solo hasta la marca MAX. De lo contrario, el aparato no funcionará de forma óptima.

- Coloque la tapa del recipiente ⑥ sobre el recipiente ⑧ y gírela para fijarla. Para ello, los salientes del borde del recipiente ⑧ deben introducirse en el carril de la tapa del recipiente ⑥. Asegúrese de que la cuchilla ⑦ esté correctamente fijada en la tapa del recipiente ⑥.
- Coloque el bloque motor ④ sobre la tapa del recipiente ⑥ de forma que la flecha ▼ señale hacia el símbolo ⑥. Gire el bloque motor ④ hasta que la flecha ▼ señale hacia el símbolo ⑦.

INDICACIÓN

- Si desea conservar alimentos en el recipiente ⑧, puede retirar la base ⑧a del recipiente ⑧ y usarla como tapa. Para ello, desmonte la tapa del recipiente ⑥ y el bloque motor ④, así como la cuchilla ⑦ con mucho cuidado. Retire la base ⑧a del recipiente ⑧ y colóquela sobre el recipiente ⑧.

Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

INDICACIÓN

- Si desea montar nata con las varillas de montar ⑩, mantenga el vaso en posición inclinada mientras bate. Así la nata se monta antes. Asegúrese de que la nata no salpique ni se salga mientras la bate. Para montar la nata, gire el regulador de velocidad ① hasta la marca "Max".

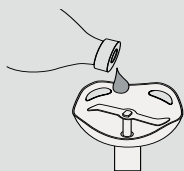
Cuando haya montado el set de batidora de mano de la manera deseada, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 2) Mantenga pulsado el botón ② para procesar los alimentos con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad ① hacia la marca "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad ① hacia la marca "Min" para reducir la velocidad.

INDICACIÓN

- Llene siempre el recipiente ⑧ solo hasta la marca MAX. De lo contrario, el aparato no funcionará de forma óptima.
- 3) Mantenga pulsado el botón Turbo ③ para procesar los alimentos con una velocidad más rápida. Al pulsar el botón Turbo ③, trabajará inmediatamente con la velocidad máxima de procesamiento.
 - 4) Si desea finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con que suelte el botón apretado ②/③.

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 de la batidora de mano **5**.

Ejemplos de picado y triturado de distintos alimentos con la picadora:

Ingredientes	Cantidad máx.	Tiempo de procesamiento	Velocidad
Cebollas	200 g	Aprox. 20 s	Min-...
Perejil	30 g	Aprox. 20 s	Turbo
Ajo	20 dientes	Aprox. 20 s	Min-Max
Zanahorias	200 g	Aprox. 15 s	Min-Max
Avellanas/al-mendras	200 g	Aprox. 30 s	Turbo
Nueces	200 g	Aprox. 25 s	... -
Parmesano	250 g	Aprox. 30 s	Turbo

Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el set de batidora de mano, 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **7** extremadamente afilada. Vuelva a montar la picadora tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla **7** suelta.
Guarde la cuchilla **7** fuera del alcance de los niños.

INDICACIÓN



El vaso medidor **11** con tapa/base **11a** combinada, varillas de montar **10**, recipiente **8** con tapa/base **8a** combinada y cuchilla **7** son aptos para el lavavajillas.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

- 1) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Limpie el bloque motor ④ y el soporte de las varillas de montar ⑨ 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) Limpie concienzudamente la batidora de mano ⑤, la tapa del recipiente ⑥, el recipiente ⑧ con tapa/base ③a combinada, las varillas de montar ⑩, el vaso medidor ⑪ con tapa/base ①a combinada y la cuchilla ⑦ con agua jabonosa y elimine después cualquier resto de jabón lavavajillas con agua limpia.
- 4) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato se haya secado por completo antes de volver a utilizarlo.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.

Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes.

En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 374147_2104 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 374147_2104.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 374147_2104

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Puré de verduras

Para 2-4 personas

Ingredientes

- 2-3 cucharadas de aceite
- 200 g de cebollas
- 200 g de patatas (las más adecuadas son las patatas para cocer)
- 200 g de zanahorias
- 350-400 ml de caldo de verduras (casero o instantáneo)
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 5 g de perejil

Preparación

- 1) Pele las cebollas y píquelas con la picadora. Limpie y pele las zanahorias y córtelas en rodajas. Pele las patatas, lávelas y córtelas en dados de aprox. 2 cm.
- 2) Caliente aceite en una olla y rehogue las cebollas hasta que queden pochadas. Añada las zanahorias y las patatas y rehóguelas también. Añada el caldo necesario para cubrir bien las verduras y cuézalas durante 10-15 minutos hasta que queden blandas. En caso necesario, añada más caldo durante el proceso si las verduras no están bien cubiertas.
- 3) Lave el perejil, agítelo para secarlo y retire los tallos. Corte el perejil en trozos grandes y añádalo al puré. Procéselo todo con la batidora de mano **5** durante 1 minuto aproximadamente. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

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 las cebollas y píquelas con la picadora. Haga lo mismo con el ajo. 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 la batidora de mano **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 la batidora de mano ❶ durante 45-60 segundos. Si todavía quedan trozos grandes, deje que la mezcla repose durante 2 minutos y vuelva a triturlarlo 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.

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

- 350 g de nata para montar
- 200 g de chocolate amargo (> 60 % de cacao)
- ½ vaina de vainilla (granos)

Preparación

- 1) Hierva la nata, trocee el chocolate y fúndalo a fuego lento. Raspe media vaina de vainilla, añada los granos y siga removiendo.
- 2) Meta la mezcla en la nevera hasta que se enfríe completamente y se solidifique.
- 3) Antes de servirla, bátala con las varillas de montar ❷ para que quede cremosa.

Consejo: queda muy rica servida con frutas frescas.

Mayonesa

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Vierta el huevo yema y el zumo de limón en el vaso de la batidora, mantenga las varillas de montar **10** en posición vertical dentro del vaso y pulse 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.

Indholdsfortegnelse

Indledning	150
Anvendelsesområde	150
Medfølger ved køb	151
Bortskaffelse af emballagen	151
Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret	152
Tekniske data	152
Sikkerhedsanvisninger	153
Anvendelse	155
Montering	156
Montering af stavblenderen	156
Montering af piskeriset	156
Montering af blenderdelen	156
Betjening	157
Rengøring	158
Bortskaffelse af stavblenderen	159
Garanti for Kompernass Handels GmbH	160
Service	161
Importør	161
Opskrifter	162
Cremet grøntsagssuppe	162
Græskarsuppe	163
Søde marmelade	164
Choko-creme	165
Mayonnaise	165

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Stavblendesættet er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små mængder. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Stavblendesættet er ikke beregnet til erhvervsmæssig anvendelse.

ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med stavblenderen, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til.

- Brug kun stavblenderen til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- Krav af enhver art i forbindelse med skader på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer og ændringer eller brug af reservedele, som ikke er tilladt, er udelukkede. Ejeren bærer alene risikoen.

Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblendesæt
- Målebæger med kombineret låg/fod
- Piskeris
- Hakker (kniv og skål med kombineret låg/fod)
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle stavblenderens dele og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alt emballeringsmaterialet.
- 3) Rengør alle apparatets 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 delene er beskadigede på grund af mangelfuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Afl levering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, 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.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af stavblenderens garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke stavblenderen ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret

Figur A (stavblender):

- ❶ Hastighedsindstilling
- ❷ Kontakt (normal hastighed)
- ❸ Turbokontakt (høj hastighed)
- ❹ Motordel
- ❺ Stavblender

Figur B (hakker):

- ❻ Låg til skålen
- ❼ Kniv
- ❽ Skål (med kombineret låg/fod ❸a)

Figur C (piskeris):

- ❾ Piskerisholder
- ❿ Piskeris

Figur D (tilbehør):

- ⓫ Målebæger (med kombineret låg/fod ❸a)

Tekniske data

Netspænding	220 – 240 V ~ (vekselstrøm), 50 – 60 Hz
Nominel effekt	600 W
Beskyttelsesklasse	II /  (dobbelisolering)
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.

Målebæger ⓫

Volumen	930 ml
Skala til afmåling	700 ml
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning	300 ml
Skål ❸	
Volumen	1000 ml

Skål 8

Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning

Fødevarer op til

500 ml-markeringen  

Væske op til 300 ml-markeringen 

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad stavblenderen ⑤ afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Lad hakkeren afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Lad piskeriset ⑩ afkøle ca. 10 minutter efter 3 minutters drift.

Hvis disse driftstider overskrides, kan produktet beskadiges på grund af overophedning!

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en spænding på 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz an.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- ▶ Apparatet 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 mases og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- ▶ Hvis strømstikket eller ledningen er beskadiget, skal det/den straks udskiftes af en autoriseret reparatør, af kundeservice eller af en tilsvarende kvalificeret person, så farlige situationer undgås.

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ 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, hvis de er under 8 år.
- ▶ Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert, og garantien bortfalder.



Stavblenderens 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 drift, skal stavblenderen slukkes og kobles fra lysnettet.
- ▶ 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 produktet skal samles eller skilles 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, hvis de er under 8 år.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- Rengør produktet meget forsigtigt. Knivene er meget skarpe!
- Vær altid forsigtig ved tømning af skålen! Knivene er megetskarpe!
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Ved misbrug af produktet er der fare for personskader!

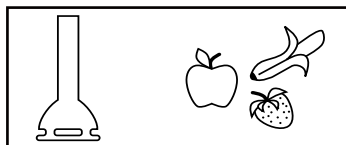
OBS! MATERIELLE SKADER!

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

Anvendelse

BEMÆRK

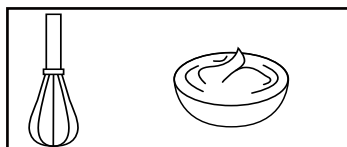
- Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret ⑪. Fyld højst 300 ml i til forarbejdning, ellers kan der løbe væske ud af målebægeret ⑪.
- Hvis du vil opbevare væske/fødevarer i målebægeret ⑪, kan du tage foden ⑪a til målebægeret ⑪ af og bruge den som låg. Sørg for, at hældetuden på målebægeret ⑪ er lukket.



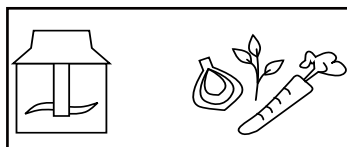
Med stavblenderen ⑤ kan du pure dip, saucer, supper og børnemad eller frugter. Vi anbefaler, at stavblenderen ⑤ anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stavblenderen ⑤ til tilberedning af faste fødevarer. Det fører til skader på stavblenderen, som ikke kan repareres!



Med piskeriset **10** kan du fremstille mayonnaise, piske fløde og æggebliver eller røre desserter. Vi anbefaler, at piskeriset **10** anvendes maks 3 minutter ad gangen og derefter afkøles.



Med hakkeren bestående af kniven **7**, skålen **8** og skålens låg **6** kan du hakke krydderurter eller hårdere fødevarer. Vi anbefaler, at blenderen anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

Montering

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Sæt først stikket i stikkontakten, når stavblenderen er samlet.

BEMÆRK

- Før stavblenderen bruges første gang, skal alle delene rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Montering af stavblenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- Sæt stavblenderen **5** på motordelen **4**, så pilen ▼ peger mod symbolet . Drej så stavblenderen **5**, til pilen ▼ på motordelen **4** peger mod symbolet .

Montering af piskeriset

- Sæt piskeriset **10** ind i piskerisholderen **9**, indtil det sidder fast.
- Sæt det samlede piskeris **10** på motordelen **4**, så pilen ▼ peger mod symbolet . Drej motordelen **4**, til pilen ▼ peger mod symbolet .

Montering af blenderdelen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- Sæt forsigtigt kniven **7** på holderen i skålen **8**. Drej kniven **7** en lille smule, så den glider på holderen.

BEMÆRK

- ▶ Kniven 7 sidder ikke fast på holderen. Det er normalt. Kniven 7 sidder først helt fast, når skålens låg 6 sættes på.
- Fyld så fødevarerne, som skal blendes, i skålen 8.

BEMÆRK

- ▶ Fyld altid kun skålen 8 indtil MAKS-markeringen. Ellers fungerer stavblenderen ikke optimalt.
- Sæt skålens låg 6 på skålen 8, og skru det fast. Tappene på kanten af skålen 8 skal sættes ind i skinnen på skålens låg 6. Sørg for, at kniven 7 griber korrekt ind i skålens låg 6.
- Sæt motordelen 4 på skålens låg 6, så pilen ▼ peger mod symbolet 6. Drej motordelen 4, til pilen ▼ peger mod symbolet 6.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil opbevare fødevarer i skålen 8, kan du tage foden 8a til skålen 8 af og bruge den som låg. Tag låget til skålen 6 og motordelen 4 af, og tag eventuelt kniven 7 forsigtigt ud. Løsn foden 8a til skålen 8, og sæt den på skålen 8.

Betjening

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Fødevarerne må ikke være for varme! Indhold, der sprøjter ud, kan forårsage skoldning.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil piske fløde med piskeriset 10, skal du holde skålen på skrå, mens du pisker. Så bliver fløden hurtigere stiv. Sørg for, at fløden ikke sprøjter under piskning. Stil hastighedsindstillingen 1 på "Max" for at piske fløde.

Når stavblendesættet er samlet:

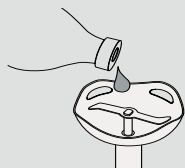
- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på kontakten 2 og hold den inde for at tilberede fødevarer med normal hastighed. Stil hastighedsindstillingen 1 i retningen "Max" for at øge hastigheden. Stil hastighedsindstillingen 1 i retningen "Min" for at reducere hastigheden.

BEMÆRK

- ▶ Fyld altid kun skålen 8 indtil MAKS-markeringen. Ellers fungerer stavblenderen ikke optimalt.

- 3) Hold turbokontakten **3** inde for at tilberede fødevarerne med høj hastighed. Ved tryk på turbokontakten **3** opnår du straks den maksimale hastighed.
- 4) Slip kontakten **2/3**, når du er færdig med at blende fødevarerne.

BEMÆRK



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

Eksempler på hakning og findeling af forskellige fødevarer med blenderdelen:

Ingredienser	Max. mængde	Tilberedningstid	Hastighed
Løg	200 g	ca. 20 sek.	Min - ...
Persille	30 g	ca. 20 sek.	Turbo
Hvidløg	20 fed	ca. 20 sek.	Min - Max
Gulerødder	200 g	ca. 15 sek.	Min - Max
Hasselnødder/ mandler	200 g	ca. 30 sek.	Turbo
Valnødder	200 g	ca. 25 sek.	... -
Parmesan	250 g	ca. 30 sek.	Turbo

Rengøring

⚠ ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

- Før du rengør stavblenderen, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten.



Du må under ingen omstændigheder dyppe motordelen **4** ned i vand under rengøringen eller holde den ind under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Når du arbejder med den ekstremt skarpe kniv **7**, er der fare for personskade. Saml hakkeren igen efter brug og rengøring, så du ikke kommer til skade på den fritliggende kniv **7**. Sørg for, at børn ikke kan få adgang til kniven **7**.

BEMÆRK



Målebægeret **11** med kombineret låg/fod **11a**, piskeriset **10**, skålen **8** med kombineret låg/fod **8a** og kniven **7** kan vaskes i opvaskemaskinen.

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ødelægges!

- 1) Træk stikket ud af stikkontakten.
- 2) Rengør motorblokken **4** og piskerisholderen **9** med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke kommer vand ind i motorblokkens **4** åbninger. Hvis snavset sidder fast, kan du bruge lidt opvaskemiddel på kluden. Tør resterne af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 3) Rengør stavblenderen **5**, låget til skålen **6**, skålen **8** med kombineret låg/fod **8a**, piskeriset **10**, målebægeret **11** med kombineret låg/fod **11a** og kniven **7** grundigt i opvaskevand, og skyl derefter resterne af opvaskemiddel af med rent vand.
- 4) Tør det hele godt af med et viskestykke, og kontrollér, at apparatet er helt tørt, før det bruges igen.

Bortskaffelse af stavblenderen



Smid aldrig stavblenderen ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf stavblenderen via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.



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



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 374147_2104 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 374147_2104.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 374147_2104

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Cremet grøntsagssuppe

2 – 4 personer

Ingredienser

- 2 – 3 spsk olie
- 200 g løg
- 200 g kartofler (melede kartofler er særligt velegnede)
- 200 g gulerødder
- 350 – 400 ml grøntsagsbouillon (frisk eller instant)
- Salt, peber, muskatnød
- 5 g persille

Tilberedning

- 1) Pil løgene, og hak dem med hakkeren. Vask og rens gulerødderne, og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne, skyl dem, og skær dem i ca. 2 cm store terninger.
- 2) Varm olien op i en gryde, og damp løgene, til de er klare. Tilsæt gulerødderne og kartoflerne, og lad dem dampe med. Tilsæt så meget bouillon, at grøntsagerne er dækket godt, og lad det koge videre i 10 – 15 minutter. Tilsæt mere bouillon, hvis grøntsagerne ikke længere er dækket til.
- 3) Vask persillen, ryst den tør og fjern stilkene. Riv persillen i grove stykker, og tilsæt den til suppen. Purer det hele i ca. 1 minut med stavblenderen **5**. Smag til med salt og peber og revet muskatnød.

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

- 1 mellemstort løg
- 2 fed hvidløg
- 10 – 20 g frisk ingefær
- 3 spsk rapsolie
- 400 g græskarkød (Hokkaido-græskar egner sig bedst, da skallen bliver blød under kogning og ikke skal skrælles)
- 250 – 300 ml kokosmælk
- 250 – 500 ml grøntsagsbouillon
- Saft af en ½ appelsin
- Lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Pil løget, og hak det med hakkeren – gør det samme med hvidløget. Skræl ingefæren, og skær den i terninger. Damp først løget og ingefæren i varm olie. Tilsæt hvidløg efter 2 minutter, og lad det dampe med.
- 2) Rengør græskarret grundigt med en grøntsagsbørste under varmt vand, og skær det i 2 – 3 cm store terninger. (Hvis der anvendes andet end Hokkaido-græskar, skal det først skrælles). Tilsæt græskarterningerne til løgene og ingefæren, og lad det dampe med. Fyld kokosmælk og grøntsagsbouillon på, så græskarret er dækket helt. Lad det koge under låg i ca. 20 – 25 minutter, til det hele er mørt. Blend det med stavblenderen **5**, til suppen er ensartet glat. Tilsæt kokosmælk, indtil suppen har en cremet konsistens.
- 3) Smag suppen til med appelsinsaft, sukker, salt og peber, så den har en afbalanceret sur-saltet smag ud over den stærke smag.

Søde marmelade

Ingredienser

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

Tilberedning

- 1) Vask og rens jordbærrene, fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand løber af, og marmeladen ikke bliver for flydende. 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 ud, hvis du ønsker det, og tilsæt dem.
- 5) Tilsæt gelsukkeret, 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 pure 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

Choko-creme

Til 4 personer

Ingredienser

- 350 g piskefløde
- 200 g mørk chokolade (> 60% kakaoandel)
- ½ stang vanille (korn)

Tilberedning

- 1) Kog fløden, bræk chokoladen i stykker, og lad det smelte deri ved lav varme. Skrab kornene ud af en halv stang vanille, og bland dem i massen.
 - 2) Lad det afkøle helt i køleskabet, så det bliver fast.
 - 3) Rør det igennem med piskeriset **10**, så det bliver cremet før servering.
- Tip: Frisk frugt er meget lækkert til denne choko-creme.

Mayonnaise

Ingredienser

- 200 ml neutral vegetabilsk olie, f.eks. rapsolie
- 1 æggeblomme
- 10 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter smag

Tilberedning

- 1) Hæld æggeblomme og citronsaften i bægeret, hold piskeriset **10** lodret ned i bægeret, og tryk på turboknappen **3**.
- 2) Tilsæt olien i en ensartet, tynd stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien piskes sammen med de andre ingredienser.
- 3) Tilsæt til sidst salt og peber efter smag.



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 informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
09 / 2021 · Ident.-No.: SSMS600D4-072021-2

IAN 374147_2104