SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PDF online

STABMIXER-SET
HAND BLENDER SET
MIXEUR PLONGEANT SSMS 600 D3

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT
Mode d'emploi

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR
Návod k obsluze

(PT)

CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA
Manual de instruções

(GB) (IE)

HAND BLENDER SET
Operating instructions

(NL) (BE)

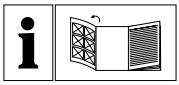
STAAFMIXER
Gebruiksaanwijzing

(ES)

BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS
Instrucciones de uso

IAN 296937

(DE) (BE)
(NL) (CZ)



(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(GB) (IE)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(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 seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(ES)

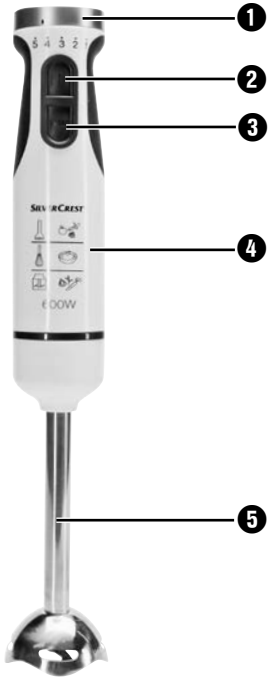
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(PT)

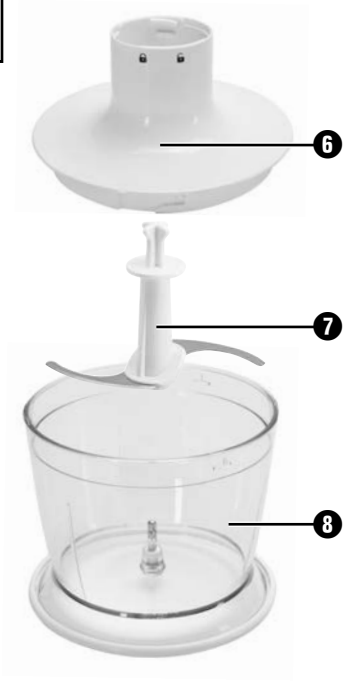
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	21
FR / BE	Mode d'emploi	Page	41
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
CZ	Návod k obsluze	Strana	81
ES	Instrucciones de uso	Página	101
PT	Manual de instruções	Página	121

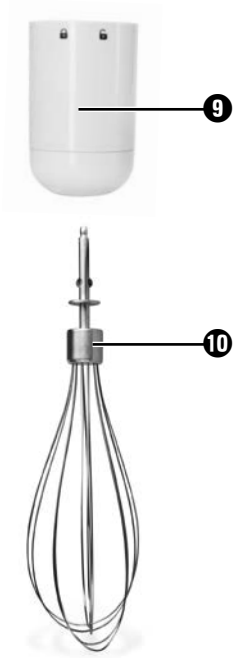
A



B



C



D



Inhaltsverzeichnis

Einleitung 2
Urheberrecht 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 2
Lieferumfang 3
Entsorgung der Verpackung 3
Gerätebeschreibung/Zubehör 4
Technische Daten 4
Sicherheitshinweise 5
Verwendung 7
Zusammenbauen 8
Den Stabmixer zusammenbauen 8
Den Schneebesen zusammenbauen 8
Den Zerkleinerer zusammenbauen 8
Gerät halten 9
Bedienen 10
Reinigen 12
Gerät entsorgen 13
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung 13
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 14
Service 15
Importeur 15
Rezepte 16
Gemüse-Cremesuppe 16
Kürbissuppe 17
Süßer Fruchtaufstrich 18
Schoko-Creme 19
Mayonnaise 19

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

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

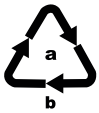
- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

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.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (b) und Ziffern (a) 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 Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
❹ Motorblock
❺ Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

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

Abbildung C (Schneebesen):

❾ Schneebesen-Halter
❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 - 60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II ⧈ (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Fassungsvermögen: Messbecher Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	 700 ml 300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebesen nach 2 Minuten Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
  - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - wenn Sie das Gerät reinigen,
  - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- 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!
- 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.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Verwendung

HINWEIS

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

■ Mit dem Stabmixer ❺ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ❺ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

■ Mit dem Schneebesen ⓾ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ⓾ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

■ Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ❼, Schüssel ❽ und Schüssel-Deckel ❻, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

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 ❺ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Stabmixer ❺, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol 🔒 weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

■ Drücken Sie den Schneebesen ❿ in den Schneebesen-Halter ❾, bis dieser fest einrastet.

■ Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen ❿ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

■ Setzen Sie vorsichtig das Messer ❼ auf die Halterung in der Schüssel ❽. Drehen Sie das Messer ❼ dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

► Das Messer ❼ sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer ❼ sitzt erst ganz fest, wenn der Schüssel-Deckel ❻ aufgesetzt wird.

■ Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel ❽.

HINWEIS

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

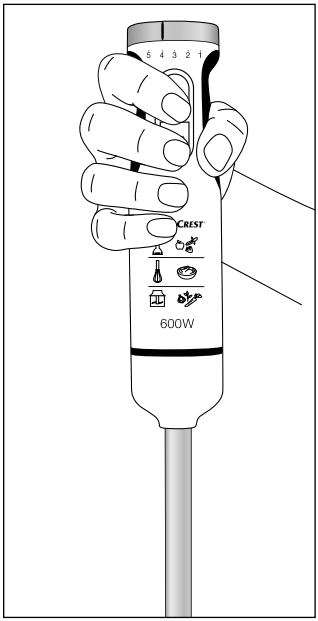
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel ❻ auf die Schüssel ❽ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ❽ in die Schiene am Schüssel-Deckel ❻ geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer ❼ korrekt in den Schüssel-Deckel ❻ greift.
- Setzen Sie den Motorblock ❹ auf den Schüssel-Deckel ❻, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

HINWEIS

► Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel ❽ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel ❽ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüssel-Deckel ❻ und Motorblock ❹ ab, sowie gegebenenfalls das Messer ❼ vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel ❽ und setzen Sie ihn auf die Schüssel ❽.

Gerät halten

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



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

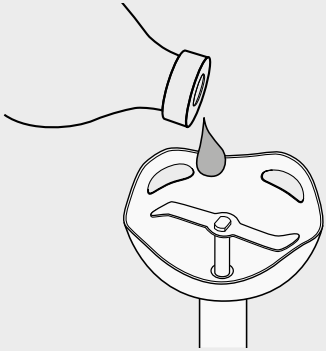
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ❶ auf „5".

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

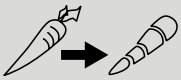
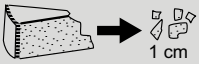
1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2) Halten Sie den Schalter ❷ gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „5", um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „1", um die Geschwindigkeit zu verringern.
3) Halten Sie den Turbo-Schalter ❸ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ❸ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

HINWEIS

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



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

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungs-zeit	Geschwin-digkeit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
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 ❹ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS



Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß ⓫, Schneebesen ⓾, Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß ❽ und Messer ❼ 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 ❹ und den Schneebesen-Halter ❾ mit einem feuchten Tuch.
   Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ❹ 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 ❺, den Schüssel-Deckel ❻, die Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß ❽, den Schneebesen ⓾, den Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß ⓫ und das Messer ❼ 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.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.

CE

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

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 296937

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

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

Schoko-Creme

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 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ❸ drücken.
2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Index

Introduction 22
Copyright 22
Intended use 22
Items supplied 23
Disposal of the packaging 23
Description of appliance / Accessories 24
Technical data 24
Safety instructions 25
Utilisation 27
Assembling 28
To assemble the hand blender 28
Assembling the wire whisk 28
Assembling the liquidiser 28
Holding the appliance 29
Operation 30
Cleaning 32
Disposal of the appliance 33
Notes on the EC Declaration of Conformity 33
Kompernass Handels GmbH warranty 34
Service 35
Importer 35
Recipes 36
Cream of Vegetable Soup 36
Pumpkin Soup 37
Sweet Fruit Spread 38
Chocolate Cream 39
Mayonnaise 39

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.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

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

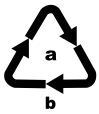
- ► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ► If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter ***Service***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (b) and numbers (a) 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):

❶ Speed regulator
❷ Switch (Standard Speed)
❸ Turbo-Switch (High Speed)
❹ Motor unit
❺ Hand blender

Illustration B (liquidiser):

❻ Bowl lid
❼ Blade
❽ Bowl (with combined lid/base)

Illustration C (whisk):

❾ Whisk holder
❿ Whisk

Illustration D (accessories):

⓫ Measuring beaker (with combined lid/base)

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.
Capacity: Measuring beaker Max. fill volume for fluids	 700 ml 300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender 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.

Let the whisk cool down for around 2 minutes after 2 minutes of operation.

If these operating times are exceeded the device can be damaged by overheating!

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 avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- 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.
- 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.
- Disconnect the appliance from the mains power supply
  - when the appliance is unsupervised,
  - when you are cleaning the appliance,
  - when you are assembling or dismantling it.
- This appliance 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!
- 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.
- Misuse of the appliance can lead to a risk of injury!

Utilisation

NOTICE

- ► With the measuring beaker ⓫ you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximun of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker ⓫.
- ► Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker ⓫, you can remove the base of the measuring beaker ⓫ and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker ⓫ is also closed.

■ With this hand blender ❺ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ❺ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

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

■ With the whisk ⓾ you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk ⓾ for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.

■ With the liquidiser, comprising of the blade ❼, bowl ❽ and bowl lid ❻, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ► Do not use the liquidiser to process liquids. This would lead to irreparable damage to the appliance!

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.

■ Place the hand blender ❺ on the motor unit ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the hand blender ❺ until the arrow on the motor unit ❹ points to the symbol 🔒.

Assembling the wire whisk

■ Press the whisk ❿ into the whisk holder ❾, until it firmly engages.

■ Place the so assembled whisk ❿ onto the motor block ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓 Turn the motor block ❹ until the arrow points at the symbol 🔒.

Assembling the liquidiser

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► The blade ❼ is extremely sharp! Handle it with great care.

■ Carefully place the blade ❼ onto its retainer in the bowl ❽.
Turn the blade ❼ a little until it slides onto the holder.

NOTICE

► The blade ❼ is not fixed firmly in the holder. This is normal. The blade ❼ is only sits firmly when the bowl lid ❻ is put on.

■ Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise ❽.

NOTICE

► NEVER fill the bowl ❽ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.

■ Place the bowl lid ❻ onto the bowl ❽ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ❽ must be guided into the rail on the bowl lid ❻. Please ensure that the blade ❼ is correctly engaged in the bowl lid ❻.

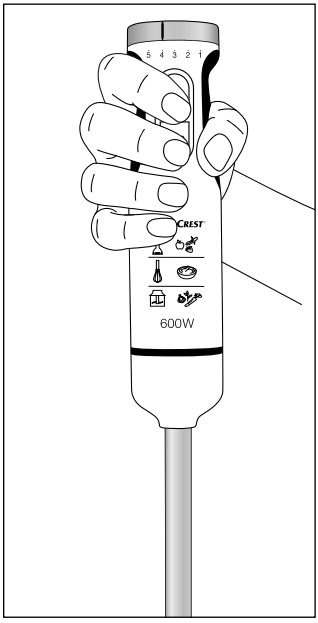
■ Place the motor unit ❹ on the bowl lid ❻ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the motor unit ❹ until the arrow points to the symbol 🔒.

NOTICE

► Should you wish to keep foodstuffs in the bowl ❽ you can remove the base of the bowl ❽ and use it as a lid. For this, carefully remove the bowl lid ❻ and motor unit ❹ and, if needs be, the blade ❼. Loosen the base of the bowl ❽ and then place it onto the bowl ❽.

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

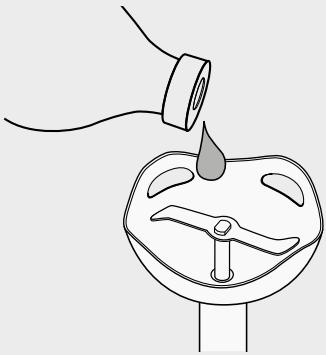
► When you beat cream with the whisk ⑩ hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator ❶ to position "5".

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

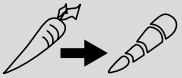
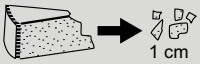
1) Insert the plug into a mains power socket.
2) Press and hold the switch ❷ to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of "5" to increase the speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of "1" to reduce the speed.
3) Press and hold the turbo-switch ❸ to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch ❸ the maximum processing speed is available immediately.
4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.

NOTICE

► Should unusual noises be heard during operation, such as squeaks or similar, lubricate the drive shaft of the blender with a few drops of neutral cooking oil:



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

Ingredients		max. amount	Processing time	SPEED
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
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 ❹ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

⚠ WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ❼. Reassemble the liquidiser after use and cleaning to prevent injury from the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.

NOTICE

 The measuring beaker with combined lid/base ⓫, whisk ⓾, bowl with combined lid/base ❽ and blade ❼ 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 ❹ and the whisk holder ❾ with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block ❹. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
3) Clean the blender ❺, the bowl lid ❻, the bowl ❽, the whisk ⓾, the measuring beaker ⓫ and the blade ❼ thoroughly in washing-up water and then remove the detergent residues by rinsing them with clean 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.

Notes on the EC Declaration of Conformity

In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, the ErP Directive 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2014/35/EU.

CE

The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 296937

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

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

Preparation

1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
2) Heat the oil in a pan, sauté the onions 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 ❺ for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

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

Preparation

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

Sweet Fruit Spread

Ingredients

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

Preparation

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

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

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

Preparation

1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑩ perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch ❸.
2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Sommaire

Introduction 42
Droits d'auteur 42
Utilisation conforme 42
Accessoires fournis 43
Recyclage de l'emballage 43
Description de l'appareil / Accessoires 44
Caractéristiques techniques 44
Consignes de sécurité 45
Utilisation 47
Assemblage 48
Assembler le mixeur plongeant 48
Assembler le fouet 48
Assembler le hachoir 48
Tenir l'appareil 49
Opération 50
Nettoyage 52
Mise au rebut 53
Remarques relatives à la déclaration de conformité CE 53
Garantie de Kompernass Handels GmbH 54
Service après-vente 55
Importateur 55
Recettes 56
Crème de légumes 56
Soupe au potiron 57
Pâte à tartiner aux fruits sucrée 58
Crème au chocolat 58
Mayonnaise 59

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.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction de ce document, même partielle, ainsi que la réutilisation des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

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

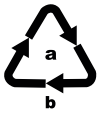
- ► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre ***Service après-vente***).

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 le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (b) et des numéros (a) 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)

Figure C (fouet) :

❾ Porte-fouet
❿ Fouet

Figure D (accessoires) :

⓫ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné)

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.
Capacité : Verre mesureur Quantité de remplissage max. des liquides	 700 ml 300 ml

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

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

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

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

Risque de dommage sur 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.
- 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 porter 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.
- 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.
- 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.
- Risque de blessure en cas d'usage abusif de l'appareil.

Utilisation

REMARQUE

- ► Le verre mesureur ⓫ 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 ⓫.
- ► Si vous souhaitez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur ⓫ vous pouvez retirer le pied du verre mesureur ⓫ et l'utiliser en tant que couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur ⓫ soit également fermé.

■ Le mixeur plongeant ❺ vous permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou de la nourriture pour bébé. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant ❺ au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

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

■ Le fouet ⓾ 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 ⓾ au max. 2 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.

■ Le hachoir, composé d'une lame ❼, d'un bol ❽ et du couvercle du bol ❻, vous permet également de hacher des aliments plus durs. Nous recommandons d'opérer le hachoir au max. 1 minute d'affilée et de le laisser refroidir.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

- ► N'utilisez pas le hachoir pour transformer les liquides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

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 ❺ sur le bloc moteur ❹, afin que la flèche indique le symbole 🔓. Tournez le mixeur plongeant ❺, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur ❹ indique le symbole 🔒.

Assembler le fouet

■ Enfoncez le fouet ❿ dans le porte-fouet ❾ jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.

■ Installez le fouet ❿ monté sur le bloc moteur ❹, afin que la flèche indique le symbole 🔓. Tournez le bloc moteur ❹, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole 🔒.

Assembler le hachoir

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

■ Placez avec précaution la lame ❼ sur le support dans le bol ❽. Ce faisant, tournez légèrement la lame ❼ pour qu'elle glisse sur le support.

REMARQUE

► La lame ❼ n'est pas bien enclenchée sur le support. C'est tout à fait normal. La lame ❼ ne sera bien enclenchée que lorsque le couvercle du bol ❻ est inséré.

■ Remplissez les denrées alimentaires à hacher dans le bol ❽.

REMARQUE

► Remplissez le bol ❽ uniquement jusqu'au repère MAX. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas de manière optimale.

■ Insérez le couvercle du bol ❻ sur le bol ❽ et serrez-le bien fermement. A cet égard, les ergots du bord du bol ❽ doivent être guidés dans le rail du couvercle du bol ❻. Assurez-vous que la lame ❼ s'enclenche correctement dans le couvercle du bol ❻.

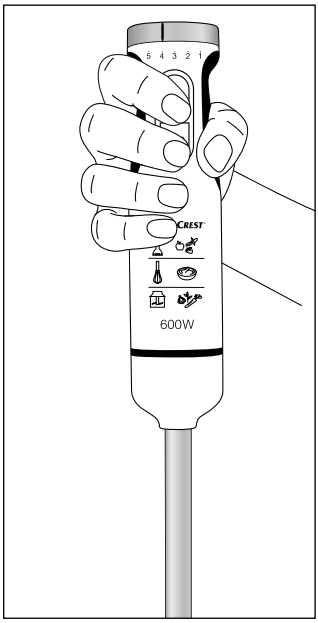
■ Insérez le bloc moteur ❹ sur le couvercle du bol ❻, afin que la flèche indique le symbole 🔓. Tournez le bloc moteur ❹, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole 🔒.

REMARQUE

► Si vous souhaitez conserver des aliments dans le bol ❽, vous pouvez retirer le pied du bol ❽ et l'utiliser en tant que couvercle. Pour ce faire, retirez le couvercle du bol ❻ et le bloc moteur ❹ ainsi que le cas échéant, la lame ❼ avec précaution. Desserrez le pied du bol ❽ et placez-le sur le bol ❽.

Tenir l'appareil

Pour opérer l'appareil, veuillez le tenir de la manière suivante :



Opération

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

REMARQUE

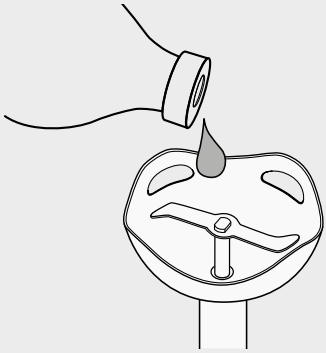
► Si vous souhaitez battre de la crème en chantilly avec le fouet ⑩ maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi ferme plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez. Pour battre la chantilly, mettez le régulateur de vitesse ❶ sur «5».

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

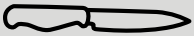
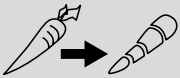
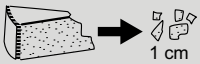
1) Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
2) Tenez le commutateur ❷ enfoncé pour transformer les aliments à vitesse normale. Faites glisser le régulateur de vitesse ❶ en direction «5», pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse ❶ en direction «1», pour réduire la vitesse.
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) Une fois que vous avez terminé de travailler les denrées alimentaires, relâchez simplement le commutateur enfoncé.

REMARQUE

► Si en cours d'opération, vous constatiez des bruits inhabituels comme un grincement ou un bruit similaire, veuillez ajouter un peu d'huile alimentaire neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant :



Exemples pour hacher et réduire différents aliments avec le hachoir :

Ingré-dients		Quantité max.	Temps de transformation	Vitesse
Oignons		200 g	env. 20 sec.	Degrés 1 - 3
Persil		30 g	env. 20 sec.	Turbo
Ail		20 gousses	env. 20 sec.	Degrés 1 - 5
Carottes		200 g	env. 15 sec.	Degrés 1 - 5
Noisettes/ amandes		200 g	env. 30 sec.	Turbo
Noix		200 g	env. 25 sec.	Degrés 3 - 4
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 lors de la manipulation avec la lame ❼ extrêmement tranchante. Après utilisation et nettoyage, assemblez de nouveau le hachoir afin de ne pas vous blesser sur la lame libre. Tenez la lame hors de portée des enfants.

REMARQUE



Le verre mesureur avec couvercle/pied combiné ⓫, le fouet ⓾, le bol avec couvercle/pied combiné ❽ et la lame ❼ sont adaptés au lave-vaisselle.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

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

1) Débrancher le connecteur de la priswe.
2) Nettoyez le bloc moteur ❹ et le porte-fouet ❾ avec un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur ❹. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.
3) Nettoyer à fond dans l'eau l'axe de mixeur plongeant ❺, la couvercle du bol ❻, le bol ❽, le fouet ⓾, le verre mesureur ⓫ et les lames ❼, éliminer ensuite les traces de détergent 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.

Remarques relatives à la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux prescriptions correspondantes de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/EU, de la directive ErP 2009/125/EC et de la directive «Basse tension» 2014/35/EU.

CE

La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

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.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

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 de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules 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 (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- 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 pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

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 296937

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

DE-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) Peler les oignons et les couper en dés fins. 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 ❺. 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'Hokkaïdo 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) Peler l'oignon et le couper en dés, ainsi que 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'Hokkaïdo, 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 ❺. 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 aux fruits sucrée

Ingrédients

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 zeste de jus de citron
- 1 pincée de marc d'une gousse de vanille

Préparation

1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
4) En cas de besoin, racler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant ❺ pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 1 minute, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
6) Déguster sans attendre ou verser la pâte de fruits dans un verre avec un couvercle à visser et bien 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 ❿ pour obtenir une consistance crémeuse.

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

Mayonnaise

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

Préparation

1) Mettre l'œuf et le jus de citron dans le bol mélangeur, tenir le fouet ⑩ à la verticale dans le bol mélangeur et appuyer sur le commutateur turbo ❸.
2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'env. 1:30 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
3) Saler et poivrer selon les préférences.

Inhoud

Inleiding 62
Auteursrecht 62

Gebruik in overeenstemming met bestemming 62

Inhoud van het pakket 63
De verpakking afvoeren 63

Beschrijving van het apparaat / accessoires 64

Technische gegevens 64

Veiligheidsvoorschriften 65

Gebruik 67

In elkaar zetten 68
De staafmixer in elkaar zetten 68
De garde in elkaar zetten 68
De fijnsnijder in elkaar zetten 68

Apparaat vasthouden 69

Bediening 70

Reinigen 72

Apparaat afdanken 73

Opmerkingen over de EC-conformiteitsverklaring 73

Garantie van Kompernaß Handels GmbH 74
Service 75
Importeur 75

Recepten 76
Gebonden groentesoep 76
Pompensoep 77
Zoet broodbeleg 78
Choco-crème 79
Mayonaise 79

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.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

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

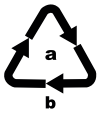
- ► Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ► In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk ***Service***).

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.



Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (b) en cijfers (a) 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):

1. Snelheidsregelaar
2. Schakelaar (normale snelheid)
3. Turboschakelaar (hoge snelheid)
4. Motorblok
5. Staafmixer

Afbeelding B (fijnsnijder):

6. Kom-deksel
7. Mes
8. Kom (met gecombineerde deksel/standvoet)

Afbeelding C (garde):

9. Houder van garde
10. Garde

Afbeelding D (accessoires):

11. Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet)

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Beschermingsklasse	II ⧈ (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
Capaciteit: Maatbeker Max. vulhoeveelheid vloeistoffen	 700 ml 300 ml

Wij adviseren volgende bedrijfstijden:

Laat de staafmixer na 1 minuut gebruik ong. 2 minuten afkoelen.

Laat de fijnsnijder na 1 minuut gebruik ong. 2 minuten afkoelen.

Laat de garde na 2 minuten gebruik ong. 2 minuten afkoelen.

Bij overschrijding van deze bedrijfstijden kan het apparaat door oververhitting schade oplopen!

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~/ 50 - 60 Hz.
- Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- Mocht er toch 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 en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- 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.
- 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.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- 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.
- Bij misbruik van het apparaat ontstaat gevaar op letsels!

Gebruik

OPMERKING

- ► Met de maatbeker ⓫ 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 ⓫ stromen.
- ► Als u vloeistoffen/levensmiddelen in de maatbeker ⓫ wilt bewaren, kunt u de standvoet van de maatbeker ⓫ afnemen en deze als deksel gebruiken. Let erop, dat ook de schenktuit op de maatbeker ⓫ is gesloten.

■ Met de staafmixer ❺ kunt u dipsauzen, sauzen, soepen of babyvoeding maken. Wij adviseren de staafmixer ❺ max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

■ Met de garde ⓾ kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of dessert toebereiden. Wij adviseren de garde ⓾ max. 2 minuten aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

■ Met de fijnsnijder, bestaande uit mes ❼, kom ❽ en kom-deksel ❻, kunt u ook hardere levensmiddelen fijnsnijden. Wij adviseren de fijnsnijder max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ► Gebruik de fijnsnijder niet voor het verwerken van vloeistoffen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

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 erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om

■ Zet de staafmixer ❺ op het motorblok ❹, zodat de pijl naar het symbool 🔓 wijst. Draai de staafmixer ❺, totdat de pijl op het motorblok ❹ naar het symbool 🔒 wijst.

De garde in elkaar zetten

■ Druk de garde ❿ in de houder van garde ❾ tot hij vastklikt.

■ Plaats de zo in elkaar gezette garde ❿ op het motorblok ❹, zodanig dat de pijl naar het symbool 🔓 wijst. Draai het motorblok ❹ tot de pijl naar het symbool 🔒 wijst.

De fijnsnijder in elkaar zetten

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

■ Plaats het mes ❼ voorzichtig op de houder in de kom ❽. Draai het mes ❼ daarbij een beetje, zodat het op de houder glijdt.

OPMERKING

► Het mes ❼ zit daarbij niet helemaal vast op de houder. Dat is normaal. Het mes ❼ zit pas helemaal vast wanneer de kom-deksel ❻ wordt geplaatst.

■ Vul de kom ❽ met de fijn te snijden levensmiddelen.

OPMERKING

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

■ Zet het kom-deksel ❻ op de kom ❽ en draai het vast. Daarbij moeten de nokken aan de rand van de kom ❽ in de rail op het kom-deksel ❻ geleid worden. Controleer of het mes ❼ goed in de kom-deksel ❻ zit.

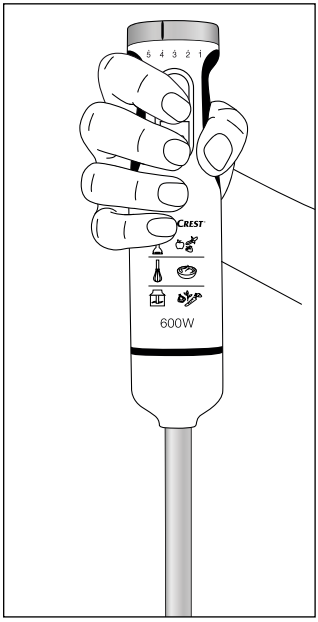
■ Zet het motorblok ❹ op het kom-deksel ❻, zodat de pijl op het symbool 🔓 wijst. Draai het motorblok ❹, totdat de pijl naar het symbool 🔒 wijst.

OPMERKING

► Als u levensmiddelen in de kom ❽ wilt bewaren, kunt u de standvoet van de kom ❽ afnemen en deze als deksel gebruiken. Haal daarvoor voorzichtig het kom-deksel ❻ en motorblok ❹ eraf, evenals in voorkomend geval het mes ❼. Maak de standvoet van de kom ❽ los en zet hem op de kom ❽.

Apparaat vasthouden

Om het apparaat te gebruiken, moet u het als volgt vasthouden:



Bediening

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

OPMERKING

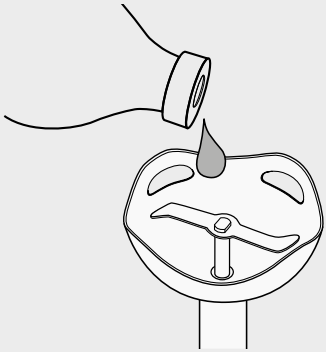
► Als u slagroom wilt kloppen met de garde ⑩ houdt het apparaat dan tijdens het kloppen schuin. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Let erop, dat geen slagroom eruit spat tijdens het kloppen. Om slagroom te kloppen de snelheidsregelaar ❶ op „5“ schuiven.

Als u de staafmixerset als gewenst gemonteerd heeft:

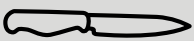
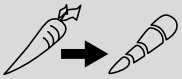
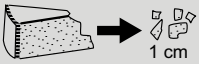
1) Steek de netstekker in het stopcontact.
2) Houd de schakelaar ❷ ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken. Schuif de snelheidsregelaar ❶ richting „5“, om de snelheid te verhogen. Schuif de snelheidsregelaar ❶ richting „1“, om de snelheid te verlagen.
3) Houd de turboschakelaar ❸ ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken. Door op de turboschakelaar ❸ te drukken staat u meteen de maximale bewerkingssnelheid ter beschikking.
4) Wanneer u met de verwerking van de levensmiddelen klaar bent, laat u gewoon de ingedrukte schakelaar los.

OPMERKING

► Mochten er tijdens het gebruik vreemde geluiden optreden, zoals piepen o.i.d., doe dan een beetje neutrale spijsolie op de aandrijfas van de staafmixer:



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

Ingrediënten		max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Snelheid
Uien		200 g	ca. 20 sec.	Stand 1 - 3
Peterselie		30 g	ca. 20 sec.	Turbo
Knoflook		20 tenen	ca. 20 sec.	Stand 1 - 5
Peen		200 g	ca. 15 sec.	Stand 1 - 5
Hazelnoten/ amandelen		200 g	ca. 30 sec.	Turbo
Walnoten		200 g	ca. 25 sec.	Stand 3 - 4
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 ❹ mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- In de omgang met het extreem scherpe mes ❼ bestaat gevaar voor verwonding. Zet de fijnsnijder na gebruik en reinigen weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes verwondt. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.

OPMERKING



De maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet ⓫, de garde ⓾, de kom met gecombineerde deksel/standvoet ❽ en het mes ❼ 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 ❹ en de gardehouder ❾ schoon met een vochtige doek.
   Let erop, dat er geen water in de openingen van het motorblok ❹ 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 ❺, het kom-deksel ❻, de kom ❽, de garde ⓾, de maatbeker ⓫ en het mes ❼ grondig in zeepsop en verwijder daarna de resten van afwasmiddel met helder 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 gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Opmerkingen over de EC-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet aan de naleving van de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU, de ErP-richtlijn 2009/125/EC en de Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU.

CE

De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.

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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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 (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contract 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 handboeken, productvideo's en software downloaden.

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 296937

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-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 schillen en in kleine blokjes snijden. 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 ❺ 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) Uien schillen en in kleine blokjes snijden, knoflook precies zo.Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruiten. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruiten.
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 aanfruiten. 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 ❺ 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 broodbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125 g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

Bereiding

1) Aardbeien wassen en schoonmaken, daarbij het groene steeltje verwijderen. Goed laten afdruipen in een zeef, zodat overtollig water kan weglopen en het beleg niet te vloeibaar wordt. Grotere aardbeien klein snijden.
2) 250 g aardbeien afwegen en in een geschikte mengbeker doen.
3) Een scheutje citroensap er overheen doen.
4) Desgewenst het merg van een vanillestokje uitschrapen en toevoegen.
5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de staafmixer ❺ 45-60 seconden lang grondig mengen. Mochten er nog grotere stukken aanwezig zijn, het geheel 1 minuut laten rusten en dan opnieuw 60 seconden pureren.
6) Meteen consumeren of de marmelade in een glazen pot met schroefdeksel doen 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 uitschrapen 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

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

Bereiding

1) Ei en citroensap in de mengbeker doen, de garde ⑩ loodrecht in de beker houden en op de turbo-knop ❸ drukken.
2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1:30 minuten) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.

Obsah

Úvod. 82
Autorské právo. 82

Použití dle předpisů 82

Rozsah dodávky 83
Likvidace obalu 83

Popis přístroje / příslušenství 84

Technická data 84

Bezpečnostní pokyny 85

Použití 87

Sestavení přístroje 88
Sestavení tyčového mixéru. 88
Sestavení metly 88
Sestavení rozmělňovače 88

Držení přístroje 89

Obsluha 90

Čištění. 92

Likvidace přístroje 93

Upozornění k prohlášení o shodě 93

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH. 94
Servis 95
Dovozce. 95

Recepty 96
Zeleninová krémová polévka. 96
Dýňová polévka. 97
Sladká ovocná pomazánka. 98
Čokoládový krém. 99
Majonéza 99

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vaším 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.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoliv rozmnožování, resp. každý patisk, i jenom částečně, a reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, se povoluje pouze s písemným souhlasem výrobce.

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, popsaný 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 standarně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Rozmělňovač (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

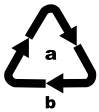
- ► Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ► V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu ***Servis***).

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 snížení produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztřiďte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (b) a číslicemi (a) 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 (rozmělňovač):

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

Obrázek C (šlehač sněhu):

❾ držák metly
❿ metla

Obrázek D (příslušenství):

⓫ měrná nádobka (s kombinovaným víkem/stojanem)

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.
Obsah: Měrná nádobka Max. množství nalití tekutiny:	 700 ml 300 ml

Doporučujeme následující provozní doby:

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

Nechte rozmělňovač po 1 minutě provozu asi 2 minuty vychladnout.

Nechte šlehač sněhu po 2 minutách provozu asi 2 minuty vychladnout.

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.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- 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 vyplývajícímu nebezpečí.
- 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.
- Přístroj zásadně odpojte od sítě...
  - při jeho ponechání bez dozoru;
  - při jeho čištění;
  - při jeho montáži nebo demontáži.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- 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, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

Použití

UPOZORNĚNÍ

- ► Pomocí odměrné nádobky ⓫ můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádobky ⓫ vystříknout.
- ► Chcete-li v měrné nádobce ⓫ uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmout stojan měrné nádobky ⓫ a použít tento jako víko. Dbejte při tom na to, aby zůstal uzavřený také výtokový otvor na měrné nádobce ⓫.

■ Tyčovým mixérem ❺ můžete připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky nebo kojeneckou výživu. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér ❺ max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

■ Šlehačem sněhu ❿ můžete ušlehat šlehačku nebo sníh z bílků a zadělat těsto, zamíchat dezert nebo majonézu. Doporučujeme, provozovat šlehač sněhu ❿ max. 2 minuty v kuse a poté jej nechat vychladnout.

■ Pomocí kuchyňského drtiče složeného z nože ❼, misky ❽ a víka misky ❻, můžete rozmělnit i tvrdší potraviny. Doporučujeme, provozovat rozmělňovač max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívejte rozmělňovač ke zpracování tekutin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

Sestavení přístroje

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

► Zástrčku zasuňte 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 velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.

■ Nasaďte tyčový mixér ❺ na blok motoru ❹ tak, aby šipka ukazovala na symbol 🔓. Otáčejte tyčovým mixérem ❺, dokud neukazuje šipka na bloku motoru ❹ na symbol 🔒.

Sestavení metly

■ Zatlačte šlehací metlu ❿ do držáku šlehací metly ❾, aby pevně zaskočila.

■ Takto složený šlehač ❿ nasaďte na těleso motoru ❹ tak, aby šipka ukazovala na symbol 🔓. Tělesem motoru ❹ otáčejte tak dlouho, dokud šipka neukazuje na symbol 🔒.

Sestavení rozmělňovače

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

■ Opatrně nasaďte nůž ❼ na úchyt v míse ❽. Přitom nůž ❼ trochu pootočte tak, aby sklouzl na přidržení.

UPOZORNĚNÍ

► Přitom nůž ❼ nedosedá pevně na přidržení. To je normální. Nůž ❼ dosedá pevně až tehdy, až když je nasazené víko mísy ❻.

■ Dejte do mísy ❽ potraviny, které chcete rozmělňovat.

UPOZORNĚNÍ

► Misku ❽ naplňte vždy pouze po označení MAX. Jinak přístroj nefunguje optimálně.

■ Nasaďte víko ❻ na mísu ❽ a pevně je zašroubujte. Přitom výčnělky na okraji mísy ❽ musí zapadat do rýhy na víku mísy ❻. Dbejte na to, aby nůž ❼ správně zapadl do víka mísy ❻.

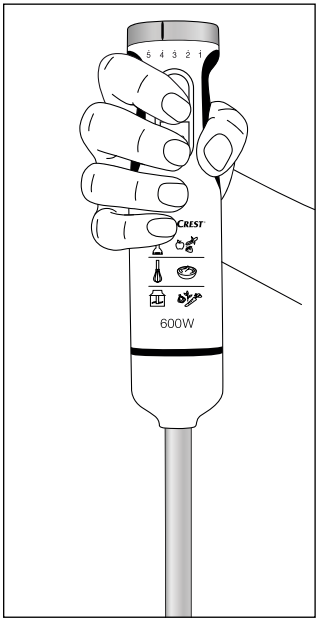
■ Nasaďte blok motoru ❹ na víko mísy ❻ tak, aby šipka ukazovala na symbol 🔓. Otáčejte blokem motoru ❹, dokud neukazuje šipka na symbol 🔒.

UPOZORNĚNÍ

► Chcete-li v míse ❽ uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmout stojan mísy ❽ a použít tento jako víko. Sejměte k tomu opatrně víko mísy ❻ a blok motoru ❹ a také popřípadě nůž ❼. Uvolněte stojan z mísy ❽ a nasaďte jej na mísu ❽.

Držení přístroje

K obsluze přístroje jej držte takto:



Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

UPOZORNĚNÍ

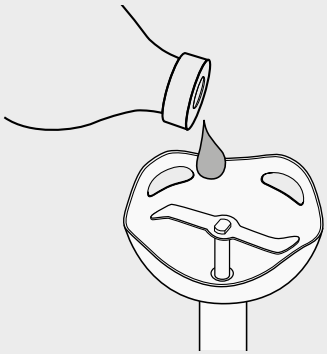
► Pokud chcete ušlehat šlehačku šlehačem ⑩, držte během šlehání nádobu nakloněnou. Tak šlěhačka rychle ztuhne. Dbejte na to, aby během šlehání šlehačka nevystřikovala. K vyšlehání šlehačky nastavte regulátor rychlosti ❶ na „5“.

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

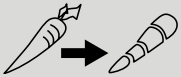
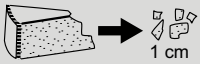
1) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač ❷. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti ❶ směrem k „5“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti ❶ směrem k „1“.
3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač ❸. Po stisknutí tlačítka turbo ❸ je Vám ihned k dispozici maximální rychlost zpracování.
4) Jakmile jste se zpracováním potravin hotovi, jednoduše stisknutý vypínač pusťte.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud by se při provozu objevily neobvyklé zvuky, skřípání, nebo podobné, nakapejte trochu neutrálního kuchyňského oleje na hnací hřídel mixéru:



Příklady rozsekání a rozemletí různých potravin rozmělňovačem:

Suroviny		Max. množství	Doba zpracování	Rychlost
cibule		200 g	cca. 20 s	stupeň 1 - 3
petržel		30 g	cca. 20 s	turbo
česnek		20 stroužků	cca. 20 s	stupeň 1 - 5
mrkev		200 g	cca. 15 s	stupeň 1 - 5
lískové oříšky/ mandle		200 g	cca. 30 s	turbo
vlašské ořechy		200 g	cca. 25 s	stupeň 3 - 4
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 ❹ v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem ❼ hrozí nebezpečí zranění. Rozmělňovač po použití a vyčištění opět složte, abyste se nezranili o volně ležící nůž. Nůž uložte mimo dosah dětí.

UPOZORNĚNÍ



Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem ⓫, metla ⓾, miska s kombinovaným víkem/stojanem ❽ a nůž ❼ jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

1) Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
2) Očistěte blok motoru ❹ a držák metliček na šlehání ❾ vlhkou utěrkou. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru ❹ nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
3) Tyčový mixér ❺, víko mísy ❻, mísu ❽, metličky na šlehání ⓾, odměrku ⓫ a nůž ❼ omyjte důkladně 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.

Upozornění k prohlášení o shodě

Tento přístroj je ohledně shody v souladu se základními požadavky a jinými relevantními předpisy evropské směrnice o elektromagnetické kompatibilitě č. 2014/30/EU, směrnice Evropského parlamentu č. 2009/125/EC a směrnice o nízkém napětí č. 2014/35/EU.

CE

Kompletní originál Prohlášení o shodě lze dostat u dovozce.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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 originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) 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 produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, 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 provozovnami, 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 (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- 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 poštovného 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 software.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 296937

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-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 nakrájejte ji na kostičky. 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 ❺ po dobu cca. 1 minuty. Dochuťte 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) Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na kostky. 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 ❺. 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 mraženého)
- 1 balíček (cca. 125 g) želírovacího cukru bez uvaření
- 1 střik citronové šťávy
- 1 špetku vanilky

Příprava

1) Jahody umyjte a očistěte a přitom odstraňte zelené stopky.Nechte je dobře okapat na sítku, aby mohla dobře odtéct přebytečná voda, a aby pomazánka nebyla příliš tekutá. Velké jahody nakrájejte na malé kousky.
2) 250 g jahod odvažte a dejte do vhodné mixérové nádoby.
3) Přidejte k tomu jeden střik citronové šťávy.
4) Dle potřeby vyškabejte vnitřek vanilky a přidejte vanilku k jahodám.
5) Poté k tomu přidejte obsah sáčku se želírovacím cukrem bez vaření a tyčovým mixérem ❺ vše důkladně promixujte 45-60 sekund.Nachází-li se v mase ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 1 minutu odstát a poté opět promixujte cca. 60 sekund.
6) Můžete požívat hned nebo dejte ovocnou pomazánku do sklenic se šroubovacím uzávěrem a tyto dobře uzavřete.

Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Suroviny

- 350 g šlehačky
- 200 g hořké čokolády (> 60% podíl kakaa)
- 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 ledničce úplně vychladnout a ztuhnout.
3) Před podáváním prošlehejte šlehačem na sníh ⑩.

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

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

Příprava

1) Dejte vejce a citronovou šťávu do nádoby mixéru, šlehač ⑩ držte svisle v nádobě a stiskněte turbo tlačítko ❸.
2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1:30 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

Indice

Introducción 102
Derechos de autor 102

Finalidad de uso 102

Volumen de suministro 103
Evacuación del embalaje 103

Descripción del aparato / accesorio 104

Características técnicas 104

Indicaciones de seguridad 105

Utilización 107

Ensamblaje 108
Ensamblaje de la batidora de brazo 108
Ensamblaje del accesorio de batir 108
Ensamblar la trituradora 108

Sujetar el aparato 109

Manejo 110

Limpieza 112

Evacuación del aparato 113

Indicaciones relativas a la declaración de conformidad CE 113

Garantía de Kompernass Handels GmbH 114
Asistencia técnica 115
Importador 115

Recetas 116
Crema de verduras 116
Sopa de calabaza 117
Confitura dulce de frutas 118
Crema de chocolate 119
Mayonesa 119

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiaricese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

Toda copia o toda reimpresión, incluso en extracto, así como la reproducción de sus figuras, aunque hayan sido modificadas, sólo están permitidas con la autorización por escrito del fabricante.

Finalidad de uso

El conjunto de la batidora de brazo sirve exclusivamente para la elaboración de alimentos en pequeñas cantidades. Sólo es adecuada para el uso en ámbitos privados. El conjunto de la batidora de brazo no está prevista para el uso comercial.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro debido al uso contrario a lo dispuesto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ► Usar el aparato exclusivamente según lo previsto.
- ► Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

ADVERTENCIA

- ► Quedan excluidos todos los derechos de cualquier tipo por daños producidos por un uso no conforme del aparato, por reparaciones defectuosas, por modificaciones no autorizadas o por el uso de piezas de repuesto no homologadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Batidora de brazo con accesorios
- Vaso medidor con tapa/base combinada
- Varilla
- Trituradora (cuchilla y bol con tapa/base combinada)
- Instrucciones de uso

1) Extraiga todos los componentes del aparato y el manual de instrucciones de la caja.
2) Retire todo el material de embalaje.
3) Limpie todas las piezas del aparato conforme a lo descrito en el capítulo “Limpieza”.

ADVERTENCIA

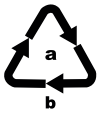
► Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.
► Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase el apartado ***Asistencia técnica***).

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y la técnica de evacuación y por ello es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (b) y cifras (a) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos
20-22: papel y cartón
80-98: materiales compuestos

ADVERTENCIA

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

Descripción del aparato / accesorio

Figura A (batidora):

❶ Regulador de velocidad
❷ Interruptor (velocidad norma)
❸ Interruptor turbo (velocidad rápida)
❹ Bloque motor
❺ Batidora de brazo

Figura B (picadora):

❻ Tapa del bol
❼ Cuchilla
❽ Bol (con tapa/base combinada)

Figura C (varillas):

❾ Soporte para la varilla
❿ Varilla

Figura D (accesorios):

⓫ Vaso medidor (con tapa/base combinada)

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 - 60 Hz
Potencia nominal	600 W
Clase de protección	II ⧈ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos
Capacidad: Vaso medidor Cantidad de llenado máx. de líquidos.	 700 ml 300 ml

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

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

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

Después de 2 minutos de funcionamiento, deje enfriar las varillas durante aprox. 2 minutos.

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

Indicaciones de seguridad

⚠ PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220 - 240 V ~ / 50 - 60 Hz.
- Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de la base de enchufe.
- 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, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- Extraiga siempre el cable de red de la base de enchufe tirando de la clavija 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.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que 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 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.
- 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.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- 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 extremadamente 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.
- Existe peligro de lesiones si se utiliza el aparato de forma incorrecta.

Utilización

ADVERTENCIA

- ► Con el vaso medidor ⓫ puede medir líquidos hasta 700 ml. Introduzca para su preparación un máximo de 300 ml, de lo contrario puede salirse el líquido fuera del vaso medidor ⓫.
- ► Si desea consevar líquidos/alimentos en el vaso medidor ⓫ puede retirar la base del vaso medidor ⓫ y utilizarla como tapa. Observe que también queda cerrado el pico del vaso medidor ⓫.

■ Con la batidora de brazo ❺ pueden prepararse dippas, salsas, sopas y alimentos para bebés. Aconsejamos después de hacer funcionar la batidora de brazo ❺ durante 1 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ► No utilice la batidora de brazo ❺ para la preparación de alimentos sólidos. ¡Esto provocaría daños irreparables en el aparato!

■ Con la varilla ⓾ puede hacer mayonesa, nata y montar clara de huevo o postres. Aconsejamos después de hacer funcionar la varilla ⓾ para montar nieve durante 2 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.

■ Con la trituradora compuesta de cuchilla ❼, bol ❽ y tapa de bol ❻, también puede triturar alimentos más duros. Aconsejamos después de hacer funcionar la trituradora durante 1 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ► No utilice la trituradora para la preparación de líquidos. ¡Esto provocaría daños irreparables en el aparato!

Ensamblaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► Inserte después del ensamblaje la clavija de red en la base de enchufe.

ADVERTENCIA

► Limpie antes de la primera puesta en servicio todas las piezas conforme a lo descrito en el capitulo „Limpieza“.

Ensamblaje de la batidora de brazo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► ¡la cuchilla está extremadamente afilada! Manipulelas con mucha precaución.

■ Coloque la batidora de brazo ❺ sobre el bloque de motor ❹, de modo que la flecha señale sobre el símbolo 🔓. Gire la batidora de brazo ❺, hasta que señale la flecha en el bloque de motor ❹ sobre el símbolo 🔒.

Ensamblaje del accesorio de batir

■ Inserte las varillas ❿ en el soporte para la varilla ❾, hasta que quede encajado.

■ Coloque así el varilla ❿ sobre el bloque de motor ❹, de modo que la flecha señale sobre el símbolo 🔓 .Gire el bloque de motor ❹, hasta que señale la flecha sobre el símbolo 🔒.

Ensamblar la trituradora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► La cuchilla de la cuchilla ❼ está extremadamente afilada! Manipulelas con mucha precaución.

■ Coloque con precaución la cuchilla ❼ sobre el soporte en el bol ❽. Gire ligeramente la cuchilla ❼ para que se deslice hacia el soporte.

ADVERTENCIA

► Tras esto, la cuchilla ❼ no queda totalmente fijada en el soporte. Esto es normal. La cuchilla ❼ solo queda totalmente fijada cuando se coloca la tapa del bol ❻.

■ Introduzca en el bol ❽ los alimentos a triturar.

ADVERTENCIA

► Llene el bol ❽ siempre sólo hasta la marca de máx. De lo contrario el aparato no funciona óptimamente.

■ Coloque la tapa del bol ❻ sobre el bol ❽ y gírela fuertemente. En este proceso los salientes en el borde del bol ❽ deben guiarse en el carril en la tapa del bol ❻. Asegúrese de que la cuchilla ❼ esté correctamente fijada en la tapa del bol ❻.

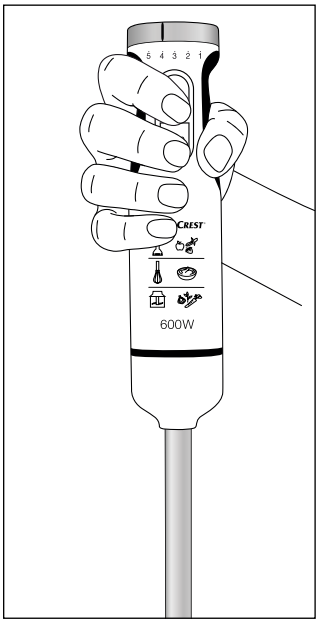
■ Coloque el el bloque de motor ❹ sobre la tapa del bol ❻, de modo que señale la flecha sobre el símbolo 🔓. Gire el bloque de motor ❹, hasta que señale la flecha sobre el símbolo 🔒.

ADVERTENCIA

► Si desea conservar los alimentos en el bol ❽, puede retirar la base del bol ❽ y utilizarla como tapa. Para ello, retire con cuidado la tapa del bol ❻, el bloque de motor ❹ y, si es necesario, la cuchilla ❼. Suelte la base del bol ❽ y colóquela sobre el bol ❽.

Sujetar el aparato

Para manejar el aparato, sujételo del modo siguiente:



Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► ¡Los alimentos no deben estar demasiado calientes! El contenido salpicante podría producir heridas por líquidos hirvientes.

ADVERTENCIA

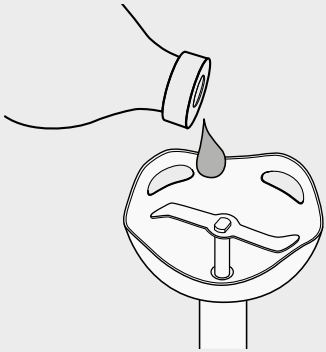
► Si desea batir nata con la varilla ⑩, mantenga al batir el recipiente inclinado. De este modo la nata se solidificará antes. Preste atención de no salpicar la nata al batir. Deslice para batir nata el regulador de velocidad ❶ a la graduación „*5*“.

Una vez ensamblado el conjunto de la batidora de brazo tal como ha elegido:

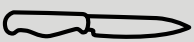
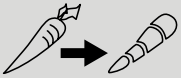
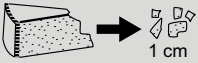
1) Conecte la clavija de red a la base de enchufe.
2) Mantenga pulsado el interruptor ❷ para batir los alimentos a velocidad normal. Deslice el regulador de velocidad ❶ en dirección „*5*“, para aumentar la velocidad. Deslice el regulador de velocidad ❶ en dirección „1“, para reducir la velocidad.
3) Mantenga pulsado el interruptor turbo ❸ para batir los alimentos a una mayor velocidad. Accionando el interruptor turbo ❸ dispone de inmediato de la velocidad operativa máxima.
4) Una vez finalizada la elaboración de los alimentos, suelte simplemente el pulsador accionado.

ADVERTENCIA

► Si durante el funcionamiento aprecia ruidos raros tales como chirridos o similar, aplique un poco de aceite para comidas neutro en el árbol de accionamiento del molinillo de barra:



Ejemplos para el triturado y desmenuzado de diferentes alimentos con la trituradora:

Ingredientes		Cantidad máx.	Tiempo de elaboración	Velocidad
Cebollas		200 g	aprox. 20 seg.	Nivel 1 - 3
Perejil		30 g	aprox. 20 seg.	turbo
Ajo		20 dientes	aprox. 20 seg.	Nivel 1 - 5
Zanahorias gruesas		200 g	aprox. 15 seg.	Nivel 1 - 5
Avellanas/ almendras		200 g	aprox. 30 seg.	turbo
Nueces		200 g	aprox. 25 seg.	Nivel 3 - 4
Parmesano		250 g	aprox. 30 seg.	turbo

Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA - PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

- Antes de limpiar el set de la batidora de brazo, extraiga siempre la clavija de red del enchufe.
-  De ningún modo puede sumergir el bloque motor ❹ durante la limpieza en agua o mantenerlo bajo agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA - PELIGRO DE LESIONES!

- Al manipular cuchillas ❼ extremadamente afiladas existe riesgo de lesiones. Monte de nuevo la picadora después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta. Guarde bien la cuchilla fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIA

 Vaso medidor con tapa/base combinada ⓫, varilla ⓾, bol con tapa/base combinada ❽ y cuchilla ❼ aptos para lavavajillas.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ¡No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos! ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!

1) Desconecte el enchufe.
2) Limpie el bloque motor ❹ y el soporte de la batidora ❾ con un paño húmedo.
   Asegúrese de que no entre agua por las aberturas del bloque de motor ❹.
   En caso de suciedad resistente, añada un lavavajillas suave en el paño.
   Limpie los restos de lavavajillas con un paño húmedo.
3) Limpie bien la varilla batidora de brazo ❺, la tapa del bol ❻, el bol ❽, las varillas ⓾, el vaso medidor ⓫ y las cuchillas ❼ con agua y lavavajillas y limpie los restos de lavavajillas con agua limpia.
4) Seque bien todos los elementos y asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de volver a utilizarlo.

Evacuación del aparato



De ningún modo deberá tirar el aparato en la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU.

Entregue el aparato a un centro de eliminación autorizado o al centro de eliminación de residuos comunitario. Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de eliminación de residuos.

Indicaciones relativas a la declaración de conformidad CE

Este aparato cumplo con los requisitos básicos y demás prescripciones relevantes de la directiva europea respecto a la compatibilidad electromagnética 2014/30/EU, directiva ErP 2009/125/EC, así como la directiva de baja tensión 2014/35/EU.

La declaración de conformidad original completa la puede solicitar a la empresa de importación.

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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para 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, moldes de horno 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 advierta 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 (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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.

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 296937

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Crema de verduras

2 - 4 personas

Ingredientes

- 2 - 3 cucharadas aceite
- 200 g de cebolla
- 200 g de patatas (son especialmente buenas las variedades harinosas para cocer)
- 200 g de zanahorias
- 350 - 400 ml de caldo de verduras (fresco o instantáneo)
- Sal, pimienta, nuez moscada
- 5 g de perejil

Preparación

1) Pelar la cebolla y picarla en pedacitos pequeños. Lavar las zanahorias, pelarlas y cortarlas en rodajas. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en dados de aprox. 2 cm.
2) Calentar aceite en una olla y rehogar la cebolla. Agregar las zanahorias y las patatas, y rehogarlas también. Agregar caldo hasta cubrir bien las verduras y cocer durante 10-15 minutos. Si es necesario, agregar más caldo durante la cocción si queda al descubierto la verdura.
3) Lavar el perejil, agitarlo para secarlo y quitar los tallos. Desmenuzar el perejil en trozos grandes y añadirlo a la sopa. Triturar todo con la batidora de brazo ❺ durante aproximadamente 1 minuto. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Sopa de calabaza

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 carne de calabaza (la mejor variedad para esta receta es la calabaza Hokkaido, pues la piel se reblandece al cocerla y no es necesario pelarla)
- 250 - 300 ml de leche de coco
- 250 - 500 ml de caldo de verdura
- zumo de ½ naranja
- un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- sal y pimienta

Preparación

1) Pelar y picar la cebolla y el ajo. Pelar el jengibre y picarlo fino. En primer lugar, rehogar la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, agregar también el ajo y rehogar.
2) Limpiar la calabaza con un cepillo para verdura y agua caliente y cortarla en dados de 2-3 cm. (Si se utiliza una calabaza de una variedad diferente a Hokkaido, es necesario pelarla ahora). Agregar los dados de calabaza a la cebolla y el jengibre y rehogar. Agregar la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cocer con tapa aprox. 20-25 minutos. Batir todo bien con la batidora de brazo ❺. Al mismo tiempo, agregar leche de coco hasta que la sopa adquiera la consistencia suave y cremosa adecuada.
3) Sazonar la sopa con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta, de modo que la sopa adquiera un gusto picante y dulce, además de un toque equilibrado de agrio y salado.

Confitura dulce de frutas

Ingredientes

- 250 g de fresas u otra fruta (fresca o congelada)
- 1 paquete (aprox. 125 g) de azúcar gelatinizante sin cocer
- 1 chorrito de zumo de limón
- 1 pizca de semillas de vainilla en rama

Preparación

1) Lavar y limpiar las fresas, quitando las hojas verdes al pie del tallo. Dejar escurrir bien en un escurridor para eliminar el exceso de agua y evitar que la confitura quede demasiado líquida. Picar las fresas grandes.
2) Pesar 250 g de fresas e introducirlas en un recipiente adecuado para batir.
3) Agregar un chorrito de zumo de limón.
4) Si es necesario, raspar las semillas de una rama de vainilla y agregarlo.
5) Agregar el contenido del paquete de azúcar gelatinizante sin cocer y batir bien con la batidora de brazo ❺ durante 45-60 segundos. Si quedasen todavía trozos grandes, dejar reposar todo durante 1 minuto y batir de nuevo durante 60 segundos.
6) La confitura se puede consumir al momento o dejar enfriar en un tarro cerrado con tapa de rosca.

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

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

Preparación

1) Hervir la nata, desmenuzar el chocolate y dejar que se derrita lentamente a fuego lento. Raspar las semillas de media rama de vainilla y agregar a la masa.
2) Dejar que se enfríe por completo y se endurezca en el frigorífico.
3) Antes de servir, batir con el batidor ⑩ para dar una consistencia cremosa.

Consejo: acompañar con fruta fresca.

Mayonesa

Ingredientes

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

Preparación

1) Agregar al recipiente para batir el huevo y el zumo de limón, mantener el batidor ⑩ en el recipiente en posición vertical y pulsar la tecla Turbo ❸.
2) Agregar el aceite vertiendo un fino chorro uniforme (durante aprox. 1:30 minutos), de modo que el aceite se ligue con el resto de ingredientes.
3) Por último, sazonar con sal y pimienta al gusto.

Índice

Introdução 122
Direitos de autor 122
Utilização correcta 122
Volume de fornecimento 123
Eliminação da embalagem 123
Descrição do aparelho / dos acessórios 124
Dados técnicos. 124
Indicações de segurança 125
Utilização. 127
Montagem 128
Montar a varinha mágica 128
Montar o batedor de claras 128
Montar o picador 128
Segurar o aparelho 129
Utilização. 130
Limpeza 132
Eliminar o aparelho 133
Indicações acerca da Declaração de Conformidade CE. 133
Garantia da Kompernass Handels GmbH 134
Assistência Técnica 135
Importador. 135
Receitas 136
Creme de legumes. 136
Sopa de abóbora 137
Compota doce de frutos 138
Creme de chocolate 139
Maionese. 139

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, famializa-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer reprodução ou reedição, mesmo que parcial, bem como a reprodução das figuras, mesmo em estado alterado, é permitida apenas sob consentimento escrito por parte do fabricante.

Utilização correcta

O conjunto de varinha mágica foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em pequenas quantidades. Destina-se apenas ao uso doméstico e privado. O conjunto de varinha mágica não está previsto para uma utilização comercial.

⚠ AVISO

Perigo devido a uma utilização incorrecta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho.

- ► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

- ► Está excluído qualquer tipo de reclamações devido a danos causados por uma utilização incorrecta, reparações incorrectas, alterações efectuadas sem permissão ou utilização de peças de reposição não autorizadas. O proprietário do aparelho deverá assumir a responsabilidade pelo aparelho.

Volume de fornecimento

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Conjunto de varinha mágica
- Copo de medição com tampa/suporte
- Batedor de claras
- Picador (lâmina e recipiente com tampa/suporte)
- Manual de instruções

1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da embalagem.
2) Retire todo o material de embalagem.
3) Limpe todas as peças do aparelho como descrito no capítulo "Limpeza".

NOTA

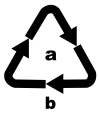
- ► Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- ► Caso o material fornecido esteja incompleto ou danificado devido a embalagem insuficiente ou ao transporte, entre em contacto com a linha directa de assistência (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem devem ser seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, reciclados.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (b) e algarismos (a), com os seguintes significados:

1–7: plásticos
20–22: papel e cartão
80–98: compostos

NOTA

- ► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

Descrição do aparelho / dos acessórios

Figura A (varinha mágica):

❶ Regulad velocidade
❷ Interruptor (velocidade normal)
❸ Interruptor turbo (velocidade rápida)
❹ Bloco do motor
❺ Varinha mágica

Figura B (picador):

❻ Tampa do recipiente
❼ Lâmina
❽ Recipiente (com tampa/suporte)

Figura C (batedor de claras):

❾ Suporte do batedor de claras
❿ Batedor de claras

Figura D (acessórios):

⓫ Copo de medição (com tampa/suporte)

Dados técnicos

Tensão de rede	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 - 60 Hz
Potência nominal	600 W
Classe de protecção	II ⧈ (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.
Volume: Copo graduado Nível máx. de enchimento para líquidos	 700 ml 300 ml

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

Deixe a varinha mágica arrefecer durante, aproximadamente, 2 minutos após 1 minuto de funcionamento.

Deixe o picador arrefecer durante, aproximadamente, 2 minutos após 1 minuto de funcionamento.

Deixe o batedor de claras durante, aproximadamente, 2 minutos arrefecer após 2 minutos de funcionamento.

Se estes períodos de funcionamento forem excedidos, podem surgir danos no aparelho devido a sobreaquecimento!

Indicações de segurança

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~ / 50 - 60 Hz.
- Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- Caso a estrutura do aparelho entre em contacto com algum líquido, tire imediatamente a ficha de alimentação do aparelho para fora da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos especializados qualificados.
- Retire o cabo de alimentação da tomada sempre pela ficha, não puxe pelo cabo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo a que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Fichas ou cabos de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- A caixa do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberta. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
- Nunca mergulhe o bloco do motor da varinha mágica em líquidos nem permita a infiltração de líquidos na caixa do bloco do motor.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Desligue sempre o aparelho da rede elétrica,...
  - quando o aparelho estiver sem vigilância,
  - quando limpar o aparelho,
  - ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- As lâminas são extremamente afiadas! Proceda sempre com cuidado.
- Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas extremamente afiadas.
- Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!
- Tenha sempre cuidado ao esvaziar o recipiente! As lâminas são extremamente afiadas!
- Desligue sempre o aparelho da tomada em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Perigo de ferimentos em caso de uso indevido do aparelho.

Utilização

NOTA

- Com o copo de medição ⓫ pode medir líquidos até 700 ml. Para preparação deve encher, no máximo, 300 ml, caso contrário o líquido do copo de medição ⓫ pode verter.
- Caso pretenda guardar líquidos/alimentos no copo de medição ⓫, pode retirar o suporte do copo de medição ⓫ e utilizá-lo como uma tampa. Certifique-se de que também o escoamento do copo de medição ⓫ está fechado.

■ Com a varinha mágica ❺ pode preparar molhos, sopas ou alimentação para bebé. Recomendamos que utilize a varinha mágica ❺ durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, a deixe arrefecer.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Não utilize a varinha mágica ❺ para o processamento de alimentos sólidos. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho!

■ Com o batedor de claras ⓾ pode preparar maionese, bater natas e claras ou misturar sobremesas. Recomendamos que utilize o batedor de claras ⓾ durante, no máx., 2 minutos e, de seguida, o deixe arrefecer.

■ Com o picador, composto por uma lâmina ❼, recipiente ❽ e tampa do recipiente ❻, também pode picar alimentos mais sólidos. Recomendamos que utilize o picador durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, o deixe arrefecer.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Não utilize o picador para processar líquidos. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho!

Montagem

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

► Introduza a ficha de rede na tomada apenas depois da montagem.

NOTA

► Antes da primeira colocação em funcionamento, limpe todas as peças como descrito no capítulo “Limpeza”.

Montar a varinha mágica

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

► A lâmina é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.

■ Coloque a varinha mágica ❺ sobre o bloco do motor ❹, de modo que a seta aponte para o símbolo 🔓. Rode a varinha mágica ❺, até que a seta no bloco do motor ❹ fique voltada para o símbolo 🔒.

Montar o batedor de claras

■ Pressione o batedor de claras ❿ no suporte do batedor de claras ❾, até ficar devidamente encaixado.

■ Coloque o batedor de varas montado ❿ no bloco do motor ❹, de forma que a seta aponte para o símbolo 🔓. Rode o bloco do motor ❹ até a seta apontar para o símbolo 🔒.

Montar o picador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

► A lâmina ❼ é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.

■ Coloque cuidadosamente a lâmina ❼ no suporte no recipiente ❽. Rode a lâmina ❼ um pouco de forma a deslizar para cima do suporte.

NOTA

► A lâmina ❼ não está completamente posicionada em cima do suporte. Isto é normal. A lâmina ❼ só fica bem posicionada quando é colocada a tampa do recipiente ❻.

■ Coloque os alimentos a picar no recipiente ❽.

NOTA

► Encha o recipiente ❽ sempre apenas até à marcação MAX. Caso contrário, o aparelho não funciona de forma ideal.

■ Coloque a tampa ❻ no recipiente ❽ e rode-a até fixar. As patilhas no rebordo do recipiente ❽ devem encaixar na ranhura na tampa ❻. Tenha atenção, que a lamina ❼ toque corretamente na ranhura na tampa ❻.

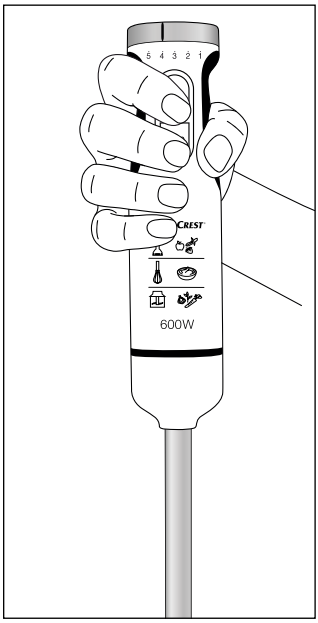
■ Coloque o bloco do motor ❹ sobre a tampa do recipiente ❻, de modo que a seta fique voltada para o símbolo 🔓. Rode o bloco do motor ❹ até que a seta fique voltada para o símbolo 🔒.

NOTA

► Caso pretenda guardar alimentos no recipiente ❽, pode retirar o suporte do recipiente ❽ e utilizá-lo como uma tampa. Para tal, retire a tampa do recipiente ❻ e o bloco do motor ❹ e, se necessário, a lâmina ❼, procedendo com prudência. Retire o suporte do recipiente ❽ e coloque-o sobre o recipiente ❽.

Segurar o aparelho

Para utilizar o aparelho, segure-o da seguinte forma:



Utilização

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

► Os alimentos não podem estar muito quentes! Um conteúdo que provoca salpicos pode provocar queimaduras.

NOTA

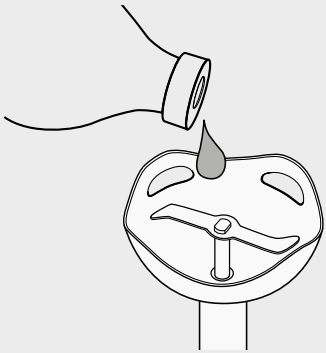
► Caso pretenda bater natas com o batedor de claras ⑩, mantenha o recipiente inclinado durante o processo. Desta forma as natas ficam mais rapidamente firmes. Tenha cuidado para que as natas não salpiquem ao bater. Para bater natas, desloque o regulador de velocidade ❶ para "5".

Se tiver montado o conjunto de varinha mágica conforme pretendido:

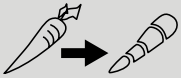
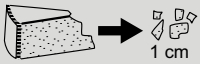
1) Encaixe a ficha de rede na tomada.
2) Mantenha o interruptor ❷ premido para processar os alimentos à velocidade normal. Desloque o regulador de velocidade ❶ em direcção à posição "5" para aumentar a velocidade. Desloque o regulador de velocidade ❶ em direcção à posição "1" para reduzir a velocidade.
3) Mantenha o interruptor turbo ❸ premido para processar os alimentos a uma velocidade elevada. Ao premir o interruptor turbo ❸, é-lhe disponibilizada de imediato a velocidade máxima de processamento.
4) Depois de terminar o processamento dos alimentos, basta libertar o interruptor.

NOTA

► Se surgirem ruídos invulgares durante o funcionamento, como guinchos ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo motor da varinha.



Exemplos para picar e triturar diversos alimentos com o picador:

Ingredientes		Quantidade máx.	Tempo de processamento	Velocidade
Cebolas		200 g	Aprox. 20 seg.	Nível 1 - 3
Salsa		30 g	Aprox. 20 seg.	Turbo
Alhos		20 dentes	Aprox. 20 seg.	Nível 1 - 5
Cenouras		200 g	Aprox. 15 seg.	Nível 1 - 5
Avelãs/ Amêndoas		200 g	Aprox. 30 seg.	Turbo
Nozes		200 g	Aprox. 25 seg.	Nível 3 - 4
Queijo parmesão		250 g	Aprox. 30 seg.	Turbo

Limpeza

⚠ AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

- Antes de limpar o conjunto de varinha mágica, desligue sempre a ficha de rede da tomada.
-  Nunca mergulhe o bloco do motor ❹ em água nem o coloque sob água corrente durante a limpeza.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- O manuseamento da lâmina ❼ extremamente afiada acarreta perigo de ferimentos. Após a utilização e limpeza, monte o picador para que não se possa ferir na lâmina solta. Mantenha a lâmina fora do alcance de crianças.

NOTA



O copo de medição com tampa/suporte ⓫, o batedor de claras ⓾, o recipiente com tampa/suporte ❽ e a lâmina ❼ podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem provocar danos irreparáveis na superfície!

1) Retire a ficha de rede.
2) Limpe o bloco do motor ❹ e o suporte do batedor de claras ❾ com um pano húmido.
   Certifique-se de que não entra água nas aberturas do bloco do motor ❹.
   Em caso de sujidade profunda, humedeça o pano com um produto de limpeza suave. Limpe os resíduos de detergente com um pano húmido.
3) Limpe bem a varinha mágica ❺, a tampa da taça ❻, a taça ❽, o batedor de varas ⓾, o copo medidor ⓫ e a lâmina ❼ em água com detergente e retire depois os resíduos de detergente com água limpa.
4) Seque tudo muito bem com um pano seco e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de uma nova utilização.

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Indicações acerca da Declaração de Conformidade CE

Este aparelho está em conformidade com os requisitos básicos e outras normas relevantes da directiva europeia para compatibilidade electromagnética 2014/30/EU, a directiva ErP 2009/125/EC, assim como a directiva de baixa tensão 2014/35/EU.

CE

Pode obter a versão completa e original da declaração de conformidade junto do importador.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 296937

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Creme de legumes

2 - 4 pessoas

Ingredientes

- 2 - 3 colheres de sopa de óleo
- 200 g cebolas
- 200 g batatas (são mais adequados os tipos de batata mais farinhenta)
- 200 g cenouras
- 350 - 400 ml caldo de legumes (fresco ou instantâneo)
- Sal, pimenta, noz moscada
- 5 g salsa

Preparação

1) Descascar a cebolas e picar. Lavar as cenouras, descascar e cortar às rodelas. Descascar as batatas, lavar e cortar em cubos com aprox. 2 cm.
2) Aquecer óleo num tacho, cozinhar as cebolas até ficarem transparentes. Adicionar as cenouras e as batatas, cozer. Verter caldo suficiente para cobrir bem os legumes e deixar cozer em lume brando durante 10-15 minutos. Se necessário adicionar mais caldo caso os legumes deixem de estar cobertos.
3) Lavar a salsa, secar e retirar os talos. Cortar a salsa em pedaços grosseiros e adicionar à sopa. Passar com a varinha mágica ❺ durante aprox. 1 minuto. Temperar com sal, pimenta e noz moscada ralada.

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10 - 20 g gengibre fresco
- 3 colheres de sopa de óleo de colza
- 400 g polpa de abóbora (a mais adequada é a abóbora Hokkaido, visto a casca ficar macia ao cozer e não ser preciso por isso descascar)
- 250 - 300 ml leite de coco
- 250 - 500 ml caldo de legumes
- Sumo de ½ laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

Preparação

1) Descascar a cebola e picar; fazer o mesmo com o alho. Descascar o gengibre e picar finamente. Primeiro saltear a cebola e o gengibre em óleo quente. Após 2 minutos adicionar o alho e cozinhar um pouco mais.
2) Limpar bem a abóbora com uma escova para legumes, passando por água morna; de seguida cortar em cubos de 2-3 cm. (Se for utilizado outro tipo de abóbora que não a Hokkaido, esta deve ser também descascada). Adicionar os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e cozer. Encher com metade do leite de coco e caldo de legumes suficiente para cobrir bem a abóbora. Com a tampa fechada, deixar cozinhar em lume brando por aprox. 20-25 minutos. Fazer em puré com a varinha mágica ❺. Adicionar leite de coco suficiente até a sopa obter a consistência cremosa adequada.
3) Temperar a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta até que a sopa obtenha um paladar doce com uma nota ligeiramente ácida e salgada.

Compota doce de frutos

Ingredientes

- 250 g morangos ou outros frutos (frescos ou congelados)
- 1 pacotinho (aprox. 125 g) de açúcar para geleia sem aquecer
- 1 gotas de sumo de limão
- 1 pitada do miolo de uma vagem de baunilha

Preparação

1) Lavar e preparar os morangos, removendo os caules verdes. Deixar secar bem sobre uma peneira para que a água em excesso possa escorrer e a compota não fique demasiado líquida. Cortar os morangos maiores em pedaços menores.
2) Pesar 250 g de morangos e colocar num copo misturador adequado.
3) Adicionar umas gotas de sumo de limão.
4) Se necessário raspar o miolo de uma vagem de baunilha e adicionar.
5) Adicionar o conteúdo de um pacotinho de açúcar para geleia sem aquecer e misturar com a varinha mágica ❺ por 45-60 segundos. Caso se tratem de pedaços maiores, deixar repousar a mistura durante 1 minuto e voltar a passar a varinha mágica por 60 segundos.
6) Servir de imediato ou colocar a compota de frutos num copo com tampa e fechar.

Creme de chocolate

Para 4 pessoas

Ingredientes

- 350 g natas
- 200 g chocolate amargo (> 60% de teor de cacau)
- ½ vagem de baunilha (miolo)

Preparação

1) Deixar levantar fervura das natas, esfarelar o chocolate e derreter em lume brando junto com as natas. Raspar o miolo de meia vagem de baunilha e adicionar à massa.
2) Colocar no frigorífico e refrigerar até solificar.
3) Antes de servir utilizar a batedeira ⑩ até ficar cremoso.

Conselho: É delicioso com frutos frescos.

Maionese

Ingredientes

- 200 ml óleo vegetal neutro, por ex. óleo de colza
- 1 ovo (gema e clara)
- 10 g vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

1) Colocar o ovo e o sumo de limão num copo misturador, segurar a batedeira ⑩ verticalmente no copo e premir o botão Turbo ❸.
2) Verter lentamente o óleo num fio uniforme (no espaço de aprox. 1:30 minutos) para que o óleo se misture bem com os outros ingredientes.
3) De seguida temperar a gosto com sal e pimenta.

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:
11/2017 · Ident.-No.: SSMS600D3-112017-1